

CURRÍCULUM VITAE

I. DATOS GENERALES

NOMBRE	Carolina Alejandra Escobar Morales
FECHA DE NACIMIENTO	22 de octubre de 1989
NACIONALIDAD	Mexicana
CURP	EOMC891022MSRSRR04
ESTADO CIVIL	Casada
DOMICILIO	Everest 99 ciudad del sol, La Piedad de Cavadas, Michoacán de Ocampo
TELÉFONO	64 41 01 32 13
CORREO ELECTRÓNICO	caro_esco@hotmail.com



II. FORMACIÓN ACADÉMICA

EDUCACIÓN SUPERIOR	2008- 2013	Instituto Tecnológico de Sonora Médico Veterinario Zootecnista
---------------------------	------------	--

III. DESARROLLO PROFESIONAL

- Prácticas como técnico Laboratorista en el laboratorio de análisis clínicos del centro de salud de Cd. Obregón, Sonora, durante 2008.
- Empleada como ayudante de coordinación del departamento de ciencias agronómicas y veterinarias del Instituto Tecnológico de Sonora del 2010 al 2011.
- Participante en el proyecto “Asistencia médica en fauna silvestre en el Centro Ecológico del estado de Sonora (CEES)” en diciembre del 2011.
- Participante en el proyecto “Asistencia médica en pequeñas especies por medio de servicios en el centro de especialidades y diagnóstico integral de pequeñas especies (CEDIPE) del Instituto Tecnológico de Sonora de enero a diciembre del 2012.
- Participante como cirujana y primer ayudante durante la campaña de esterilización de caninos y felinos 2012 organizada por la secretaría de salud en Cd. Obregón, Sonora.
- Participante en el proyecto “Asistencia médica en fauna silvestre en el zoológico y safari de Guadalajara” en julio del 2012.
- Médico veterinario en clínica de pequeñas especies “Animal Kits Veterinaria”, en Hermosillo, Sonora de junio del 2013 a enero del 2014.
- Médico veterinario en clínica de pequeñas especies “Mascotas hospital veterinario” en Hermosillo, Sonora durante el 2014.
- Médico veterinario responsable autorizado en establecimientos Tipo Inspección Federal en Planta Procesadora de Aves **Bachoco**, Hermosillo Sonora, de enero del 2014 a enero del 2015.

CURRÍCULUM VITAE

- Médico veterinario responsable autorizado en establecimientos **Tipo Inspección Federal** en planta procesadora de cerdos, sacrificio, corte y deshuese y áreas de elaboración de productos de valor agregado en Sonora Agropecuaria S. A. (SASA) **TIF 467**, Atotonilco el Alto, Jalisco durante el 2015.
- Médico veterinario responsable autorizado en establecimientos **Tipo Inspección Federal** en planta procesadora de cerdos, sacrificio, corte y deshuese en Granja el rincón S. de P. R. de R. L. **TIF 238**, Zapopan, Jalisco, desde noviembre del 2015-2020.
- Jefe de aseguramiento de Calidad en Sonora Agropecuaria S. A. de C. V establecimiento TIF 467 con certificación SQF, exportación a EUA y Japón, elaboración de productos crudos y procesados de valor agregado de origen porcino 2020-2021.
- Servicios clínicos Veterinarios independientes en La Piedad de Cavadas 2023 a la actualidad.

IV. CURSOS / ACTIVIDADES EXTRAS

- Seminario de inocuidad y legislación en alimentos de origen animal.
- Principales enfermedades exóticas y emergentes de los animales, su vigilancia, control y erradicación. Comisión México- Estados Unidos para la prevención de la fiebre aftosa y otras enfermedades exóticas de los animales (CPA), SENASICA.
- Curso “Inocuidad para la industria TIF” de fundación ANETIF reconocido por SAGARPA y SENASICA.
- Certificación como “Médico veterinario responsable autorizado en establecimientos Tipo Inspección Federal”.
- “Actualización en la microbiología Industrial”
- Curso de inducción al Sistema de supervisión e inspección en establecimientos TIF.
- Curso Fiebre Aftosa: “Atención de denuncias y emergencias sanitarias” de la FAO.
- Curso “Gestión de riesgos sanitarios e invasiones biológicas para la seguridad alimentaria y nutricional” de la FAO.
- Curso de capacitación y actualización de: “Sistema informático de supervisión, avances y perspectivas”.
- Curso HACCP avanzado Validación y verificación de HACCP Alliance Universidad de Texas A&M.
- Curso “Rabia de los herbívoros y una salud” de la FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

V. CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADICIONALES

- Manejo de office (excel, Word, power point)
- Elaboración y actualización de programas de calidad y procedimientos operacionales estándar de sanitización “POES” para la industria TIF y de alimentos en general.
- Atención de visitas de supervisión.
- Elaboración de fichas técnicas de productos y subproductos cárnicos

CURRÍCULUM VITAE

- Conocimiento de sistemas de gestión de calidad y normas relacionadas con seguridad alimentaria ISO 9000, ISO 22000, SQF.
- Gestionar, dirigir y planificar procesos para el manejo óptimo de productos perecederos.
- Elaboración de análisis de rendimiento.

VI. IDIOMAS

- Español lengua madre
- Inglés 85%

VII. OTROS DATOS DE INTERÉS

- Pasaporte mexicano
- Visa americana
- Licencia de conducir de automovilista