

# Curriculum Vitae

## Ana Cristina Ballesteros Espino

*(Directora Administrativa y Consultora Asociada en Administración y Calidad Total STQ3i)*

<b>Estudios Profesionales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciatura en <b>Química de Alimentos</b>, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México (CED. PROF: 3371294) (México, D.F.)</li> <li>• Maestría en Admón. de sistemas de Calidad y productividad para la Industria Alimentaria (Universidad Simón Bolívar, A.C.) (México D.F.)</li> </ul>
<b>Principales Actividades Profesionales Desarrolladas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Directora Administrativa y Consultora Asociada del Centro Internacional de Calidad Total STQ3i (Colima Col.)</li> <li>• Clases de Nutrición (Escuela para padres), y asesoría Nutricional a equipos deportivos representativos en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM) Campus Colima.</li> <li>• Propietaria de la cafetería “Los Volcanes” ubicada en Josefa Ortiz de Domínguez #174-4, Col. Alta Villa en Villa de Alvarez, Col. (hasta 2004).</li> <li>• Aplicaciones y ventas técnicas, Investigación y Desarrollo en Degussa Flavors S.A. de C.V. (Antes Alex Fries &amp; Fleischmann, S.A. de C.V.) (México, D.F.)</li> <li>• Entrenamiento en aplicaciones de sabores (Alex Fries, Inc., Cincinnati, Ohio, EUA).</li> <li>• Tesis, prácticas y servicio social en Productos de Máz, S.A. de C.V. (México D.F.)</li> </ul>
<b>Capacitación profesional y otras habilidades</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomado en Desarrollo Empresarial y Estatal con enfoque de Calidad Total (2005)</li> <li>• Seminario de Creatividad (2005)</li> <li>• Seminario de Liderazgo (2005)</li> <li>• Seminario-Taller Formación de Instructores (2006)</li> <li>• Seminario Balanced Score Card y Mapas Estratégicos (2006)</li> <li>• Seminario Administración de Proyectos (2006)</li> <li>• “Jóvenes hacia la Investigación” (Conferencias y estancia corta en la Fac. de Química)</li> <li>• Participación en la Olimpiada de Química 1993</li> <li>• Conferencia: “Introducción a la Química de los Alimentos” (Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México, ATAM).</li> <li>• Expositora en el stand de la Fac. de Química, durante la 3ª. Exposición de Orientación Educativa “Al encuentro del Mañana” (1995, World Trade Center).</li> <li>• Curso: “Aspectos importantes del Control de Calidad en los Alimentos” (ATAM</li> <li>• 2º. Lugar en el “Concurso de Creatividad” para el desarrollo de nuevos productos alimenticios (1998, Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México).</li> <li>• Curso “Diseño de experimentos” (1998, Depto. De Ingenierías, Univ. Iberoamericana).</li> <li>• Conferencia “Introducción a ISO 9000” (Lloyd Mexicano, Universidad Simón Bolívar).</li> <li>• Conferencia “Proceso Administrativo para no administradores” (Univ. Simón Bolívar).</li> <li>• Curso “Legislación de saborizantes”, (2000, CANACINTRA, México)</li> </ul> <p><b>Idiomas:</b> Inglés 90%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Título en “Course for the Teaching of English as a Foreign Language to Children”.</li> <li>• Diplomado en Inglés (Centro de Enseñanza de Lenguas Extranjeras (CELE), UNAM).</li> <li>• Diplomado en Inglés (ITESM Campus Colima.)</li> </ul> <p><b>Software:</b> Microsoft Office, Project, Lotus Notes, Corel Draw, Visio, Internet, Adobe.</p>