



RESUMEN CURRICULAR

Especialidad Nacional en Bienestar Comunitario en Agroecologías y Soberanía Alimentaria

NOMBRE: Luis Alfonso Mojica Contreras

CVU: 224343

SNII: Nivel II

DATOS DE CONTACTO

Correo: lmojica@ciatej.mx

Celular / Oficina: (33) 3345.5200 ext. 2007

Adscripción: CIATEJ

El Dr. Luis Mojica es Investigador Titular C de la Unidad de Tecnología Alimentaria del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), con sede en Zapopan, Jalisco, México. Obtuvo su doctorado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign. Sus contribuciones científicas son notables, con más de 70 publicaciones en revistas indexadas en el campo de la ciencia de los alimentos. La investigación del Dr. Mojica ha obtenido un reconocimiento significativo, con un índice h de 29 y más de 3,800 citas. Por otra parte, el Dr. Mojica es autor de 4 solicitudes de patente y 4 patentes otorgadas, todas ellas relacionadas con el aprovechamiento y valorización de materias primas de la dieta tradicional del mexicana.

El Dr. Mojica ha desempeñado un papel fundamental en más de 25 proyectos financiados por iniciativas estatales, federales y del sector privado. Ha supervisado más de 25 tesis de licenciatura, maestría y doctorado, asesorando y dando forma a la próxima generación de investigadores y profesionales en el campo de la ciencia de los alimentos y la nutrición.

En reconocimiento a sus logros académicos, el Dr. Mojica recibió el “Premio a la Innovación, Ciencia y Tecnología” del Gobierno del Estado de Jalisco 2024 en la categoría de “Ciencia”. Además, es miembro del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores de México nivel II. El Dr. Mojica se desempeña como editor jefe de la Revista CIATEJ “Enfoques Transdisciplinarios” y secretario del consejo editorial del CIATEJ.

Los intereses de investigación del Dr. Mojica se centran en la revalorización y aprovechamiento de los alimentos de la dieta del mexicano. Para el desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales con potencial biológico y tecnológico. El Dr. Mojica está interesado en materias primas del sistema milpa como el frijol, maíces pigmentados y calabazas. Así como fuentes no convencionales, incluyendo insectos comestibles, buscando la revalorización de alimentos subutilizados.

Por otra parte, el Dr. Mojica participa activamente en proyectos de desarrollo comunitario con el objetivo de solucionar problemas utilizando los descubrimientos científicos de su laboratorio para abordar cuestiones en áreas rurales. Ha obtenido financiamiento y participado en actividades de impacto social orientadas a la difusión de la ciencia y la promoción de la apropiación social del conocimiento en nuestro país. Por ejemplo, consiguió financiamiento en la convocatoria 2019 de “Proyectos para la Apropiación Social del Conocimiento en Humanidades, Ciencias y Tecnologías” para un proyecto titulado “Estrategias de Difusión para la Apropiación Social del Conocimiento en la Recuperación de Alimentos Tradicionales de México (Frijol y Calabaza)”, cuyo objetivo fue promover la difusión del conocimiento científico y tecnológico generado por proyectos exitosos del CIATEJ para asegurar su apropiación por algunas comunidades productoras de frijol y calabaza en el estado de Guerrero. Como parte de las actividades de impacto social del FORDECYT proyecto titulado “Estrategias Multidisciplinarias para Incrementar el Valor Agregado de las Cadenas de Valor del Café, Frijol, Mezcal de Agave y Acuicultura (Tilapia) en la Región del Pacífico Sur a través de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación,” el Dr. Mojica participó en el subproyecto relacionado con la utilización de variedades nativas de frijol. Él desarrolló un plan de trabajo que involucró a diferentes comunidades e instituciones en los estados de Chiapas, Oaxaca y Guerrero. Se involucró activamente en actividades sistemáticas de intercambio de resultados con productores de frijol, estudiantes de licenciatura, mujeres, niños y jóvenes.

