

# CURRICULUM VITAE

## DATOS PERSONALES

Nombre: Jorge Alberto Robles Mascareño

Cedula Profesional: 3337850

## ESCOLARIDAD

MAESTRIA: Maestro en Ciencias en Recursos Naturales. Instituto Tecnológico de Sonora. Fecha de Obtención de Grado 14 de Agosto e 2002, con el Tema “Criopreservación y almacenamiento de *Naegleria fowleri* y *Acanthamoeba polyphaga* en nitrógeno líquido”.

LICENCIATURA: Instituto Tecnológico de Sonora, carrera de Químico, fecha de examen profesional 05 de diciembre de 1998, con el tema “Descripción de los Métodos de Aislamiento para la Identificación de las Diferentes Especies del Género *Brucella*” Cd. Obregón, Sonora.

## EXPERIENCIA LABORAL

\* Instituto Tecnológico de Sonora

Periodo: Agosto de 1999 a la fecha

Puesto: Maestro por asignaturas

Depto. De Ciencias Agronómicas y Veterinarias

\* Instituto Tecnológico de Sonora

Periodo: Junio de 1992 a la fecha

Puesto: Técnico Académico, en el área de microbiología veterinaria.

Depto. De Ciencias Agronómicas y Veterinarias

\* Vitaminas Minerales y Fosfatos S. A.

Periodo: Noviembre de 1989 a diciembre de 1990

Puestos: Laboratorista y Supervisor de Control de Calidad

En la división Químicos, en la producción de ácido fosfórico para consumo animal.

\* Harinera de Maíz S.A.

Periodo: De diciembre de 1988 a noviembre de 1989.

Puestos: Analista de materia prima y laboratorista de control de calidad de proceso.

## **PARTICIPACION EN ACCIONES DE DIVULGACIÓN**

- Curso Manejo de materiales y equipo de laboratorio. Del 21 al 25 de Octubre de 2002. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora. Instructor
- Onceava reunión de investigación en salud. Del 22 al 24 de Abril de 2004. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón Sonora. Ponente
- Onceava reunión de investigación en salud. Del 22 al 24 de Abril de 2004. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón Sonora. Ganador del tercer lugar de biomedicina en los Premios de Investigación 2003.
- Curso-taller Técnicas modernas de análisis microbiológico en alimentos. Del 18 al 20 de agosto de 2004. Instituto Tecnológico de Sonora, Cd. Obregón, Sonora. Instructor
- Norma de competencia laboral: Generación de alimentos inocuos de origen animal. De septiembre de 2003 a julio de 2004. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora. Desarrollador
- Conferencia: Recolección y envío de muestras para diagnóstico bacteriológico. 18 de octubre de 2006. Instituto tecnológico de Sonora. Ponente.
- Recolección, manejo y envío de muestras sanguíneas para diagnóstico bacteriológico. 21 de marzo de 2007. Instituto Tecnológico de Sonora. Ponente
- Curso de actualización de egresados MVZ. Conferencia: Prerrequisitos del sistema de inocuidad HACCP. 17 de abril de 2007. Instituto Tecnológico de Sonora. Ponente.

