

C. JUAN

En atención a su solicitud de acceso a la información con número de folio 110197600163222 recibida a través de la Plataforma Nacional de Transparencia el día 13 de Septiembre del 2022 mediante la cual solicita lo siguiente:

"La presente solicitud está dirigida al Instituto Municipal de Salamanca para las Mujeres:

Solicito el Cv de cada tallerista que ha trabajado con el IMSM con el nombre del taller que impartió, y su plan de trabajo para o guía para realizarlo." (SIC).

Esta Dirección de Transparencia y Acceso a la Información Pública de Salamanca Guanajuato le responde de acuerdo a los datos proporcionados por el Instituto Municipal de Salamanca para las Mujeres.

Se anexa información.

Se expide el presente con fundamento en los artículos 7 fracción XII 3, 26, 28, 47 y 99 y demás relativos de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública para el Estado de Guanajuato.

Sin otro particular quedo de Usted como su seguro y atento servidor para cualquier duda o aclaración.

ATENTAMENTE

Salamanca, Guanajuato a 21 de Septiembre del 2022

LIC. MARLON MICHELLE MARTÍNEZ OLIVERA
UNIDAD DE TRANSPARENCIA Y ACCESO
INFORMACIÓN PÚBLICA DE SALAMANCA



CURRICULUM VITAE. MDO. OSVALDO ISRAEL ZÚÑIGA RODRÍGUEZ

"Dispuesto, motivado, comprometido y creativo"

PERFIL

Experto en procesos de enseñanza-aprendizaje, capacitación, desarrollo del capital humano, diagnóstico organizacional, propiedad industrial, responsabilidad social empresarial, seguridad industrial, inclusión, discapacidad, emprendimiento, innovación y creatividad.

HABILIDADES Y ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Liderazgo, trabajo en equipo, adaptabilidad, trabajo bajo presión, facilidad de palabra, motivador.

Conferencista, coach, mentor y asesor.

Evaluador de proyectos de emprendimiento NMS/Nivel Superior

INFORMÁTICA

- ✓ Manejo de paquetería office
- ✓ Internet
- ✓ Plataformas virtuales

Oswaldo Israel Zúñiga Rodríguez es un apasionado de la vida, ama a su familia, tiene un gusto y placer por los viajes, el deporte, la lectura, la música, lo social, la superación y del aprendizaje constante.



FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorando en Innovación.

Universidad Virtual del Estado de Guanajuato. UG

- A. **UNIVERSIDAD DE LA SALLE** www.bajio.delasalle.edu.mx
 - *Licenciatura en administración de empresas /2006-2010
 - *Diplomado en desarrollo del capital humano /2010-2011
 - *Maestría en desarrollo organizacional / 2012-2014

- B. **UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO** www.uqto.mx/ 2015
 - *Diplomado en competencias docentes NMS (PROFORDEMS)

- C. **MIT MASSACHUSETTS INSTITUTE OF TECHNOLOGY** www.mit.edu/ /2017
 - *Especialidad en Emprendimiento dirigido a formadores

- D. **STARCUPS, SILICON VALLEY E INADEM** www.startcups.com /2017
 - *Emprendimiento de alto impacto

CERTIFICACIÓN:

- ✓ ECO2017 (Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial)
- ✓ ECO301 Diseño de cursos de formación del capital humano de manera presencial.
- ✓ Mentor PRACTICUM
- ✓ Coaching, herramientas pedagógicas, liderazgo, elaboración de plan de negocios, ecommerce, emprendimiento, innovación, procesos creativos, entre otros.

CRUZ ROJA MEXICANA SALAMANCA/SEP-2013

*Técnico en Urgencias Médicas TUM-INSTRUCTOR

CURRICULUM VITAE. MDO. OSVALDO ISRAEL ZÚÑIGA RODRÍGUEZ
"Dispuesto, motivado, comprometido y creativo"

EXPERIENCIA LABORAL (A) DOCENTE



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL UPIIG-IPN www.upiig.ipn.mx

AGOSTO 2019- Actual a la fecha

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE PURÍSIMA DEL RINCÓN www.purisima.tecnm.mx/

AGOSTO 2020 A JULIO 2021.

CUN CENTRO UNIVERSITARIO DE NEGOCIOS www.cunbajio.edu.mx

MARZO 2019- Actual a la fecha. POR CUATRIMESTRE Y MATERIA

*Docente a nivel maestría. Administración de Negocios. Sabatino.

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE PENJAMO UPP www.uppenjamo.edu.mx

FEBRERO 2019 – MARZO 2020 ACTUAL POR CUATRIMESTRE Y MATERIA

*Docente a nivel maestría por contrato determinado. Administración de Negocios. Sabatino.

SABES (Sistema Avanzado de Bachillerato y Educación Superior del estado de Guanajuato) www.sabes.edu.mx

SEPTIEMBRE 2013 - ABRIL 2019

*Docente-Tutor

- Nivel medio superior. Bachillerato CERESO Valle de Santiago/ SEP 2013-AGO 2015
- Universidad del SABES CERESO Valle de Santiago/AGO 2015-MAY 2018
- Universidad del SABES. Plantel Irapuato. /MAY 2018 – ABR 2019

UTS UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE SALAMANCA www.utsalamanca.edu.mx

AGOSTO 2017 – DICIEMBRE 2019

*Profesor de asignatura por contrato determinado

EXPERIENCIAL LABORAL (B) PROFESIONAL



MIPYMES EN GUANAJUATO /OCT 2011- ACTUAL A LA FECHA

*Coach y mentor de negocios: plan de negocios, seguridad e higiene, ecommerce, marketing, capacitación, distintivo marca Guanajuato, registro de marca y vinculación con financiamiento en diferentes niveles.

PROYECTO DE MAESTRPIA: PRESIDENCIA MUNICIPAL DE SALAMANCA, GUANAJUATO/2013 - 2015

*Asesor en desarrollo organizacional. Oficialía Mayor

ASESOR EXTERNO, PRESIDENCIA MUNICIPAL DE VALLE DE SANTIAGO/ 2013

*Asesor en desarrollo organizacional

EMPRESER DE MÉXICO AC / ENE 2011- NOV 2012

*Supervisor de campo. Vinculación empresarial, capacitación a emprendedores, supervisión a becarios y asesoría en planes de negocio.

