

# Curriculum Vitae

## MVZ Aldo Luis Villarreal Gómez

*“Busca un trabajo que te guste y no tendrás que volver a trabajar en la vida.” – Confucio*

Objetivo: Lograr una posición que me permita aplicar, capacidades, habilidades, educación y experiencia. Para poder contribuir a la producción de alimentos tratando de desarrollar nuevas formas de producción y comercialización que mejoren la integración de la cadena productiva. Formando una estructura de trabajo integral, basada en valores trascendentales que aporten al bien común. Logrando el éxito a través de la innovación y mejora continua sostenible.

### Datos Personales

---

**Fecha de Nacimiento:** 24 de Noviembre 1960, Monterrey NL

**Nacionalidad:** Mexicano

**Estado Civil:** Casado

**Dirección:** Artículo 123 #1208, Col. Talleres, Monterrey, Nuevo León, México 64480

**Correo Electrónico:** avillarreal@vigar.mx

### Formación Académica

---

Universidad Autónoma de Nuevo Leon

1978 ene – 1982 dic

Médico Veterinario Zootecnista

### Experiencia Profesional

---

1982.- Finaliza la carrera de Médico Veterinario Zootecnista en la UANL

1983. – Inicia una compañía, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS AGROPECUARIOS SA dedicada a la introducción de cerdos en el rastro de Monterrey NL y su comercialización como canales así como también la recolección y venta de páncreas de cerdo a laboratorios Japoneses y Norteamericanos para la producción de Insulina y algunas enzimas.

1986. Funda VIGAR carnes, una compañía comercializadora de carnes especializada en cortes de alta calidad, atacando mercados de cadenas comerciales como Soriana, Gigante, Aurrera, Comercial Mexicana introduciendo el concepto de listo para su venta (retail ready) siendo la primera en la venta de arrachera marinada, así como la primera en ofrecer al menudeo el empaque al vacío, lo que garantizaba mejor manejo y menos contaminación del producto entre otras.

1992. Inauguramos nuestra primera carnicería, siendo esta la primera con el concepto exclusivo de manejar solo carne empaquetada de caja, aprovechando la segmentación de mercado.

1995. Impulsado por la Devaluación de 1994 iniciamos exportación de becerros y la apertura de una engorda para 1500 animales en Agualeguas N.L., Iniciamos un programa en Estados Unidos para sacrificar 2000 cabezas por mes distribuyendo los cortes en Estados Unidos, Caribe y México. Con la finalidad de reavivar el mercado de la carne debilitado por la crisis, iniciamos el concepto de asado gratis en nuestras tiendas, mismo que llevamos a cabo en alrededor de 200 tiendas de cadenas comerciales siendo concepto que a la fecha aún funciona.

1997. Abrimos una sucursal en Cancún Quintana Roo para satisfacer la creciente demanda de productos cárnicos de alta calidad en los Hoteles del Sureste del País.

1998 invitado como ponente en el Anual Beef Marketing Convention que tuvo lugar en Calgary Alberta Canadá con el tema ``Mercado de Carne en México e innovaciones en comercio de carne'' en la que participaron 12 países

2004. Recibe la distinción de la Universidad Autónoma de Nuevo Leon, Reconocimiento al Desarrollo Profesional.

2007.- Procurando estar a la vanguardia y a la evolución del mercado, logramos la acreditación TIF 418 de nuestra planta.

Nombrado miembro del consejo de la incubadora de negocios agrícolas de la UANL.

Invitado por el Ex Presidente Lic. Vicente Fox Quesada a iniciar un proyecto para mejorar la calidad de la carne en el país, teniendo como objetivo conquistar el mercado de la carne de alta calidad, basándonos en la mejora genética del hato ganadero del país, promoviendo la participación integrada de toda la cadena productiva.

2008. Invitado a participar en el Consejo Asesor Externo de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UANL.

Abrimos una empacadora de carnes en San Antonio Texas acreditada por USDA

2012. Logramos la acreditación de nuestra planta TIF 418 como elegible para exportar a Estados Unidos de Norteamérica por SAGARPA Y USDA.

2014. Iniciamos una Planta Procesadora de Carnes en Santa Catarina NL con las certificaciones más rigurosas a nivel internacional como, SQF, HACCP, TIF y México Calidad Suprema.

