

MARIA DOLORES GARCIA PARRA

No.CVU
41248


INFORMACIÓN GENERAL


 CURP
GAPD720626MMNRRL04

 RFC
GAPD720626A87

 SEXO
Femenino


 DOMICILIO
JAL , Cp. 44430

 FECHA NACIMIENTO
1972-06-26


 PAÍS DE NACIMIENTO
México

 NACIONALIDAD
Mexicana

 ESTADO CIVIL
Casado(a)

 DOCUMENTO DE NACIONALIDAD
Ver

CONTACTO

 CORREO PRINCIPAL
dgarcia@ciatej.mx
dgarcia@ciatej.mx

 MÓVIL PRINCIPAL

 TELÉFONO PRINCIPAL
3316865416

CONTACTOS DE EMERGENCIA

CÓNYUGE

**RAFAEL IREPAN
NUÑEZ**

RAFAEL.IREPAN@COMPURIN.COM

CEL. 3317156504

TEL. + 33 3317156504

CP. 44430 , Quinta Velarde , GUADALAJARA
Jalisco , México

DEPENDIENTES ECONÓMICOS

HIJA

**NINFA SINAI IREPAN
GARCIA**

CURP: IEGN120204MJCRRNA7

FECHA DE NACIMIENTO: 2012-02-04

GENERO: FEMENINO

ORDEN: 1

IDIOMAS

ENGLISH

Intermedio · Certificado

SPANISH

Lengua Materna

ÁREA DE CONOCIMIENTO

ÁREA: Biología y Química

CAMPO: Ciencias de la vida

DISCIPLINA: Tecnología de alimentos

● SEMBLANZA

Soy Dra. en Ciencia de los alimentos egresada de la Universidad Autónoma de Querétaro, desde el año 2010, desde ese año y hasta entonces he trabajado en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, donde desarrollo diversas líneas de investigación todas ellas enfocadas a distintos aspectos del área de alimentos que es mi pasión, he dirigido diversos proyectos y tesis en inocuidad de alimentos intentando dar solución a problemáticas relacionadas a calidad e inocuidad de alimentos en diversas líneas de alimentos incluyendo productos cárnicos, lácteos y frutas y hortalizas. He desarrollado en la búsqueda de alternativas inocuas en el control de bacterias patógenas y deterioradoras mediante el aislamiento de sus bacteriófagos que son los que infectan de forma natural a estas bacterias con el fin de tener a un largo plazo agentes naturales capaces de destruir a estas bacterias deterioradoras y mejorar la calidad de estos alimentos, para ello participo de diversas líneas de investigación como son calidad e inocuidad de alimentos y bebidas, biotecnología alimentaria, desarrollo y calidad de alimentos y bebidas. Para poder desarrollar estas líneas es muy importante para mí el desarrollar personal altamente calificado en estas áreas a través de tesis de Licenciatura, maestría y doctorado; así como la impartición de materias que fortalezcan la investigación a través de la impartición de asignaturas como metodología e la investigación entre otras, en el CIATEJ que es el centro donde trabajo contamos con la infraestructura suficiente como para desarrollar las líneas de investigación como es diversos laboratorios de microbiología, análisis de alimentos, planta piloto así como de biológica molecular, entre otras que me permiten desarrollar las líneas a las cuales pertenezco y de esta forma poder retribuir a nuestro país todo el apoyo en mi formación académica y personal.

● EMPLEO ACTUAL

2011-01-03

● TECNÓLOGO TITULAR A

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA
EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO
DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)

La Dra. García es Investigadora del CIATEJ en la Unidad de Tecnología Alimentaria Unidad Zapopan. Ha dirigido más de 20 tesis de Licenciatura, 8 tesis de maestría y 1 tesis de doctorado; se desarrolla en las áreas: de desarrollo, formulación de productos, desarrollo de procesos y aplicación de ingredientes innovadores; además de la dirección de más de más de 20 proyectos de investigación, con diferentes líneas de investigación: Inocuidad y calidad de alimentos y bebidas, formulación y diseño de alimentos y bebidas, búsqueda e alternativas naturales para el control de microorganismos deterioradores, dentro de biocontrol, desarrollo de alimentos funcionales para el control de enfermedades crónicas degenerativas, aislamiento e identificación de bacterias de nativas con fines de estudio como bioconservadores Colaborador en más de 15 proyectos de investigación, dentro de las áreas