PROFECO/JULIO 2009- ENE 2011

*Notificador. Proceso administrativo, asesoría a consumidores y notificaciones.

CRUZ ROJA MEXICANA DELEGACIÓN SALAMANCA / 2006- A LA FECHA

*Técnico en Urgencias Médicas – Instructor

Atención:

Mtra. María Guadalupe Gómez Pérez
Directora del Instituto Municipal de
Salamanca para las Mujeres

POR MEDIO DEL PRESENTE ENVIO A USTED LA PRIPUESTA DE PROGRAMA DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL **CURSO BASICO DE DEFENSA PERSONAL.**

CURSO BASICO DE DEFENSA PERSONAL

TEMARIO

TEMA	DESCRIPCIÓN
ACONDICIONAMIENTO FISICO	Realización de ejercicios aeróbicos y anaeróbicos para preparar las actividades.
TECNICAS BASICAS DE ESCAPE Y SUMISIÓN	Conocer las técnicas básicas para escapar en situaciones de peligro, así como conocer las situaciones donde se puede aplicar.
TÉCNICAS BÁSICAS DE GOLPEO CON PUÑO, CODO Y RODILLA	Desarrollar el golpeo con puño, codo, rodilla, entre otros.
PREVENCIÓN DEL CONFLICTO	Prevención del conflicto

Se hace el informe que el curso básico de defensa personal se realiza para salvaguardar la integridad de las usuarias, así mismo se concientiza sobre el uso responsable de las técnicas y la promoción de un desarrollo saludable y con perspectiva de género.

ATENTAMENTE

JUAN CRISTOBAL CRUZ TORRES

BRENDA RAMÍREZ MOSQUEDA

MAKE- UP ARTIST MAQUILLISTA



- EN EL 2018 asistí a la escuela de maquillaje coloré en Irapuato, Gto con una duración de 8 meses a cargo de la maestra Ale Urra

De ahí mi preparación en cursos con maquillistas profesionales en novias y pieles mayores como lo son:

- Luis Torres
- Efraín Tirado
- Pepe Gutiérrez
- Cristina Cuellar
- Karen Muñoz
- José Becerra

Todo esto con el fin de seguir preparándome para brindar un excelente servicio a mis clientas. Así como imparto cursos de Automaquillaje




JUAN CRISTOBAL CRUZ TORRES

Teléfono









 cristobal_79@hotmail.com



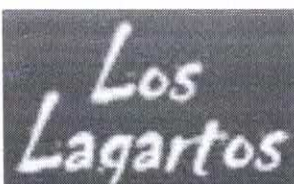
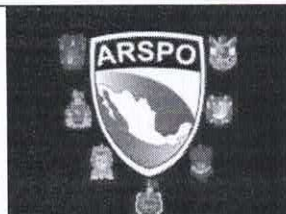


EXPERIENCIA PROFESIONAL



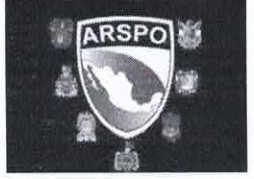
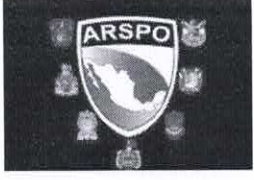

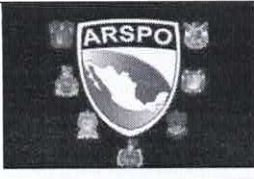
	<ul style="list-style-type: none">• 2003-2020 Salamanca, Gto. SEGURIDAD PUBLICA• Mantener el orden publico y prevención del delito• Participación en dispositivos de seguridad.• Colaboración con cuerpos policiales de los tres órdenes de Gobierno• Instructor evaluador certificado• Trabajar con academias regionales y estatales de varios estados
EDUCACION	<ul style="list-style-type: none">• Técnico en Policiología en IN FO POL. Región III

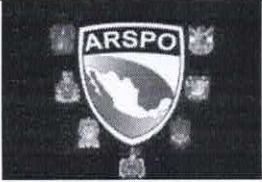




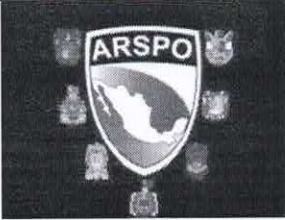
CURSOS RECIBIDOS

PERIODO	CURSO	INSTITUCIÓN O EMPRESA QUE LO IMPARTIÓ
Septiembre del 2004.	Certificado del curso "G.R.A.C.I.E. Gracie Retention and Control for Inmediate Enforcement"	
Diciembre del 2004.	Constancia del curso "Desarrollo Humano y Tarea Preventiva"	
Agosto del 2005.	Reconocimiento del curso "Capacitación y Actualización en Táctica Policial,	
Noviembre del 2005.	Constancia del curso "Dinámicas de Aplicación para las Técnicas de Control Corporal y Arresto"	
Febrero del 2006.	Constancia del curso "Radio Disciplina"	
Julio del 2006.	Reconocimiento por participar como Coadyuvante en el curso "Técnicas y Tácticas de Control Corporal"	
Julio del 2006.	Constancia del curso "Técnicas y Tácticas de Control Corporal"	

<p>Agosto del 2006.</p>	<p>Reconocimiento del curso "COMUDAJ 2006"</p>	
<p>Septiembre del 2006.</p>	<p>Constancia del curso "ABC del Uso y Manejo del Bastón Policial ASP".</p>	
<p>Diciembre del 2006.</p>	<p>Reconocimiento del curso "Metodología para el estudio del lugar de los hechos"</p>	
<p>Febrero del 2007</p>	<p>Constancia del curso "Radio Disciplina"</p>	
<p>Junio del 2007.</p>	<p>Constancia del curso "Manejo Operativo de la Motocicleta"</p>	
<p>Agosto del 2007.</p>	<p>Reconocimiento del curso "MAS"</p>	

