

## **CURRICUM VITAE**

### **DATOS GENERALES**

**Nombre:** Pedro Estrada Franco.

**Nivel del Puesto:** Coordinador.

**Denominación del puesto:** Coordinador de Laboratorio y Monitoreo.

**Denominación del nombramiento:** Empleado de Confianza.

**Área de adscripción:** Área Técnica.

**Nivel Máximo de estudios:** Licenciatura.

**Carrera:** Ingeniería Agroindustrial.

**Domicilio Oficial:** González Gallo #800

**Correo Oficial:** coord\_laboratorio@tepatitlan.gob.mx

**Teléfono Oficial:** 01 (378) 78 2 75 07

**Horario de Atención:** De Lunes a Viernes de 8:00 a 16:00 Hrs.

---

### **EXPERIENCIA LABORAL**

- **Empresa:** Agua y Saneamiento del Municipio de Tepatitlán (ASTEPA)  
**Período:** Del 3 de Diciembre de 2012 a la fecha.  
**Cargo:** Coordinador de Laboratorio y Monitoreo.
- **Empresa:** Pigmentos Naturales de Tapa, S.A. de C.V.  
**Período:** Marzo de 2004 a Noviembre de 2012  
**Cargo:** Gerente de Aseguramiento de la Calidad.
- **Empresa:** Alimentación y Nutrición Total S.A. de C.V.  
**Período:** Mayo de 2001 a Marzo de 2004  
**Cargo:** Gerente de Control de Calidad.
- **Empresa:** Instituto Federal Electoral.  
**Período:** 2000-2001  
**Cargo:** Capacitador Electoral.
- **Empresa:** Consejo Electoral del Estado de Jalisco  
**Período:** 1997 – 1997  
**Cargo:** Capacitador y Asistente Electoral.

---

## ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL

**CURSO:** 4<sup>A</sup>. Reunión Nacional de Alimentos. Del 3 a 5 de Mayo de 2017.

**CERTIFICACIÓN:** Certificate of Training FSPCA Preventive Controls for Human Food, (Certificate # 58b076d0) Diciembre de 2016.

**CURSO:** Preventive Controls for Human Food. Conforme al material estandarizado desarrollado por la FSPCA basado en el 21 CFR parte 117. 1, 2 Y 3 de Diciembre de 2016.

**CURSO:** Salud y Seguridad en el Transporte de Cloro. 29 de Octubre de 2015.

**CURSO:** Exopoláctea, cursos prácticos del módulo de avanzados. 27 de Marzo de 2015.

**CURSO:** Congreso Internacional sobre Mastitis y Calidad de Leche. 27 de Marzo de 2015.

**CURSO-TALLER:** Trabajo en equipo. 10 de Octubre de 2013.

**CONGRESO INTERNACIONAL:** Inocuidad de Alimentos Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Epidemiología de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Prácticas higiénicas durante la producción y comercialización de los alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Control y verificación sanitaria en la producción y servicio de alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Estudios de validación de técnicas para el análisis microbiológico del agua y alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Nuevas metodologías para el análisis microbiológico del agua y alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Causas microbianas del deterioro de los alimentos y métodos para su conservación. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Presencia y control de residuos tóxicos en alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Capacitación y educación sanitaria. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Legislación y Normatividad en materia de agua y alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Nutrición y biotecnología de alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CONGRESO:** Resistencia antimicrobiana en microorganismos de interés en alimentos. Octubre y Noviembre de 2013.

**CURSO TALLER:** XXX Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos. Octubre de 2013.

**CURSO-TALLER:** El curso tiene una visión holística desde la producción primaria de alimentos hasta el consumidor final. Octubre de 2013.

**CURSO-TALLER:** Analisis crítico de la vulnerabilidad de los sistemas de producción y de intervenciones y medidas de respuesta necesarias para garantizar su seguridad. Octubre de 2013.

**CURSO-TALLER:** Revisión histórica de casos de contaminación intencional de alimentos. Octubre de 2013.

**CURSO-TALLER:** Herramientas para evaluar la vulnerabilidad de sistemas de producción de alimentos. Octubre de 2013.

**CURSO-TALLER:** Sistemas de salud pública que permiten reducir los eventos potenciales de contaminación intencional de los alimentos. Octubre de 2013.

**CURSO-TALLER:** Trabajo en equipos para aplicar herramientas de evaluación de vulnerabilidad y para identificar estrategias de mitigación. Octubre de 2013.

**CURSO:** Actualización en el uso de espectrofotómetros UV-VIS. Junio de 2013.

**CURSO:** Buenas prácticas de laboratorio. Junio de 2013.

**CURSO:** Curva de calibración a equipos de calor. Junio de 2013.

**CURSO:** Certificación en BPL (Buenas Prácticas de Laboratorio). Junio de 2013.

**CURSO:** Enfoque de la organización mundial de la salud. Junio de 2013.

**CURSO:** Tendencias en Latinoamérica. Junio de 2013.

**CURSO:** Habilidades Laborales. 9 de Mayo del 2013.

**CONFERENCIA:** Electroquímica más que solo medición de potencial hidrogeno. Mayo de 2011.

**CONFERENCIA:** Buenas prácticas para laboratorios. Mayo de 2011.

**CONFERENCIA:** Titulación. Mayo de 2011.

**SEMINARIO:** Sistemas de identificación semiautomatizado cristal. Junio de 2010.

**SEMINARIO:** Monitoreo de la calidad en tratamiento de aguas residuales. Junio de 2010.

**SEMINARIO:** Errores más comunes en el pesaje. Noviembre de 2009.

**SEMINARIO:** Conocimientos básicos y Aplicaciones de viscosidad. Noviembre de 2009.

**SEMINARIO:** Calidad en el laboratorio. Noviembre de 2007.

**SEMINARIO:** Buenas prácticas de Laboratorio. Noviembre de 2007.

**SEMINARIO:** La Importancia de la Trazabilidad en el Laboratorio Analítico. Noviembre de 2007.

**SEMINARIO:** Metrología, como pesar correctamente en su laboratorio. Octubre de 2007.

**SEMINARIO:** Mediciones de Ion selectivo en el laboratorio moderno. Octubre de 2007.

**SEMINARIO:** Seguridad en el laboratorio. Octubre de 2007.

**CURSO:** Mejores prácticas "Alto Desempeño" y "Sistema Seguro." Mayo de 2006.

**CURSO:** Inducción a la Cultura de Calidad. Febrero de 2006.

**TALLER ESPECIALIZADO:** Adaptación de sistemas de Calidad a Esquemas de Manufactura Ágil. Febrero de 2006.

**CERTIFICACIÓN:** Auditor Interno ISO 9001:2000 Norma de referencia ISO 19011:2002. Enero de 2006.

**CURSO:** Las siete herramientas básicas para mejorar la calidad. Noviembre de 2005.

**CURSO-TALLER:** Método de cinco pasos para el análisis y solución de problemas. Octubre de 2005.

**CURSO:** Introducción al Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001. Septiembre de 2005.

**CURSO:** Actualización de riesgos químicos en alimentos. Marzo de 2004.

**CURSO:** Química Orgánica. Febrero de 2000.

**SEMINARIO:** Ecología y desarrollo sostenible. Junio de 1995.

El suscrito manifiesto que toda la información antes mencionada es verídica y puede ser comprobada.

**ATENTAMENTE:**

**Tepatitlán de Morelos, Jalisco. Abril de 2019.**

**Ing. Pedro Estrada Franco**