● TRAYECTORIA ACADÉMICA

DOCTORADO	DOCTORADO GRADO OBTENIDO UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO Ver Documento
LICENCIATURA	INGENIERO BIOQUÍMICO GRADO OBTENIDO TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO Ver Documento
MAESTRÍA	MAESTRO EN CIENCIAS EN PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS GRADO OBTENIDO UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA Ver Documento

● LOGROS

2017	CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE INVESTIGACIÓN PARA EL DESARROLLO INTEGRAL REGIONAL MÉXICO CIATEJ SECRETARIO DE JURADO DE DEFENSA DE TESIS DE ESTUDIANTE DE MAESTRÍA BIOL. FELIPE DE JESUS BONILLA AHU Secretario del Jurado del sustentante a maestría Biol. Felipe de Jesús Bonilla Ahumada del Posgrado Interinstitucional en Ciencia y Tecnología PICYT
2016	CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) MÉXICO PRESENTACIÓN TEMA DE SEMINARIO DE GRUPO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS "INTRODUCCIÓN AL SISTEMA DE ANÁLISIS Reconocimiento por impartición de seminario al grupo de Tecnología de Alimentos del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño titulado "Introducción al sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
2016	CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) MÉXICO PARTICIPACIÓN COMO AUDITOR EN LA AUDITORIA INTERNA DEL SISTEMA DE

GESTION DE LA CALIDAD BAJO LA NORM

-Constancia de participación como auditor interno de la norma ISO-9001:2008 (NMX-CC-9001-IMNC2008).

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

DIPLOMA DE CAPCITACIÓN DEL CURSO TALLER "ADMINISTRACIÓN DE RIESGOS"

Capacitación en el curso Administración de riesgos con duración de 7 h.

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL XIX SEMINARIO CIENTÍFICO NACIONAL DE LOS ESTUDIANTES DEL POSGRADO INTERINSTITUCIO

Participación en el XIX seminario científico nacional de los estudiantes del posgrado interinstitucional en ciencia y tecnología.

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL CURSO TEORÍCO PRÁCTICO VERIFICACIÓN DE EQUIPO

Reconocimiento por participación en la capacitación del curso.

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN EN EL CURSO INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 9001:2015

Capacitación en el curso Interpretación de la norma ISO 9001:2015

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL CURSO "PROFESIONALIZACIÓN EN LA DOCENCIA I: METODOLOGÍA DE LA ENSEÑANZA-APRENDIZ

Capacitación mediante el curso "Profesionalización en la docencia I: metodología de la enseñanza-aprendizaje".

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

RECONOCIMIENTO POR PARTICIPACIÓN EN EL CURSO "COMUNICACIÓN EFECTIVA"

Reconocimiento de capacitación mediante el curso "Comunicación efectiva"

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA DE ASISTENCIA AL CURSO "TALLER DE PITCH"

Constancia de asistencia al curso "Taller de PITCH" con una duración de 8h.

2016

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

COORDINADORA ACADÉMICA DEL ÁREA DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DEL CIATEJ DEL 2016 AL 2019

Fungí como coordinadora académica del área de Tecnología de Alimentos durante un periodo de 3 años del 2016 a 2019

2015

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

ACREDITACIÓN COMO AUDITOR DE LA NORMA ISO 19011:2011

Reconocimiento como auditor de la norma ISO 19011:2011

2015

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CETIFICADO DE PRINCIPILES OF INTERNAL AUDITING TRAINING

Acreditación de curso Principles of Internal auditing training

2015

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN COMO AUDITOR EN LA AUDITORIA INTERNA DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD BAJO LA NORM

Constancia de participación como auditor interno de la norma ISO-9001:2008 (NMX-CC-9001-IMNC2008).