<p>Agosto del 2007.</p>	<p>Constancia del curso "Uso Legítimo de la Fuerza Policial"</p>	
<p>Agosto del 2007.</p>	<p>Constancia del curso "Técnicas de Intervención Policial en Situaciones de Riesgo"</p>	
<p>Octubre del 2007</p>	<p>Constancia del curso-taller "Relaciones Humana Asertivas y calidad en el Servicio de la Seguridad Pública"</p>	<p>ACADEMIA LAGARTOS</p> 
<p>Marzo del 2008.</p>	<p>Constancia del curso "Manejo Operativo de la Moto patrulla Nivel II"</p>	
<p>Abril del 2008</p>	<p>Constancia del curso de SYSTEMA "Russian Martial Art".</p>	
<p>Agosto del 2008</p>	<p>Constancia del curso "Preservación de los hechos"</p>	

<p>22 sep. Al 24 oct. Del 2008.</p>	<p>Constancia del curso de actualización en tiro táctico con armas cortas y largas</p>	
<p>Enero del 2009.</p>	<p>Constancia del curso operación táctica del vehículo policial</p>	
<p>Enero del 2009.</p>	<p>Constancia del taller de uso legítimo de la fuerza policial y derechos humanos</p>	
<p>Mayo del 2009.</p>	<p>Constancia del curso de manual básico del policía preventivo</p>	
<p>Abril del 2009.</p>	<p>Constancia del curso de rappel básico nivel "A"</p>	<p>INFOPOL INFOPOL SALAMANCA</p>
<p>Abril del 2009</p>	<p>Constancia del curso grupos tácticos de reacción penitenciaria</p>	
<p>octubre del 2009</p>	<p>Constancia del curso fortalecimiento de actuación policial</p>	

<p>Noviembre . Del 2009</p>	<p>Constancia del curso detención y conducción de presuntos responsables</p>	
<p>diciembre del 2009</p>	<p>Constancia del curso técnicas y tácticas de entrevista policial</p>	
<p>Abril del 2010</p>	<p>Constancia de curso Formador de Formadores Nivel 1,</p>	
<p>Agosto del 2010</p>	<p>Constancia de curso Formador de Formadores Nivel 2</p>	
<p>Diciembre del 2012</p>	<p>Re acreditación como instructor evaluador</p>	
<p>10 y 11 de Enero del 2014</p>	<p>Actualización para docentes en el código penal nacional de procedimientos penales</p>	

<p>Del 28 de Febrero al 01 de Marzo del 2014</p>	<p>Orientaciones para la evaluación formativa</p>	
<p>23 de MARZO DEL 2017</p>	<p>CERTIFICACION CONOCER ESTANDAR EC0217</p>	
<p>Octubre del 2017</p>	<p>Certificaciones como instructor evaluador en tres materias:</p> <ul style="list-style-type: none"> • detención y conducción de personas, • manejo de vehículos policiales • manejo del bastón policial 	
<p>Noviembre del 2018</p>	<p>Primer congreso internacional de medicina táctica y uso del torniquete</p>	
<p>Noviembre del 2019</p>	<p>Segundo congreso internacional de medicina táctica y control de hemorragias</p>	

<p>Marzo del 2021</p>	<p>Soporte de vida básico "primer respondiente en trauma"</p>	
<p>JULIO DEL 2021</p>	<p>CONGRESO INTERNACIONAL CON EL FBI</p>	

CURSOS IMPARTIDO

- ❖ FORMACIÓN INICIAL EN EL MUNICIPIO SAN PEDRO TLAQUEPAQUE JALISCO EN SU PARTE OPERATIVA EN EL 2020
- ❖ FORMACIÓN INICIAL EN EL MUNICIPIO SAN PEDRO TLAQUEPAQUE JALISCO EN SU PARTE OPERATIVA EN EL 2019
- ❖ FORMACIÓN INICIAL EN EL MUNICIPIO DE LAGOS DE MORENO JALISCO EN SU PARTE OPERATIVA EN EL 2018
- ❖ USO DE LA FUERZA EN EL ESTADO DE HIDALGO EN EL MUNICIPIO MINERAL DE LA REFOTMA EN EL 2017
- ❖ RECONOCIMIENTOS COMO INSTRUCTOR: FORMACIÓN INICIAL PARA EL ESTADO DE JALISCO EN GUADALAJARA CON PATRULLAJE, CAPACIDAD FÍSICA Y RADIO COMUNICACIÓN BÁSICA EN EL 2016
- ❖ RECONOCIMIENTOS COMO INSTRUCTOR: 16 CURSOS DE 40 HORAS EN TÉCNICAS DE LA FUNCIÓN PARA LA ACADEMIA DE OCCIDENTE EN VARIOS PUNTOS ENTRE LOS CUALES SE IMPARTIERON EN GUADALAJARA Y TONALÁ JALISCO EN EL 2015
- ❖ RECONOCIMIENTOS COMO INSTRUCTOR: USO DE LA FUERZA PARA CANCÚN QUINTANA ROO Y FORMACIÓN INICIAL PARA LA POLICÍA ESTATAL DE CHETUMAL QUINTANA ROO EN EL 2015
- ❖ RECONOCIMIENTOS COMO INSTRUCTOR : EN 2 CURSOS DE DEFENSA, ACONDICIONAMIENTO FÍSICO Y ORDEN CERRADO EN EL 2014
- ❖ RECONOCIMIENTOS COMO INSTRUCTOR : 5 CURSOS DE TÉCNICA DE LA FUNCIÓN DE 80 HORAS CADA UNO EN EL ESTADO DE AGUASCALIENTES EN EL AÑO 2013
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EVALUADOR : EN EL ESTADO DE TLAXCALA EN EL MUNICIPIO DE HUAMANTLA
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EVALUADOR: EN EL ESTADO DE TLAXCALA EN EL MUNICIPIO DE APIZACO.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EVALUADOR EN LA ACADEMIA REGIONAL DEL CENTRO: EN LAS EVALUACIONES DE ESTÁNDARES DE COMPETENCIA EN SAMPEDRO BARRIENTOS ESTADO DE MÉXICO
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EVALUADOR EN LA ACADEMIA REGIONAL DEL SUR-ESTE: EN LAS EVALUACIONES DE ESTÁNDARES DE COMPETENCIA EN XALAPA VERACRUZ DEL 17 AL 20 DE ENERO DEL 2011.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EN EL CURSO BÁSICO IMPARTIENDO LAS MATERIAS DE INTRODUCCIÓN EN USO DE LA FUERZA, CONDUCCIÓN DE PROBABLES RESPONSABLES Y EL MANEJO DEL BASTÓN POLICIAL EN OCTUBRE 2010 A FEBRERO 2011.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EN EL CURSO INDUCCIÓN "TÉCNICAS DE CONTROL CORPORAL" EN AGOSTO- SEPTIEMBRE 2010.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EN EL CURSO "TÉCNICAS DE CONTROL CORPORAL" EN JULIO DE 2008.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EN EL CURSO "TÉCNICAS DE CONTROL CORPORAL" EN JUNIO DE 2008
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR EN EL CURSO "TÉCNICAS DE CONTROL CORPORAL" EN abril DE 2008.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR DE "DEFENSA PERSONAL" EN MAYO DE 2005.
- ❖ RECONOCIMIENTO COMO INSTRUCTOR DE "DEFENSA PERSONAL" EN NOVIEMBRE DE 2004

