



## CURRICULUM VITAE

### DATOS GENERALES

Nombre	J. Vidal Ruiz Castro
Fecha de nacimiento	28 de Octubre de 1981
Lugar de nacimiento	Llano Grande Municipio de Huajicori Nayarit
Estado civil	Casado
Hijo de	José Antolín Ruiz Madera y Felipa Castro Solís
Dirección	Calle: Palacio Municipal S/N Col. Centro
Clave única de registro de población	RUCV811028HNTZSD14
Clave de registro e identificación personal	RZCSJX81102818H900
Matrícula del S.M.N	[REDACTED]
Teléfono	[REDACTED]

### FORMACIÓN ACADÉMICA

Educación primaria	"Estado de Tamaulipas" – Generación (1988-1994)
Educación Secundaria	"Lázaro Cárdenas" – Generación (1994-1997)
Educación Media Superior	Extensión del C.B.T.A No. 182- Generación (1999-2002)
Educación Superior	Universidad Tecnológica de la Costa – Generación (2002-2014) Universidad del Álca del Norte Generación (2014-2018)

**\* Estancia realizada durante la carrera de Técnico Superior Universitario en Agrobiotecnología.**

A través de la universidad Tecnológica de la costa y el instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y pecuarias (INIFAP) se realizó un convenio con la empresa empacadora de mangos "Arivania" para que yo realizara la estancia a partir del 3 de mayo al 20 de agosto del 2004. Con el proyecto del programa de inocuidad alimentaria "Adecuación de Manuales de Buenas Practicas de Manejo y Procedimientos de Operación Estándares de Sanitación en Empaque de Mango para exportación". Adecue un manual de acuerdo al diagrama de flujo de la empresa para realizar actividades en cada una de las áreas de trabajo para el Buen Manejo de inocuidad de la fruta, las actividades que se realizaron son las siguientes: se tomaron muestras de agua para detectar los contaminantes microbiológicos, se aplicó hipoclorito de calcio en las tinas

siguientes: de lavado, de tratamiento hidrotérmico e hidrofriado. Se le dio seguimiento a las medidas sanitarias del personal, control de plagas, llenado de registro, sanitización de las áreas de contacto con la fruta, inspecciones a los contenedores, auditorías internas, etc. Ya que todas las frutas y verduras con el fin de exportación se requiere que sean inocuas.

Durante la estancia en la empresa presente un examen del EGETSU para identificar el nivel de desempeño académico en los campos del saber y el saber hacer.

Además presente la tesis para poder presentar el examen de titulación con los sinodales.

En el acto de clausura me entregaron un reconocimiento por presentar el mejor proyecto de estadía de la carrera agrobiotecnología denominado "Adecuación de Manuales de Buenas Practicas de Manejo y Procedimientos de operación Estándares de Sanitización en empaques de Mago para Exportación.

**\* Cursos y conferencias en los que asistí durante mi carrera profesional**

1	Curso Estatal de Capacitación a Capacitadores sobre <b>"El riesgo en el uso de plaguicidas"</b> realizado el día 23 de mayo del 2003 en Santiago Ixc. Nayarit.
2	Participo en el programa de televisión <b>"NOCHE VIVA"</b> para hablar de las variedades de frijol que son rentables en la región de Santiago Ixc. Nayarit, este programa se realizó en el canal 11 de Tepic, en la cd. De Tepic Nayarit, el 21 de febrero del 2003. Me otorgaron un reconocimiento por mi valiosa participación.
3	Conferencia <b>"LA UNIVERSIDAD POR UN MUNDO MEJOR"</b> realizada en el Palacio de Convenciones de la <b>Habana Cuba</b> , los días 02, 03, 04, 05 y 06 del mes de febrero del año 2004. Además de este evento realizamos una visita al campo para ver <b>"los invernaderos y las hortalizas del organopónico cumplidor con misión 2007"</b> los cuales siembran en camillas las siguientes hortalizas: cebollino, remolacha, apio, lechuga, perejil, ajo, betabel, hierbabuena, acelga española, espinacas etc. Las camas miden 1.20 m de ancho x 50 m largo. Para el manejo de plagas utilizan el control biológico, utilizando las siguientes plantas como repelentes (albaca-repelente contra insectos, la milpa como hospedante). Así como la aplicación de fertilizantes orgánicos (humus de la lombriz y composta). Como última visita se dio a la empresa procesadora de tabaco que produce <b>cigarros y puros para exportación.</b>
4	Conferencia a los alumnos y campesinos 1ra. Semana Agroalimentaria" realizadas en el auditorio de la Universidad los días 17, 18 y 19 de marzo del 2004, Santiago Ixc. Nayarit.
5	Curso <b>"Mantenimiento de la calidad e inocuidad de las frutas y Hortalizas frescas: enfoque Práctico"</b> impartido los 13, 14 y 15 de diciembre del 2004, en la ciudad de Tepic Nayarit.