2015

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL CURSO TALLER DE NO CONFORMIDADES DE AUDITORIA

Constancia de capacitación en el curso Taller de no conformidades de auditoria

2015

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

REVISOR DE TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN PARA EL CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Constancia de Revisor de Trabajos libres de investigación para el XVII congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos

2015

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

COSNTANCIA DE PARTICIPACIÓN EN EL CURSO "ANÁLISIS DE CAUSA RAÍZ PARA EL ESTABLECIMIENTO DE ACCIONES

Participación en el curso "Análisis de causa raíz para el establecimiento de acciones correctivas y cierre de no conformidades con una duración de 6h

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA DE ASISTENCIA A CURSO DE HACCP AVANZADO

CURSO DE HACCP AVANZADO IMPARTIDO POR NSF INTERNATIONAL

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA DE CURSO PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA SISTEMAS DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

CURSO DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS PARA SISTEMAS DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS IMPARTIDO POR NSF INTERNATIONAL.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA DE ASISTENCIA A CURSO DE HACCP PARA PROCESADORES
CURSO BASICO DE HACCP PARA PROCESADORES DE ALIMENTOS IMPARTIDO POR NSF INTERNATIONAL.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CERTIFICADO DE ACREDITACION DE HACCP PARA PROCESADORES
CERTIFICADO ACREDITACIÓN POR 5 AÑOS DEL PROGRAMA HACCP AVANZADO EMITIDO POR ANSI.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE PROGRAMAS PRERREQUISITOS
CERTIFICADO DE PROGRAMA PRERREQUISITOS PARA LA APLICACION DE HACCP EN INSUTRIAS ALIMENTICIAS, EMITIDO POR ANSI Y NSF INTERNATIONAL.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE CURSO DE HACCP PARA PROCESADORES
CERTIFICADO DE ACREDITACION POR 5 ÑOS DEL PROGRAMA HACCP PARA PROCESADORES DE ALIMENTOS EMITIDO POR ANSI Y NSF INTERNATIONAL.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

RECONOCIMIENTO COMO AUDITOR DE CALIDAD
RECONOCIMIENTO COMO AUDITORDE CALIDAD ACORDE A LAS DIRECTRICES DE LA ISO 19011:2011, CON CRITERIOS DE LA ISO 9001:2008 E ISO 17025:2005.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA DE PARTICIPACION EN CURSO ACTUALIZACION Y FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS
CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN EN EL CURSO: ACTUALIZACIÓN Y FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS EN BASE A NMX-CC-19011-MNC:2012 CON CRITERIOS DE NMX-CC-19001-IMNC:2008 Y NMX-CC-17025-IMNC:2006.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CERTIFICADO DEL CURSO TALLER PREDICIENDO Y CONTROLANDO LA VIDA DE ANAQUEL EN ALIMENTOS
PARTICIPACIÓN EN CURSO TALLER SOBRE LA PREDICCIÓN Y EL CONTROL DEL A VIDA DE ANAQUEL EN ALIMENTOS.

2014

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN COMO AUDITORA INTERNA DEL CIATEJ EN BASE A LA NORMA ISO-9001:2008(NMX-EC-17025-IMNC)

RECONOCIMIENTO EN LA PARTICIPACION DE LA AUDITORIA INTERNA DEL CIATEJ COMO AUDITORA INTERNA DEL SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD BAJO LA NORMA ISO-9001:2008 (NMX-CC-9001-IMNC-2008) Y LA NORMA ISO/IEC-17025:2005 (NMX-EC-17025-IMNC-2006).

2013

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONSTANCIA POR PARTICIPACIÓN EN EL CURSO BÁSICO DE MARCAS.

Constancia por haber participado en el Curso Básico de Marcas con una carga total de 8 horas.

2013

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

COSNTANCIA POR HABER PARTICIPADO EN EL CURSO BASICO DE PATENTES.

Cosntancia de participación en el curso básico de patentes con una carga de 8 horas.

2013

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

MIEMBRO DEL COMITÉ CIENTIFICO EDITORIAL

COSTANCIA POR PARTICIPAR COMO MIEMBRO DEL COMITÉ CIENTIFICO EDITORIAL EN EL XV CONGRESO INTERNACIONAL INOCUIDAD DE ALIMENTOS XXX REUNION NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y TOXICOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.

2012

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CANDIDATO A INVESTIGADOR NACIONAL

CANDIDATO A INVESTIGADOR NACIONAL A PARTIR DE ENERO DEL 2012 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2014.