LOGROS

INSTRUCTOR CERTIFICADO POR EL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PUBLICA EN LAS ÁREAS DE:

- BASTÓN POLICIAL.
- DETENCIÓN DE PROBABLES RESPONSABLES.
- MANEJO DE VEHÍCULOS.
- DEFENSA POLICIAL

ACTUALMENTE IMPARTO CURSOS DE CAPACITACIÓN EN LAS ACADEMIAS REGIONALES DEL SISTEMA NACIONAL DE SEGURIDAD PÚBLICA DE:

- NOROESTE
- OCCIDENTE.
- CENTRO.
- CRAMS.
- ACADEMIA ESTATAL DE CHIAPAS

HE REALIZADO EVALUACIONES DE COMPETENCIAS BÁSICAS DE LA FUNCIÓN POLICIAL Y CAPACITACIÓN EN DIFERENTES ESTADOS Y MUNICIPIOS DEL PAÍS COMO:

- GUANAJUATO
- AGUASCALIENTES
- MICHOACÁN
- COLIMA
- VERACRUZ
- GUADALAJARA
- QUERÉTARO
- MORELOS
- ESTADO DE MÉXICO Y CIUDAD DE MÉXICO
- VILLA HERMOSA TABASCO
- CUERNAVACA MORELOS
- QUINTANA ROO

Licenciado en Gastronomía

ESTUDIOS

- Chidou Centro Cultural Japonés
- Curso de Japonés A2-2
- Periodo: 2018-2021

- Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende
- Licenciatura en Gastronomía
- Periodo: 2013-2015

- Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende
- Técnico Superior Universitario en Gastronomía
- Periodo: 2011-2013

- Escuela Nacional de Alimentos y bebidas “ Grupo Cedva”
- Especialidad en Alimentos y Bebidas
- Periodo: 2009-2011

- Escuela de Nivel Medio Superior de Salamanca
- Bachillerato de Ingeniería
- Periodo: 2007 -2011

HABILIDADES

- Trabajo en equipo
- Explicación Grupal
- Relación con proveedores
- Idiomas
- Trabajo bajo presión
- Improvisación al momento
- Creatividad
- Investigación
- Responsabilidad
- Previsión y Planificación
- Organización
- Adaptabilidad
- Adaptación de Sabores (Área de Repostería)

IDIOMAS

- Español 100%
- Japonés 40%
- Inglés 30%
- Francés 15%
- Italiano 15%

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa: Centro Guanajuato Contigo Si La Gloria
Ciudad: Salamanca, Guanajuato
Año: 8 Marzo 2022-Actualidad
Puesto: Clases de Cocina y Reposteria

Empresa: Laulee Cocina Dulce
Ciudad: Salamanca, Guanajuato
Año: 11 Febrero 2021-Actualidad
Puesto: Manejo de Redes Sociales y Publicidad.

Empresa: Centro Impulso San Javier
Ciudad: Salamanca, Guanajuato
Año: 5 enero 2019 - 20 diciembre 2019
Puesto: Clases de Cocina y Reposteria

Empresa: Laulee Cocina Dulce
Ciudad: Salamanca, Guanajuato
Año: 2018-Actualidad
Puesto: Pastelero, Panadero y Repostero.

Empresa: Pasteleria y Panaderia Gourmet Corona Fontana
Ciudad: Salamanca, Guanajuato
Año: 2016-2017
Puesto: Pastelero, Panadero y Repostero.

Empresa: Casa Valadez Anfitrión & Gourmet
Ciudad: Guanajuato, Guanajuato
Año: 2015-2016
Puesto: Repostero

Empresa: Restaurante Virgen de la Cueva
Ciudad: Guanajuato, Guanajuato

Año: 2015-2016
Puesto: Repostero

Empresa: **Casa Valadez Anfitrión & Gourmet**
Ciudad: Guanajuato, Guanajuato
Año: 2015
Puesto: Ayudante de Repostero (Prácticas Profesionales)

Empresa: **Hank's New Orleans Café & Oyster Bar**
Ciudad: San Miguel de Allende, Guanajuato
Año: 2013
Puesto: Cocinero (Prácticas Profesionales)

Empresa: **Universidad FIMEE**
Ciudad: Salamanca, Guanajuato
Año: 2011 -2012
Puesto: Encargado de Cocina / Cocinero