- Curso de actualización de egresados MVZ. Conferencia: Introducción al sistema de aseguramiento de la calidad HACCP. 17 de abril de 2007. Instituto Tecnológico de Sonora. Ponente.
- CXXV Asamblea de la Asociación Mexicana de escuelas y Facultades de Medicina Veterinaria y Zootecnia, A. C... 25 y 26 de octubre de 2007. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora. Organizador
- Conferencia: POES en la industria alimentaria. 22 de febrero de 2007. Seminario de 3M Microbiology. Cd. Obregón, Sonora. Ponente.
- Concurso Exposición en cartel: Temas selectos de aseguramiento de la calidad de productos de origen animal. 8 de noviembre de 2007. Instituto Tecnológico de Sonora, Cd. Obregón, Sonora. Organizador.
- Noveno Congreso internacional de inocuidad de alimentos. Del 8 al 10 de noviembre de 2007. Universidad de Guadalajara. Puerto Vallarta Jalisco. Ponente.
- Publicación en memorias. Noveno congreso de inocuidad en alimentos. Del 8 al 10 de noviembre de 2007. Universidad de Guadalajara. Puerto Vallarta, Jalisco.
- Conferencia: Manipulación y conservación de productos alimenticios procedentes del mar. Seminario de procedimientos de control y vigilancia sanitaria. Febrero de 2008. Secretaria de Salud Pública. Cd. Obregón, Sonora. Ponente
- XV Reunión de investigación en salud. Del 11 al 13 de abril de 2008. Secretaria de Salud Pública. Cd. Obregón, Sonora. Ponente
- Curso Procedimientos de control y vigilancia sanitaria para establecimientos que procesan leche y queso. 24 de abril de 2008. Secretaria de Salud Pública. Cd. Obregón, Sonora. Ponente
- II curso de actualización para egresados MVZ. Prerrequisitos del sistema de calidad HACCP. 19 de abril de 2008. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora. Ponente
- II curso de actualización para egresados MVZ. Introducción al sistema de aseguramiento de la calidad HACCP. 19 de abril de 2008. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora. Ponente
- Seminario "Inocuidad y Legislación en Alimentos de origen Animal" Instituto Tecnológico de Sonora. Del 23 al 25 de Octubbre de 2009. Organizador.

- Seminario "Inocuidad y Legislación en Alimentos de Origen Animal". Instituto Tecnológico de Sonora. De 22 al 24 de Octubre de 2008. Organizador.
- Artículo: Identificación por el sistema microscan de bacterias aisladas en camarón de bahía expendido en la vía pública en cd, obregón, sonora. Revista Sociedad Académica. Edición 32.
- Artículo: Determinación de *Listeria* en carne de res expendida en tiendas de autoservicio y carnicerías en Cd. Obregón, Sonora. Revista Sociedad Académica. Edición 32.
- Artículo: Cripreservación y almacenamiento de *Naegleria fowleri* y *Acanthamoeba polyphaga* en nitrógeno líquido. Revista Sociedad Académica. Edición 30.
- Seminario de Normatividad Sanitaria en el Proceso de Alimentos y bebidas. Enero de 2009. Secretaria de Salud de Sonora. Ciudad Obregón, Sonora. Ponente
- Seminario de Normatividad Sanitaria en el proceso y Manejo de Pescados y Mariscos. Secretaria de Salud de Sonora. Ciudad Obregón, Sonora. Marzo de 2009. Ponente
- Segundo seminario de inocuidad y legislación en alimentos de origen animal. ITSON. Del 21 al 23 de Octubre de 2009. Ciudad Obregón, Sonora. Organizador y Coordinador general.
- Seminario Desarrollo e Integración de Productores de leche a la cadena de valor DIAPYME. ITSON. Ciudad Obregón, Sonora. Del 8 al 13 de noviembre de 2009. Ponente
- XVI Reunión Investigación en Salud 2009. Secretaria de Salud Pública. Universidad Tecnológica de Nogales. 25 de abril de 2009. ponente ,dos temas.
- 11 Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. Universidad de Guadalajara. Del 5 al 7 de Noviembre de 2009. Ponente. Puerto Vallarta, Jalisco.
- 11 Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. Universidad de Guadalajara. Del 5 al 7 de Noviembre de 2009. Puerto Vallarta, Jalisco. Autor en modalidad de resumen.