2012

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN CURSO INTENSIVO ANÁLISIS DE CICLO DE VIDA (ACV) APLICADO A LA BIOTECNOLOGÍA Y T. ALIM

Participación en el Curso intensivo "Análisis de Ciclo de Vida (ACV) aplicado a la Biotecnología y Tecnología Alimentaria".

2012

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

EVALUADORA EN EL COMITÉ DE EVALUACIÓN FONDO COECYTJAL-UDEG 2008-2009

Participación como evaluadora en el Comité de evaluación Fondo COECYTJAL-UDEG 2008 Y 2009. En la línea de Apoyo: Investigación Precompetitiva "Evaluación de la presencia de adulterantes y contaminantes químicos en leche en el Estado de Jalisco".

2012

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN CURSO "BUENAS PRACTICAS DE PIPETEO Y ERGONOMÍA EN EL LABORATORIO"

Constancia por participación en el curso "Buenas Practicas de Pipeteo y Ergonomía en el Laboratorio".

2012

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

MIEMBRO DEL REGISTRO CONACYT DE EVALUADORES ACREDITADOS, EN LE ÁREA VI BIOTECNOLOGÍA Y AGROPECUARIAS

Acreditación como miembro del Registro CONACYT de evaluadores acreditados (RCEA), en el área de Biotecnología y Agropecuarias.

2012

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

PONENCIA EN SEMINARIO INTERNO "LA NISINA COMO UN GUAJE DE COMUNICACIÓN ENTRE BACTERIAS LÁCTICAS"

Ponencia en seminario interno de la unidad de Tecnología de Alimentos del CIATEJ.

2012

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

DIPLOMA POR ASISTENCIA A SEMINARIO DE 8 HORAS

DIPLOMA POR ASISTENCIA AL SEMINARIO DE 8H DE PRINCIPIOS Y APLICACIONES DE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS Y GASES ACOPLADO A ESPECTROMETRÍA DE MASAS.

2012

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

CERTIFICACIÓN DE ENTRENAMIENTO

Certificado de entrenamiento en el uso de cromatógrafo de gases GC2010 de la línea Shimadzu.

2012

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

DIPLOMA POR ASISTENCIA AL SEMINARIO-TALLER EVALUACIÓN CUALITATIVA DE PROYECTOS

Diploma por asistencia al Seminario- Taller de Evaluación cualitativa de proyectos de investigación mediante el uso de ProGrid con una duración de 16h.

2011

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

CONSTANCIA POR PARTICIPACIÓN COMO REVISOR DE TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN

Los trabajos que se revisaron fueron para el XII Congreso Internacional de Inocuidad de alimentos y XXVIII Reunión de Microbiología Higiene y Toxicología de alimentos. Efectuado en Puerto Vallarta Jalisco, México con fecha de 3, 4 y 5 de Noviembre del 201

2011

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

REVISOR Y EVALUADOR DE LOS TRABAJOS DEL ÁREA III BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Los trabajos revisados fueron presentados en el XIV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería que se llevó a cabo en la Ciudad de Querétaro con fecha del 19 - 24 de Junio del 2011.

2011

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO**

PARTICIPACIÓN EN CURSO REFORMAS A LA LEY DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PUB

El curso llevó por título "Reformas a la ley de adquisiciones, arrendamientos y servicios del sector publico", con una duraciónde 4 horas efectuado con fecha de 24 de junio 2011

2011

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO



2006

BECA CONACYT

2002

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

BECA PARA ESTUDIAR LA MAESTRÍA

Beca de 2 años para estudiar la maestría en Procesos Biotecnológicos con especialidad en Alimentos en la Universidad de Guadalajara

2002

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD

Participación en el tercer Congreso Internacional de Inocuidad y Calidad con una duración de 24 hrs. celebrado en Noviembre 2002.

2002

BECA CONACYT

2000

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL SEMINARIO DE APLICACIÓN DE PROTEÍNAS DE SOYA Y ALMIDONES MODIFICADOS

Seminario impartido por Central Soya Inc. y Grain Processing Corporation, los días 14 de Marzo al 17 Marzo del 2000.

1999

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL CURSO FORMACIÓN DE TUTORES

Participación en el curso de "Formación de Tutores" con una duración de 40 horas.