CURSOS Y DIPLOMADOS

- Curso Técnicas de Decoración, León, Gto -2022
- Curso de Básico de Fondant, León, Gto -2022
- Curso de Gelatina Artesanal Inyectada, Salamanca, Gto, 2022
- Curso de Brownies, León, Gto -2022
- Curso de Salsas y Aderezos, CDMX, 2021 (Zoom)
- Curso de Palomitas y botanas gourmet, CDMX, 2021 (Zoom)
- Curso de Panques y Bundt cakes, CDMX, 2021 (Zoom)
- Curso de Pastel Mario Bros León, Gto -2021
- Curso de Galletas Mario Bros, León, Gto -2021
- Curso Oso Modelado en RKT, León, Gto -2020
- Curso String Work con Claudia González, León, Gto -2019
- Curso de Pastel Flor de loto con Ivan Zavala, León, Gto -2019
- Curso de Cake pops, León, Gto -2019
- Curso de Cocina, Salamanca, Gto (CIS San Javier), 2018
- Curso de Pan de Muerto, Irapuato, Gto – 2017
- Curso de Elaboración de Esferas de Chocolate, Salamanca, Gto -2016
- Curso de Cortado y Decorado de Galletas, Salamanca, Gto -2016
- Curso de Panadería para Diabéticos, León, Gto - 2016
- Curso de Repostería para Diabéticos, León, Gto - 2016
- Curso de Macarrones, León, Gto -2016
- Curso de Seguridad e Higiene , Guanajuato, Gto -2015
- Chocolatería y Cup Cake, San Miguel de Allende, Gto - 2013

FORMACIONES ADICIONALES E INTERESES

Congresos:

- Congreso Cocina Mexicana

Año: 2013
Ciudad: Bahía de Banderas, Nayarit

- **Madrid Fusión México**
Año: 2012
Ciudad: Guanajuato, Guanajuato

Concursos:

- **Concurso de Cocina Mexicana Tradicional**
Año: 2013
Ciudad: Bahía de Banderas, Nayarit
- **Usa Rice: Concurso Inter Universitario**
Año: 2012
2do. Lugar
Ciudad: San Miguel de Allende, Guanajuato

Programas Manejados:

- Microsoft Word
- Microsoft Visio
- Microsoft Excel
- Microsoft Power Point
- Microsoft Publisher
- Adobe Photoshop

CURRÍCULO VITAE

DATOS PERSONALES

NOMBRE: María Guadalupe Gómez Pérez

CORREO PRINCIPAL: [REDACTED]

PREPARACION ACADEMICA:

- **Doctorado** en Alta Dirección, en UNITESBA (Universidad Tecnológica del Bajío) enero 2018 - diciembre 2019 (en proceso de Titulación)
- **Maestría en Desarrollo Organizacional**, por la Universidad de la Salle Bajío campus Salamanca.2012- 2013 (Titulada)
- **Lic. Ciencias de Comunicación**, por la Universidad de la Salle Bajío campus Campestre. 2006-2010 (Titulada)

IDIOMAS:

- **Español:** lengua nativa.
- **Inglés:** 80%
- **Curso de inglés en la escuela de Easy English, finalizado en agosto 2020.**

OTROS ESTUDIOS:

- Curso en línea impartido por el IMSS "Todo sobre el COVID-19"
- Curso en línea impartido por el IMSS "Recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante Covid-19"
- Curso en línea "Ya supéralo, controlando mis emociones"
- Asistencia el XV Congreso Nacional de Educación CNEP con sede en la ciudad de Guadalajara. Jalisco.
- Asistencia al XIV Congreso Nacional de Educación CNEP con sede en la ciudad de Saltillo, Coahuila.

CURRÍCULO VITAE

- Asistencia al XII Congreso Nacional de Educación CNEP con sede en la ciudad de San Luis Potosí.
- Participación como ponente en el 21° foro de investigación, en la universidad UNITESBA.
- Participación como ponente en el 20° foro de investigación. en la universidad UNITESBA.
- **Certificación de Competencia Laboral en el Estándar de Competencias**, por el CONOCER (Conocimiento. Competitividad. Crecimiento.) **ECO217** Impartición de cursos del capital humano de manera presencial y grupal. Vigente a partir del 14 de junio 2017.
- **Curso de Fotografía Digital:** Impartido por la casa de la Cultura de Salamanca, Guanajuato.
- **Curso de Photoshop (Básico):** Impartido por presidencia municipal de Salamanca, Guanajuato.
- **Cursos Modelo de docencia.** Impartidos por la Universidad de la Salle Bajío. Actualización Constante.
- Participación en el curso: **FORLA 0, FORLA 1 (Formación Lasallista)**

FORMACIÓN ESPIRITUAL:

- 3 años formando parte del grupo de jóvenes "Mojula" en la preparatoria de la Universidad de la Salle Bajío Campus Salamanca.
- 4 años formando parte del grupo de jóvenes "Fuerza Salle" en la universidad de la Salle Bajío campus Campestre.
- **Actualmente:** Formando parte del "Movimiento Misionero Católico" en el grupo de jóvenes y matrimonios, en la parroquia del Sagrado Corazón de Jesús.
- Participando en varios retiros espirituales dentro del Movimiento Misionero Católico.

CONOCIMIENTOS ADICIONALES:

- 90% de manejo de las Tic's.
- **Nuevas tecnologías:** Teams, Zoom, EDMODO, Video conferencia Telmex.
- Microsoft office: Word, Excel, Power point.
- Photoshop.
- Fotografía Digital y análoga.

CURRÍCULO VITAE

EXPERIENCIA PROFESIONAL:

- **Universidad de la Salle Bajío:** desde año agosto 2013 – septiembre 2021.
 - **Preparatoria:** Impartiendo clases de; literatura, formación humana, sociología, desarrollo de producto sustentable, ciencias de la comunicación, programas vectoriales y comunicación gráfica.
 - **Universidad:** Impartiendo clases en la Lic. De Mercadotecnia Estratégica, la materia de Mercadotecnia directa, Diseño Gráfico aplicado a la mercadotecnia, Fotografía Digital entre otras.
 - Lic. Gastronomía, la materia de Comunicación Profesional.
 - Maestra del equipo representativo de Ajedrez con alumnos de prepa y universidad en el área de Formación Integral.
- **Escuela CUN BAJIO:** Impartiendo la materia de Comunicación Organizacional a los alumnos de 2do. Cuatrimestre de la Maestría en Administración del 14 de marzo al 2 mayo 2020.
- **INELBIO:** Desarrollando el diseño de implementación de la plataforma administrativa además de los manuales de procedimientos, así como el Diagnóstico organizacional de la empresa y realizando el diseño de las bases del sistema de gestión de calidad desde enero 2018 a enero 2019.
- **Escuela ESIABAC:** Impartiendo clases en: Secundaria, preparatoria y universidad, además de apoyar en área de control escolar en el 2013 al 2015.
- **Presidencia Municipal de Salamanca, Gto:** Elaborando un Diagnóstico Organizacional; para la determinación de áreas de oportunidad y necesidades organizacionales en Directivos y Mandos medios de la administración de la Presidencia municipal de Salamanca en el 2012-2014.
- **Noticiero Megacable:** Reportera de área de Noticias en el año 2011 y 2012.
- **Proyecto de Desarrollo Regional de la Porcicultura en el Estado de Guanajuato.** - Realización de actividades administrativas, Coordinación de selección de MVZ, Habilitación de MVZ ante FIRA, Pagos de Nomina, Gestión administrativa ante FIRA y Planeación de Objetivos Mensuales, en el año 2011.
- **Radio Ke Buena (León, Guanajuato):** Realizando spot, publicitario y apoyando en la organización del teatro del pueblo, Feria de León, Gto. En el año 2010.
- **TELEVISA BAJÍO.** Realización de prácticas universitarias, en el puesto de Floor manager y Asistente de Producción. En el año 2009.