- Curso de actualización para cirujanos y supervisores en ovariectomía de vaquillas con motivos de exportación. ITSON. Marzo de 2010. Cd. Obregón, Sonora. Ponente.
- XVII Reunión de Investigación en Salud. Secretaria de Salud Pública. Del 15 al 17 de Abril de 2010. Hermosillo, Sonora. Ponente
- Curso Importancia de la Inocuidad en la Industria de la Carne. ICIC, ITSON. SERCO. 11 y 12 de agosto de 2010. Cd. Obregón, Sonora. Organizador.
- 2° Simposio Institucional de Investigación. ITSON . Agosto de 2010. Cd. Obregón, Sonora. Ponente.
- Tercer Seminario de Inocuidad y Legislación en Alimento de Origen Animal. ITSON. Del 20 al 22 de Octubre de 2010. Cd. Obregón, Sonora, Organizador general.
- XII Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. Universidad de Guadalajara. Del 4 al 6 de Noviembre de 2010. Puerto Vallarta Jalisco. Ponente.
- XII Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. Universidad de Guadalajara. Del 4 al 6 de Noviembre de 2010. Puerto Vallarta Jalisco. Autor en publicación de artículo en resumen y en extenso.
- VII Congreso internacional de epidemiología. Asociación Mexicana de Epidemiología Veterinaria. Cholula Puebla, Septiembre 2011. Ponente.
- VII Congreso internacional de epidemiología. Asociación Mexicana de Epidemiología Veterinaria. Cholula Puebla, Septiembre 2011. Publicación de artículo en extenso..
- 

## **CAPACITACIÓN**

- Curso: Habilidades docentes para el maestro universitario. 10 al 13 de enero de 2000. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd, Obregón, Sonora
- Curso: Auditorias ambientales y sistemas de calidad en México. 11 al 14 de diciembre de 2000. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.

- Taller: Capacitación docente sobre enfoque de competencias. Del 3 al 14 de junio de 2002. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Seminario: Técnicas analíticas modernas. 09 de octubre de 2002. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora
- Seminario Requisitos de la FDA para la importación de alimentos a Estados Unidos. 19 de noviembre de 2002. CIAD. Hermosillo, Sonora.
- Taller: Introducción al enfoque de competencias. 5, 12, 26 de abril y 03 de mayo de 2003. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora
- Curso: Actualización sobre los métodos para el análisis microbiológico de alimentos. Mayo de 2004. Serco Comercial y Biocontrol. Culiacán, Sinaloa.
- Curso-Taller: Aspectos normativos de campañas zoonosológicas. 10 y 11 de junio de 2004. ITSON-SAGARPA. Cd. Obregón, Sonora
- Curso: Validación de técnicas analíticas. 5 al 9 de julio de 2004. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Curso: Practicas de ordeño, control de mastitis y calidad de leche. 17 al 20 de noviembre de 2004. Instituto Tecnológico d Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Curso-Taller: Elaboración de artículos científicos. Del 01 al 13 de diciembre de 2005. Instituto Tecnológico de Sonora.
- Seminario: Calidad microbiológica del agua. Serco Comercial y Lab. de Salud Pública de Sonora. 19 de agosto de 2005. Hermosillo, Sonora
- XXIX Congreso Nacional de químicos clínicos. 12 al 17 de septiembre de 2005. CONAQUIC-ITSON. Cd. Obregón, Sonora
- Taller: La tutoría en línea. 09 de diciembre de 2005. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora
- Curso: Formación de tutores. 28 de febrero de 2006. Instituto tecnológico de sonora. Cd. Obregón, Sonora
- Curso taller: Validación y piloteo de instrumentos de evaluación para una norma técnica laboral. 2 y 3 de agosto de 2006. Instituto Tecnológico de Sonora.
- Curso: Procedimiento de diagnóstico de parásitos en abejas. De 25 al 27 de abril de 2006. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora

- Taller: Elaboración de programas de curso y plan de clase. Del 22 de junio al 11 de julio de 2006. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Curso: Evaluación del aprendizaje bajo el enfoque por competencias. 07, 14 y 21 de octubre de 2006. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora
- Diplomado: Inspección de carnes y control sanitario en rastros. 02 de noviembre de 2006 al 31 de julio de 2007. Universidad de Guadalajara. Zapopan, Jalisco
- CongreZoo 2007. CONEVET-ITSON. Cd. Obregón, Sonora
- Noveno congreso internacional de inocuidad de alimentos. 08 al 10 de noviembre de 2007. Universidad de Guadalajara. Puerto Vallarta, Jalisco
- Curso: Enfoque por competencias: Análisis Funcional para el diseño de programas. 23 de febrero de 2008. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora
- Taller: Elaboración de materiales educativos en los programas Hot Potatoes y Mind Manager. 29 de marzo de 2008. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Quinta reunión anual de academias. 19 y 20 de junio de 2008. 12 horas. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Curso: "Desarrollo Sostenible". Del 25 al 27 de junio de 2008. Instituto Tecnológico de Sonora. 12 horas. Cd. Obregón, Sonora.
- Foro para la definición de la estructura organizacional. 29 de mayo, 3, 10 y 17 de junio de 2008. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, Sonora.
- Taller de Actualización de PRRS. Unión Ganadera Regional de Porcicultores de Sonora. 15 de julio de 2008. Cd. Obregón, Sonora. 12 horas. Asistente
- 11 Congreso internacional Inocuidad de alimentos. Universidad de Guadalajara. Del 5 al 7 de Noviembre de 2009. Puerto Vallarta, Jalisco. 30 horas asistente
- Diplomado Tecnología Instruccional para Cursos en Modalidad Virtual-Presencial. ITSON. Enero-Noviembre 2009.

- XVII Reunión de Investigación en salud 2010. Secretaria de Salud Pública. Hermosillo, Sonora. Del 15 al 17 de Abril de 2010. Asistente
- Curso Regulación, control y vigilancia sanitaria de los procesos de alimentos y bebidas. H. Ayuntamiento de Cajeme, STPS,IMSS ITSON. Septiembre de 2010. Cd. Obregón, Sonora. Asistente
- XII Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. Universidad de Guadalajara. Del 5 al 7 de Noviembre de 2010. Puerto Vallarta, Jalisco. Asistente.
- VII Congreso internacional de epidemiología. Asociación Mexicana de Epidemiología Veterinaria. Cholula Puebla, Septiembre 2011, asistente.
- Curso inocuidad de alimentos de origen animal. Asociación Mexicana de Epidemiología Veterinaria. Septiembre 2011. 20 horas. Cholula Puebla.
- 

## PROYECTOS

- Determinación de la calidad microbiológica de la leche cruda producida en la Posta Itson, durante el ciclo 2003. Agosto-2003 a sept-2004. Ciencias Agronómicas y Veterinarias. ITSON. **Colaborador**
- Proyecto autofinanciable : Lab. De Diagnóstico Bacteriológico. Programa de servicio a la comunidad. Enero a diciembre de 2007. Ciencias Agronómicas y Veterinarias. ITSON. **Responsable**
- Evaluación microbiológica de carne de res, en Cd. Obregón, Sonora. Junio a Diciembre de 2007. Instituto Tecnológico de Sonora. **Responsable.**
- Proyecto autofinanciable : Lab. De Diagnóstico Bacteriológico. Programa de servicio a la comunidad. Enero a diciembre de 2008. Ciencias Agronómicas y Veterinarias ITSON. **Responsable**
- Evaluación de la bioseguridad en granjas porcícolas del sur de Sonora. Marzo de 2008 a Septiembre de 2008. Ciencias Agronómicas y Veterinarias. ITSON. **Responsable.**
- Evaluación de parámetros productivos en bovinos productores de leche de la raza Holstein Friesian, suplementados con Diamond V XP, en el establo Posta ITSON. Junio a Diciembre de 2008. **Colaborador.**

