

JOSE MACARIO PADILLA GARZA

ESTUDIANTE DE DOCTORADO

INFORMACIÓN DE CONTACTO

 Francisco I. Madero S/N, Ex Hacienda el Cañada, 66050 Cdad. Gral. Escobedo, N.L.

 +52 814 510 8803

 josemacario@gmail.com

 <https://elingenieropadilla.gt.tc>

RESUMEN

Estudiante de Doctorado en Ciencias Agrícolas en la UANL, con más de 20 años de experiencia en el sector alimentario. Especialista en microbiología, aseguramiento de la calidad y optimización de procesos. Su trabajo combina investigación aplicada e innovación tecnológica para mejorar la eficiencia, la sostenibilidad y la seguridad en la producción de alimentos.

INTERESES DE INVESTIGACIÓN

- Fitoquímica aplicada a la agricultura
- Biopesticidas y aceites esenciales
- Sustentabilidad en el manejo fitosanitario

POSICIONES

Estudiante de doctorado

Facultad de Agronomía| Enero 2026 - Actualidad

- Extracción de aceites esenciales de especies aromáticas
- Caracterización de aceites esenciales
- Pruebas in vitro e in vivo para evaluar actividad antim'o

Estudiante de maestría

Laboratorio de Microbiología FCB UANL | Jul 2008 - Dic 2010

- Preparación de extractos etanólicos de 20 plantas
- Evaluación de concentraciones mínimas inhibitorias CMB
- Análisis de efectos sinérgicos entre extractos vegetales

Investigador de pregrado

Laboratorio de Agua, Plantas y Suelos FA UANL Feb 2002 - Abril 2005

- Análisis de datos de niveles de Cd y Pb en algunos alimentos comercializadsos en el área metropolitana de NL

EDUCACIÓN

Doctorado en Ciencias Agrícolas

Facultad de Agronomía UANL | Actualidad

Maestría en Ciencias con acentuación en Microbiología

Facultad de Ciencias Biológicas UANL | Julio 2008 - Dic 2010

Ingeniero en Ind. Alimentarias

Facultad de Agronomía UANL | Feb 2001 - Jun 2005

**PREMIOS Y
HONORES**

Excelencia Académica

FEDERACIÓN DE COLEGIOS PROFESIONALES DEL ESTADO DE
NUEVO LEÓN, A.C. | Enero 2006

Reconocimiento al Mérito Académico

Facultad de Agronomía | Septiembre 2005

**SERVICIOS
PROFESIONALES**

Auxiliar de ventas

Nueva Walmart de México SA de CV | Sep 2025 - Enero 2026

- Recepción, acomodo y rotación de productos perecederos siguiendo el método FIFO.
- Control de calidad, limpieza y mantenimiento de cámaras y exhibidores refrigerados.
- Reposición de mercancía, etiquetado de precios y apoyo en inventarios.

Gerente de ventas

GreenBasketFruit | Enero 2023 - Abril 2025

- Gestión de inventarios, control de calidad y ventas.
- Desarrollo de estrategias de marketing, y atención a clientes.

Jefe de almacén de grano

Harinera Monterrey SA de CV | Ago 2013 - Marzo 2023

- Control de inventarios y cierres mensuales en SAP.
- Gestión de personal operativo y pagos de transporte.
- Implementación de nuevos procedimientos de fumigación.
- Diseño de archivos para entradas y salidas de almacén.

Supervisor de producción

Bachoco PPA | Nov 2011 - Agosto 2013

- Control de producción y manejo de indicadores de calidad.
- Supervisión de personal y gestión de BPM/POES.
- Aplicación de estrategias para reducir ausentismo.

Supervisor de producción

Grupo BIMBO Planta Sanissimo | Jun 2011 - Oct 2011

- Optimización de recursos y manejo de personal en las operaciones de producción de tostadas y galletas de maíz.

Supervisor de producción

Hacienda Altavista | Abril 2011 - Junio 2011

- Control de calidad y manejo de personal en las operaciones de selección y empaque de chiles jalapeños, serranos y Anaheim para exportación.

Técnico laboratorista

Laboratorio Central Regional de Monterrey de la UGRNL | Dic 2007 - Sep 2008

- Análisis químicos, microbiológicos y bromatológicos.

Supervisor de campos agrícolas

Orval Kent de Linares | Marzo 2006 - Mayo 2007

- Implantación del esquema de Inocuidad agrícola, BPM, capacitación sobre frutas y hortalizas, y reconocimiento ante SENASICA, y certificado US FDA.

Coordinador del programa de Inocuidad agrícola

Comité Estatal de Sanidad Vegetal de NL | Mayo 2005 - Marzo 2006

- Introducción al estado del esquema de Inocuidad agrícola en la producción y comercialización de frutas y hortalizas, divulgación, y capacitación a todos los niveles de producción/manejo.

CURSOS**Grupo DELCEN**

HACCP Avanzado Taller de Validación | 2022

Grupo DELCEN

FSSC 22000 Versión 5.1: Analisis e interpretación de los principales cambios | 2022

Massachusetts University-UANL

Actualidades sobre Microbiología de Alimentos | 2009

Texas A & M University

Curso certificado Básico y Avanzado HACCP | 2008

SENASICA

Curso Especialistas en Buenas Prácticas Agrícolas | 2006

JIFSAN-SENASICA

ENTRENAMIENTO para capacitar sobre BPA y BPM en frutas y hortalizas frescas | 2005

**HABILIDADES
INFORMÁTICAS****Software:**

- Excel (Intermedio)
- SAP (Inventarios)
- Autocad

Lenguajes:

- VBa
- Java
- Python

IDIOMAS**Español:**

Nativo.

Inglés:

Nivel medio.