SERGIO ALFONSO MALDONADO LEON

Habilidades

- Creatividad
- Trabajo en equipo
- Iniciativa
- Sociabilidad
- Liderazgo
- Responsabilidad

Aptitudes

- Proactivo
- Motivación
- Integridad
- Empatía
- Sensibilidad
- Respeto

Estudios

2002 - 2005

LICENCIATURA EN PERIODISMO
Universidad de Morelia
Morelia, Michoacán

Cursos y/o seminarios

2005

DIPLOMADO EN MULTIMEDIA
Universidad de Morelia
Morelia, Michoacán

2005

DIPLOMADO EN INGLÉS
Universidad de Morelia
Morelia, Michoacán

2009

FOTOGRAFÍA DEPORTIVA
Ciudad de México

2009

FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA
Morelia, Michoacán

2017

CURSO DE ILUMINACIÓN EN FOTOGRAFÍA DE MORELAJE
Querétaro, Qro.

2020

FOTOGRAFÍA NEW BORN (RECÉN NACIDOS)
Querétaro, Qro.

Experiencia

2021 - Actual

SUB-DIRECTOR DE COMUNICACIÓN SOCIAL DEL SISTEMA DIF DEL MUNICIPIO DE SALAMANCA
Información, Atención a Medios, Manejo de Redes Sociales y Difusión.

2019 a 2021

COORDINADOR DE COMUNICACIÓN SOCIAL DEL GOBIERNO MUNICIPAL DE COMONFORT
- Información, Atención a Medios, Manejo de Redes Sociales y Difusión.

2017 - 2018

COORDINADOR DE COMUNICACIÓN SOCIAL DEL PATRONATO DE LA FERIA EN CELAYA, GTO.
- Información, Atención a Medios, Manejo de Redes Sociales y Difusión.

2016 - 2017

JEFE DE OFICINA DEL PERIÓDICO CORREO DE CELAYA, GTO.
Información, Asesor Comercial e Impresos tipo Offset y digitales.

2015 - 2016

ATENCIÓN A MEDIOS INFORMATIVOS EN LA DIRECCIÓN DE DESARROLLO SOCIAL DEL GOBIERNO MUNICIPAL DE CELAYA.

2015

DIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN SOCIAL MUNICIPAL GOBIERNO MUNICIPAL DE CELAYA
Atención a medios informativos

2014

ENLACE CON MEDIOS DE COMUNICACIÓN DE SÍNDICOS Y REGIDORES DE LA FRACCIÓN DEL PAN GOBIERNO MUNICIPAL DE CELAYA.

2012 - 2013

EDITOR GRÁFICO DEL PERIÓDICO PROVINCIA-MORELIA, MICHOACÁN
Coeditor de la sección Estatal y Nacional del portal www.provincia.com.mx de Morelia, Michoacán

2011-2012

COEDITOR DE LA SECCIÓN ESTATAL Y NACIONAL PERIÓDICO VIGÍA-MORELIA, MICHOACÁN

2008-2011

JEFE DE DIFUSIÓN DE LA SECRETARÍA DE CULTURA DEL GOBIERNO DE MICHOACÁN

2002-2007

FOTÓGRAFO FUNDADOR DEL PERIÓDICO PROVINCIA-MORELIA, MICHOACÁN

2000-2001

REPORTERO Y FOTÓGRAFO PERIÓDICO AM-CELAYA, GUANAJUATO

Correo: difsalamancacs@gmail.com

Teléfono: 464 648 3190

Maestro: Maria Guadalupe Gómez Pérez.

PROPUESTA DE TALLER	
Taller:	FOTOGRAFÍA DE PRODUCTO
Día:	14 y 15 de junio 2022
Lugar:	Instalaciones del IMSM
Objetivo:	En apoyo a las mujeres emprendedoras, el Instituto Municipal de Salamanca para las mujeres, ofrece el taller de "Fotografía de productos" acude y aprende herramientas, técnicas para mejorar la presentación fotográfica de tus productos y así hacer crecer tus ventas.
Temas:	<ul style="list-style-type: none"> * Organizar una idea (que quieres, como lo quieres, a quien van dirigidos tus productos) * Cámara y accesorios (que equipo necesitas para tomar una buena fotografía) * Composición (conocer técnicas para lograr que la fotografía se vea más impactante) * Perspectiva (conocer la importancia del ángulo de la toma) * Manejo de la cámara (conociendo tu cámara) * Distancia focal (la importancia de la distancia entre el producto y la cámara) * Efectos creativos, (hacer efectos creativos con recursos que tengas a la mano) * Cómo enfocar correctamente: (Puntos de enfoque, como lograr una fotografía nítida) * Iluminación (como lograr una iluminación correcta de tu producto).

