**Mireya Zavala Hernández**

Fac. de Ciencias Químicas División de Estudios Superiores

* Estudio en Maestría en Ciencias Especialidad Microbiología   
  Industrial.
* U.A.N.L San Nicolás de los Garza, N.L
* Graduada Químico Farmacéutico Biólogo.  
  Congresos y Simposios
* Certificación para Instructor
* Consejo de Relaciones Laborales y Productividad, Monterrey, N. L.
* CADI
* Biology Applications in Engineering
* El Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Monterrey, N. L
* Manejo de Fermentadores
* Planta Piloto
* La Universidad de Nuevo León, Fac. de Ciencias Biologicas, Monterrey, N. L.
* Formadores de Instructores del Distintivo H
* Secretaría de Turismo,  Monterrey, N. L.  
  Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control ( HACCP)
* El Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Monterrey, N. L.
* Microscopía Básica, Técnicas de Microscopía y Análisis de Imágenes  
  Morton Industrial Medical, S. A de C. V. Monterrey, N. L.
* Seminario de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Industria Alimentaria  
  Monterey, N.L.
* Participación en el Entrenamiento de Análisis de Riesgos y Puntos   
  Críticos de Control ( HACCP)
* El I.T.E.S.M en colaboración con American Meat Institute Foundation y   
  American Meat Science Associaton, Monterrey, N.L.
* Curso-Teórico Práctico de Control de Calidad
* Microbiológica de   
  Manipuladores de Alimentos y de sus Areas de Trabajo
* Facultad de Medicina de U.A.N.L.  
  Taller de Métodos Rápidos y Automatización en Microbiología
* Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey
* Diplomado en Farmacia Comunitaria
* Facultad de Ciencias Químicas, San Nicolás de Los Garza, N.L.
* Capacitación Ambiental en: Administración Ambiental y Residuos   
  Peligrosos
* En Cintermex, Monterrey, N. L.
* Fac. Ciencias Químicas Monterrey, N.L

**Competencias y Experiencia profesional**

* SECTUR Monterrey, N. L
* Consultor
* Consultor H No. RH -SECTUR- 371-00
* Consultor Punto Limpio  
   Implementación de Distintivos H en el área de Servicios Alimentarios.
* Auditor para la revisión de higiene y seguridad en el manejo de   
  alimentos.
* Asesorías en la Implementación de Técnicas de Laboratorio y diseños   
  de Laboratorios de Análisis de Alimentos.
* Cursos de Capacitación  
   Asesoría de higiene y manipulación de alimentos.
* Capacitación en línea área en Microbiología e Higiene de los   
  Alimentos.
* Implantación de Sistemas de Calidad, Higiene e Inocuidad de los   
  Alimentos.
* CULINARIA PANGEA Monterrey, N.L.
* Clases en Culinaria Pangea para Chefs en seguridad alimentaria.
* G.T.T.C. S DE RL MI Colima, Colima  
   Asesoría en la instalación y diseño de laboratorios.
* I.T.E.S.M Monterrey, N.L  
  Coordinador del Laboratorio Microbiología de Alimentos del Centro de   
  Biotecnología.
* Coordinación de los Laboratorios de Microbiología y Laboratorio de   
  Biotecnología.
* Análisis microbiológicos de alimentos y materias primas.
* Asesoría de higiene y calidad de los alimentos.
* Proyectos de investigación y realización de diseños de experimentos.
* Análisis de materiales, pinturas, textiles, desinfectantes.
* Manejo de cepas patógenas y conservación.
* Identificación de bacterias, hongos y levaduras.
* Identificación de parásitos.  
  Organización y participación en el curso de Métodos   
  Rápidos y Automatización en Microbiología.
* I.T.E.S.M Monterrey, N.L  
  Coordinación de los Laboratorios del Centro de Biotecnología del ITESM.
* Asesoría y capacitación a alumnos de nuevo ingreso.
* Coordinación en el uso de equipos de análisis.
* Capacitación en el uso de gases especiales.
* Asesoría a alumnos de postgrado en el área de Microbiología.
* Desarrollo de formatos y manuales para la Acreditación de Laboratorios.
* Docencia en línea para alumnos de preparatoria materia impartida   
  Biología y Química en Tec Milenio.
* IDEA Monterrey, N. L  
  Auditor interno para distintivo H.
* Revisión de higiene.
* Cursos de Capacitación.
* Asesorías de higiene y manipulación de alimentos  
  I.T.E.S.M Monterrey, N.L
* Centro de Calidad Ambiental (Laboratorio de Microbiología)
* Análisis microbiológicos de agua y lodos residuales.
* Participación en la Acreditación del Laboratorio de Microbiología.
* Análisis fisicoquímicos Lab. de Alimentos del ITESM.
* Auxiliar en el Departamento de Química Analítica  
  Preparación de reactivos y muestras.