



(+52)1 378 1110037
luisgnavarro@gmail.com
Juan Palomar y Arias # 750-7b
Guadalajara, Jalisco
44670. México
FDN: 17/01/1980

Luis Gerardo Navarro Aceves

Experiencia

08/17- a la fecha **Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche (COFOCALEC)** Guadalajara, MX
Subcomités de Producto, Equipo, Procesos y Normalización. **Consejero Técnico.**

01/16- a la fecha **Quesos Navarro** Tepatitlán, MX
Grupo Industrial y Comercial Navarro SA de CV. **Gerente de Investigación y Desarrollo.**

- **Medalla Super Oro en el Concurso Mundial de Quesos (World Cheese Awards) 2017 con Panela Navarro. Calificando como el 12vo en ranking mundial del Mundo.**
- **Medalla de Bronce en el Concurso Mundial de Quesos (World Cheese Awards) 2016 con Oaxaca Navarro.**
- **Primer lugar de la categoría de quesos Hispanos Duros en el Campeonato Mundial de Quesos (World Championship Cheese) 2016 y 2018 con Cotija Añejo Navarro.**
- **Primer lugar de la categoría de Quesos Hispanos y Portugueses en el Concurso de la Sociedad Americana de Quesos (American Cheese Society) 2018 con Manchego Navarro.**

01/13- 12/15 **Quesos Navarro** Tepatitlán, MX
Grupo Industrial y Comercial Navarro SA de CV. **Gerente de Operaciones.**

01/07-12/12 **Quesos Navarro** Tepatitlán, MX
Grupo Industrial y Comercial Navarro SA de CV. **Gerente de Producción.**

- **Tercer lugar de la categoría de Quesos Hispanos y Portugueses en el Concurso de la Sociedad Americana de Quesos (American Cheese Society) 2018 con Adobera Navarro.**

01/06-12/06 **Quesos Navarro** Tepatitlán, MX
Grupo Industrial y Comercial Navarro SA de CV. **Asistente de producción y Analista de Calidad.**

01/07- a la fecha **5àSec Tintorerías** Tepatitlán, MX
Dueño y Administrador. Franquicia de Tepatitlán y Tlaquepaque (junio 2013).

02/05 -09/12 **Nuvó, Restaurant Bar** Tepatitlán, MX
Dueño y Director.

(+52)1 378 1110037
luisgnavarro@gmail.com
Juan Palomar y Arias # 750-7b
Guadalajara, Jalisco
44670. México
FDN: 17/01/1980

Educación

- 09/17 **Sociedad Americana de Quesos** Denver, USA
Certificado de Profesional del Queso.
- 03/16 **Universidad del Estado de Washington** Pullman, USA
Curso Avanzado de Elaboración de Queso.
- 11/15 **CIATEJ** Guadalajara, MX
Curso de Evaluación Sensorial e Innovación para el desarrollo Alimentos y Bebidas.
- 11/15 **CIATEJ** Guadalajara, MX
Curso de Evaluación de la Vida de Anaquel de Alimentos y Bebidas.
- 08/12- 09-15 **Máster en Dirección de Empresas para Ejecutivos con Experiencia. IPADE** Guadalajara, MX
- 03/11-03/11 **Centro para la Investigación de Lácteos (CDR).** Madison, USA
Curso de Tecnología de Quesos.
- 05/06- 06/06 **Centro de Estudios de la Leche** Tulancingo, MX
Curso en Desarrollo de quesos Frescos y Madurados, y Cultivos Lácticos.
- 08/03-10/05 **Universidad de Tuebingen** Tübingen, DE
Maestría en Ciencias Ambientales Aplicadas. Tesis: "Redox properties of humic substances: electrochemical reduction, role of humic-complexed iron and redox reactions with arsenic".
Supervisor: Dr. Andreas Kappler
- 08/98–05/03 **TEC de Monterrey (ITESM)** Monterrey, MX
Ingeniería Química y de Sistemas Ambientales.
- 06/02- 07/02 **Universidad de Michigan** Ann Arbor, USA
Estancia de Investigación. Grupo de investigación de las Reacciones en Medios Porosos del Profesor H. Scott Floger.
- 01/01- 05/01 **Universidad de ESSEX** Colchester, UK
Intercambio de Investigación. Grupo de Investigación en Química Ambiental y Química de Suelos.