Taller Botánico

Instructor: L.G. Laura Jazmín Reyna González

Ingredientes:

- 1 Sandía
- Jícama
- 2 pzas Zanahoria (Rallada de Preferencia)
- 1 Pepinos por persona
- Cacahuete Japonés
- Cacahuete salado o Enchilado
- 3 pzas Limón
- Chamoy Polvo o Tajín
- Paletas de tamarindo (de los que son tubitos cubiertos de tamarindo)
- Gomitas de Chile o sin Chile.
- Chamoy líquido
- Papas de su preferencia
- Salsa picante

Procedimiento:

1. Lavar todas las frutas y verduras muy bien.

Pepinos Rellenos

1. Ya lavados los pepinos, retirar la cascara con pelador manual.
2. Cortar a la mitad y con un cuchillo pequeño trazamos la circunferencia de las semillas y procedemos a quitarlas con una cuchara.
Nos aseguramos que cada pepino tenga un fondo y procedemos a escarchar con limón y Chamoy en polvo con sal.
3. Agregar al pepino gomitas de chile, cacahuete japonés, limón, Chamoy. Sal al gusto. Al final espolvorear Chamoy en polvo.

Papas Locas

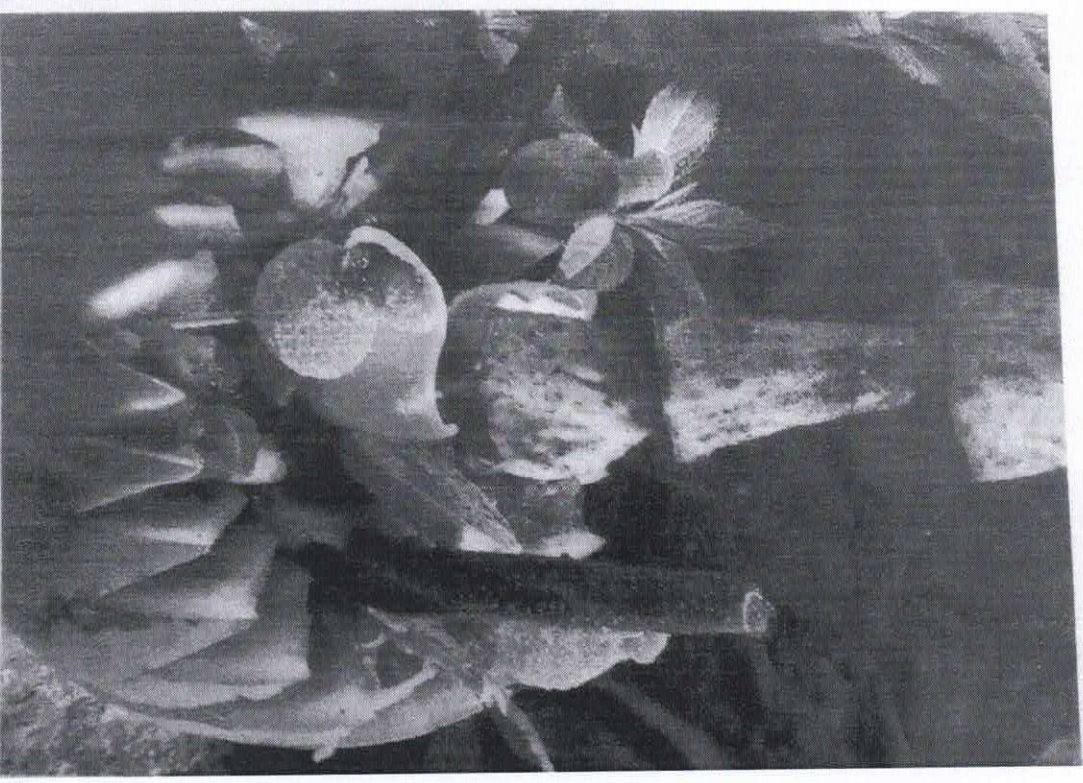
1. Agregar fruta de temporada como Piña, Pepino, Sandía, Zanahoria, Jícama u elote.
2. Se puede agregar mayonesa, queso rallado o crema al gusto.
3. Cacahuates, Chamoy líquido, Chamoy en polvo, Limón, Sal.

Sandía rellena.

1. La sandía previamente lavada se cortara a la mitad.
2. Se sacara la pulpa de la sandía.
3. Se agrega Chamoy líquido a la base de sandía y agregar la pulpa de la sandía con su jugo.
4. Preparamos los cacahuates con limón y salsa al gusto.
5. Agregar un poco de limón y Chamoy extra a la sandía.
6. Agregar gomitas de chile, churros, frutas como mango, naranja, piña.
7. Decorar la orilla limón y con Chamoy en polvo

Botanas para venta

- **Costo: \$60 pesos p/p**
- **Tiempo: 3 hrs**
- Pepinos Rellenos de Cacahuates y Gomititas de Chile
- Manzana de Chamoy Preparada
- Mango y pepinos cubiertos de chamoy
- Tips y Costos (Aplicados a venta)



INSTITUTO MUNICIPAL DE SALAMANCA PARA LAS MUJERES

PROPUESTA Y COTIZACIÓN DE PROYECTO

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN:

**"PROGRAMA DE VERANO PARA EL EMPODERAMIENTO EMPRESARIAL DE
LAS MUJERES EMPRENDEDORAS"**

PRESENTA:

CIUDADANO SALMANTINO

OSVALDO ISRAEL ZÚÑIGA RODRÍGUEZ

SALAMANCA, GUANAJUATO

JUNIO 23 DEL 2022

PROGRAMA:

NOMBRE DEL CURSO/TEMA	FECHA PROPUESTA	HORARIO
Empoderamiento Empresarial a. Liderazgo	Lunes 18 de julio	09:00 a 11:00 am Grupo 1
b. Trabajo colaborativo c. Empoderamiento en los negocios	Martes 19 de julio	09:00 a 11:00 am
Mercadotecnia para Mujeres Emprendedoras a. Identificación de clientes, usuarios, compradores y espectadores potenciales	Miércoles 20 de julio	09:00 a 11:00 am
b. Publicidad en redes sociales c. Atracción de clientes: promociones y descuentos	Jueves 21 de julio	09:00 a 11:00 am
Herramientas Tecnológicas Gratuitas para las Mujeres Emprendedoras Herramientas disponibles y la nube.	Viernes 21 de julio	09:00 a 11:00 am

Tabla 1. Desarrollo del Programa de Verano para el Empoderamiento Empresarial de las Mujeres Emprendedoras Salamantinas.