**\* Experiencias Previas**

Prestador de Servicio Social Educativo en el programa de CONAFE (Consejo Nacional para el Fomento Educativo) como instructor comunitario, durante los ciclos escolares (1997-1998 y 1998-1999).

Servicio Social en Programa "Servicio Social Comunitario" en las juntas en Ayuntamiento de Huajicori Nayarit, durante los meses de julio a diciembre de año 2001.

#### **\* Experiencias Profesionales**

Una vez que egrese de la Universidad Tecnológica de la Costa, tuve la oportunidad de colaborar en la empresa empacadora de Magos "ARIVANIA" con domicilio (Km. 7 carretera Acaponeta-Tecuala), en el municipio de Tecuala Nayarit, del 03 de enero al 12 de junio del 2005, desempeñando el puesto de Técnico en las Buenas Prácticas Agrícolas en Campo. Se le dio seguimiento al uso de los Agroquímicos y Fertilizantes, control de costo en cada una de las actividades culturales realizadas en las huertas de mango y llevando al día un registro del programa de inocuidad alimentaria.

Durante este periodo adecue un Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y los Procedimientos de Operación Estándar de Sanitización.

En los cursos que participe:

- Curso de "Inocuidad e inspección Agroalimentaria para el productor de mango" realizado en Tepic Nayarit, los días 07, 08 y 09 de abril del año 2004, por EMEX A.C.
- Curso "Taller de capacitación México Calidad Suprema" para la certificación de mango con la marca oficial, realizado en Mazatlán Sinaloa, los días 20 y 21 de mayo del año 2005.

Del 13 de junio al 13 de agosto de año 2005 se trabajó en el empaque de mangos para exportar la fruta a Estados Unidos, Francia y Japón, en donde se le dio seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manejo, a los procedimientos de Operación Estándar de Sanitización, llevando el control mediante registros de cada una de las áreas en que pasa la fruta de mango para asegurar que llegue libre de agentes contaminantes a las cajas de empaado.

#### **\*Funcionario Público H. Ayuntamiento de Huajicori Nayarit**

El 17 de septiembre del 2005, el Profr. Marco Antonio Ochoa Sánchez, presidente municipal de Huajicori Nayarit del XXXVII H. Ayuntamiento de Huajicori Nayarit, me nombró Director de Desarrollo Rural Municipal, cargo que ejercí hasta el día 17 de septiembre del 2008. Durante ese periodo no fue fácil estar al frente del sector agropecuario, ya que las necesidades de los campesinos del municipio es mucha, pero aun así se logró poner en marcha proyectos productivos beneficiando a ganaderos y campesinos, esta experiencia fue de suma importancia para mí ya que logre superar el miedo, así tomar decisiones para el bien del municipio, además recibí varias capacitaciones por parte de SAGARPA y de funcionarios de gobierno del estado, para así poder operar los recursos federales y estatales del Programa Alianza para el Campo del componente de Desarrollo Rural en donde dependían 3 subprogramas PAPIR (Subprograma de apoyo a Proyectos de Inversión Rural), PRODESCA (Subprograma de Desarrollo de Capacidades en el Medio Rural) y PROFEMOR (Subprograma de Fortalecimiento de Empresas en el Medio Rural) y a partir del 31 de

marzo del 2008, se supusieron en marchas nuevas reglas para operar los recursos municipalizados asignados a los municipios por la SAGARPA, en donde Alianza Contigo desaparece y entra en vigor el Programa de Activos Productivos, a través es este se otorgan diversos apoyos para los productores Agropecuarios y Pesqueros, siendo estos los componentes agrícolas, ganaderos, acuacultura, pesca y Desarrollo Rural, para poder recibir solicitudes y ejercer los recursos recibimos 2 capacitaciones en las ciudades de Santiago Ixcuintla y en Tepic Nayarit, además constantemente asistí a diferentes reuniones en Dependencias de Gobierno.

#### **Dependencia de INEGI**

El 04 de mayo del 2010, me incorpore a trabajar en el Instituto Nacional de Estadísticas y Geografía (INEGI) en donde desempeñe el cargo de Supervisor de Entrevistadores del cuestionario ampliado, en el municipio de Huajicori Nayarit y en donde concluí el día 13 de julio del 2010.

#### **Desempeño docente y administrativo.**

El día 01 de septiembre del año 2010, ingrese a la Secretaria de Educación Pública para laborar como **Docente de Ciencias** en la Escuela Secundaria General "Benito Juárez" con clave 18DES0046K, con domicilio en San Andrés Milpillillas municipio de Huajicori Nayarit, estuve frente a grupo del 01 de septiembre del 2010 al mes diciembre del 2013 y del 01 de enero del 2014 al 15 de agosto del 2015, desempeñe el puesto de **Director Comisionado** de dicha escuela. Del 2015 a la fecha docente de ciencias naturales en secundaria general.