- Determinación de la carga microbiológica de pollo entero en canal expendido en Cd. Obregón, Sonora. Abril a octubre de 2008. Ciencias Agronómicas y Veterinarias. ITSON. **Responsable.**
- Proyecto de práctica profesional II. Auxiliar en investigación. Enero Mayo 2007. **Responsable**
- Proyecto de práctica profesional III. Mantenimiento de cepas bacterianas. Verano 2007. **Responsable.**
- Proyecto para Práctica profesional III. Evaluación de la bioseguridad en granjas de cerdo del sur de Sonora. Enero-Mayo de 2008. Responsable
- Proyecto de práctica profesional II. Auxiliar de laboratorio. Enero mayo 2008. **Responsable**
- Proyecto autofinanciable “Laboratorio de Diagnóstico Bacteriológico” ITSON. De Enero a Diciembre de 2009. **Responsable.**
- Proyecto de Practica profesional Auxiliar de diagóstico e investigación en bacteriología. ITSON. Verano de 2009. 2 alumnos participantes. **Responsable.**
- Proyecto de práctica profesional Sistematización del proceso de ordeño en la Posta ITSON. Verano de 2009. 1 alumno participante. **Responsable.**
- Proyecto de investigación: Determinación de la calidad microbiológica del pollo entero en canal expendido en Ciudad Obregón, Sonora. 4 Alumnos participantes. De Enero a diciembre de 2009. **Responsable.**
- Proyecto autofinanciable “Laboratorio de Diagnóstico Bacteriológico” ITSON. De Enero a Diciembre de 2010. **Responsable.**
- Proyecto de Practica profesional Auxiliar de diagóstico e investigación en bacteriología. ITSON. Verano de 2010. 1 alumnos participantes. **Responsable.**
- Proyecto de práctica profesional Auxiliar de laboratorio. Enero-mayo 2010. 1 alumno participante. **Responsable.**
- Proyecto de práctica profesional Auxiliar en diagnóstico e investigación. Enero-mayo 2010. 2 alumnos participantes. Responsable
- Proyecto de investigación Evaluación microbiológica de leche cruda utilizada para la elaboración de queso fresco en Cd. Obregón, Sonora. 3 alumnos participantes. Responsable.

## **ASESORIA PARA TITULACIÓN**

- Inspección ante mortem y Post mortem en cerdos sacrificados en un rastro tipo Inspección federal. Beatriz Verónica Gallegos Guizar. MVZ. Febrero de 2005. Finalizado
- HACCP, como una herramienta para la inocuidad en la industria de alimentos de origen animal. Jorge Martín Hernández Barreras. MVZ. Marzo de 2006. Finalizado
- Determinación de microorganismos indicadores en pollo fresco en canal expendido en Cd. Obregón, Sonora. Alexandra Valdez jara. En proceso.
- Importancia de las buenas prácticas de manufactura en la obtención de productos inocuos en un rastro. Sirenia Oximea López. MVZ. 2008
- Identificación de bacterias aisladas de pollo fresco en canal expendido en Cd. Obregón, Sonora. María Soledad Lerma Zúñiga. Julio 2009
- Evaluación de la bioseguridad en la granja porcícola de ciclo completo GCCEA1 ubicada en el Valle del Yaqui. Pilar vega López. MVZ. Febrero 2009.
- Elaboración de un manual de buenas prácticas de manufactura en la producción de huevo de mesa. María Elena Mendoza Zuñiga. MVZ. Marzo de 2009.
- Evaluación de la bioseguridad en la granja porcícola de ciclo completo GCCEPN ubicada en el Valle del Yaqui. Ricardo Nicolás Araujo Flores. MVZ. Marzo 2009.
- Evaluación de la bioseguridad en la granja porcícola de ciclo completo GCCEPN ubicada en el Valle del Yaqui. Andrés Armando Hernández Leos. MVZ. Octubre 2009
- Revisión bibliográfica de los principales puntos en la bioseguridad de granjas porcícolas. Jesús cantúa Molina. MVZ. Julio 2009
- Evaluación microbiológica de carne de res en Cd. Obregón, Sonora. Edna Paola Coss Macias. MVZ. Agosto 2010.