*Las fechas pueden adaptarse a un cambio, los cuales pueden ser una semana antes (Del 11 al 15 de julio) o bien una semana después (Del 25 al 29 de julio) Esto a consideración del IMSM (Instituto Municipal de Salamanca Para las Mujeres).

Fortalecimiento

PROGRAMA DE VERANO PARA EL EMPODERAMIENTO EMPRESARIAL DE LAS MUJERES EMPRENDEDORAS.

El programa de verano para el empoderamiento empresarial de las mujeres emprendedoras Salmantinas consta de tres cursos ejes, los cuales tiene subtemas que permiten generar un impacto disruptivo dentro de la creación, operación y ejecución de los negocios los cuales son liderados por mujeres agentes de cambio.

Fortalecimiento

I. Empoderamiento Empresarial

- a. Liderazgo (1)
- b. Trabajo colaborativo
- c. Empoderamiento en los negocios

Fortalecimiento

II. Mercadotecnia para Mujeres Emprendedoras

- a. Identificación de clientes, usuarios, compradores y espectadores potenciales (2)
- b. Publicidad en redes sociales
- c. Atracción de clientes: promociones y descuentos

III. Herramientas Tecnológicas Gratuitas para las Mujeres Emprendedoras

- a. Herramientas disponibles y la nube (3)

OBJETIVO GENERAL: Facilitar un programa de capacitación empresarial que fortalezca las habilidades, actitudes y competencias emprendedoras y empresariales de las mujeres Salmantinas a través de una serie de adiestramientos específicos y orientados al crecimiento económico y desarrollo personal.

BENEFICIOS E IMPACTO: Fortalecimiento de las capacidades administrativas que involucran la planeación, organización, dirección y control de los colaboradores, con la finalidad de crear equipos colaborativos que garanticen el valor agregado en el modelo de negocio, desde el más pequeño hasta una grande organización.

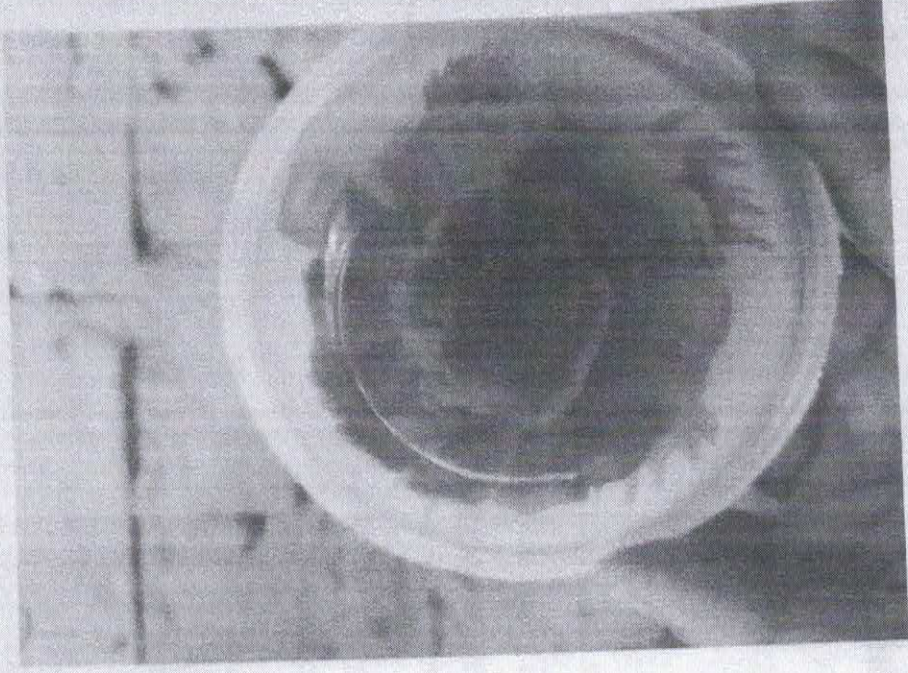
Empoderar las habilidades de liderazgo en cada una de las participantes.

Economizar los procesos mercadológicos y disponibles para cada modelo de negocio.

Acceso a la red de herramientas disponibles en la nube con la finalidad de actualizar los procesos analógicos y llevar de la mano a las emprendedoras para el uso correcto de las tecnologías.

Gelatinas Inyectadas Artísticas

- **Costo:** \$75 pesos p/p
- **Tiempo:** 3 hrs
- Gelatinas Inyectadas de Flores
- Ingredientes a utilizar
- Gelatina de Agua y Leche
- Utensilios a utilizar
- Tips y Costos



Gelatinas Inyectadas Artísticas y Artesanales

Instructor: L.G. Laura Jazmín Reyna González

Ingredientes:

Gelatina Transparente

- 1 Litro de Agua Fría
- 3-4 cdas soperas de grenetina de cerdo
- 1 y ¼ de Taza de Azúcar Refinada
- 1 tapita y media esencia (sin color)
- Ácido cítrico

Gelatina Suero

- 3 tazas de Yogurt Natural
- 1 Sobre de Gelatina de Leche (Coco, Leche condensada)

Procedimiento:

1. **Para gelatina transparente:** Agregar a un litro agua pura y llevarla al congelador.
2. Comenzamos hidratando la grenetina en aprox 50-60 ml de agua helada, la agregamos en forma de lluvia y mezclamos con una cucharita para evitar grumos. Reservar de 5 a 7 min.
3. En una olla a fuego agregamos el sobrante del agua fría y calentamos, agregamos el azúcar hasta disolver.
4. Llevamos la grenetina al microondas para volver líquida la mezcla.
5. Agregamos a la mezcla de la olla y movemos hasta disolver, agregamos la esencia y el ácido cítrico. Mezclar hasta que este transparente la mezcla.
6. Esperar a que enfríe y llevar a los moldes. Refrigerar.
7. **Para gelatina suero:** En una olla agregar las 3 tazas de yogurt natural, llevar a fuego medio hasta que este líquido, agregar el sobre de gelatina y mezclar hasta disolver los cristales de la gelatina. Retirar y separar las mezclas para elaborar los colores.