1999

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN LOS CURSOS DE "PRIMEROS AUXILIOS Y CURSOS BÁSICO DE PROTECCIÓN CIVIL"

Curso impartido por el personal de Maxipistas los días 2, 3, 4 y 5 de Agosto del 1999.

1998

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

CONCURSO DE PROTOTIPOS DIDACTICO TECNOLOGICOS Y PROYECTOS PRODUCTIVOS

Reconocimiento por la función de Asesor en el proyecto elaboración de un secador solar

1998

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)
MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL SEXTO FORO ECOLOGICO ESTATAL MICHOACAN 1998

Participación en el Sexto Foro ecologico Estatal llevado a cabo en la Ciudad de Morelia Michoacán.

1997

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) MÉXICO

SEGUNDO LUGAR EN EL XII CONCURSO NACIONAL DE CREATIVIDAD ETAPA LOCAL

Participación en el concurso de Creatividad en su etapa local con el proyecto elaboración de un choriza dietético a partir de gluten de trigo.

1997

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) MÉXICO

PARTICIPACIÓN EN EL XII CONCURSO NACIONAL DE CREATIVIDAD EN SU FASE REGIONAL ZONA III

Participación con el proyecto Elaboración de un chorizo dietetico a partir de gluten de trigo.

TRAYECTORIA PROFESIONAL

2011-01-03

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) TECNÓLOGO TITULAR A

La Dra. García es Investigadora del CIATEJ en la Unidad de Tecnología Alimentaria Unidad Zapopan. Ha dirigido más de 20 tesis de Licenciatura, 8 tesis de maestría y 1 tesis de doctorado; se desarrolla as áreas: de desarrollo, formulación de productos, desarrollo de procesos y aplicación de ingredientes innovadores; además de la dirección de más de más de 20 proyectos de investigación, con diferentes líneas de investigación: Inocuidad y calidad de alimentos y bebidas, formulación y diseño de alimentos y bebidas, búsqueda e alternativas naturales para el control de microorganismos deterioradores, dentro de biocontrol, desarrollo de alimentos funcionales para el control de enfermedades crónico degenerativas, aislamiento e identificación de bacterias de nativas con fines de estudio como bioconservadores Colaborador en más de 15 proyectos de investigación, dentro de las áreas de áreas.Dirección y colaboración en más de 25 proyectos de investigación.

[Ver Documento](#)

2010-03-01

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ) AYUDANTE DE INVESTIGACIÓN

Desarrollo de productos alimentarios y seguimiento de vida de anaquel.

2001-11-03

GERENCIA

Incremento de la producción mensual de producto termina a un 60%, mejoramiento de la vida de anaquel de producto terminado.

2000-03-02

PEISA FOODS, S.A. DE C.V. ING. TÉCNICO (EMPRESA PEISA)

Incremento en rendimientos en proedutos cárnicos curados (chuleta, jamones, etc.), elaboración de formulaciones para productos cárnicos curados (chorizas, carne para

amburgueza, jamones, salchichas), mejoras en productos ya existentes para diferentes industrias cárnicas a nivel nacional.

1997-09-22

COLEGIO DE ESTUDIOS CIENTIFICOS Y TECNOLOGICOS DEL ESTADO DE MICHOACAN MAESTRO POR HORAS

Instalación de un taller para procesamiento de Alimentos así como la formación del grupo ecologico, impartición de diferentes Materias para el área de Alimentos (Química de Alimentos, Bioquímica de los Alimentos, Microbiología General, Microbiología Industrial, biología, entre otras).

ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

2008-10-20 - 2009-01-18

INSTITUTO DE PRODUCTOS LACTEOS DE ASTURIAS (IPLA-CSIC) ACADÉMICA

ESTANCIA ACADÉMICA EN EL IPLA

Capacitación en el uso de técnicas de biología molecular con bacterias lácticas y la escritura de un artículo científico.

2008-05-02 - 2008-10-16

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL ACADÉMICA

ESTANCIA NACIONAL

Capacitación en técnicas de biología molecular.

DOCENCIA

[Ver Documento Probatorio](#)

CURSOS IMPARTIDOS

ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS 1024824820

2022-08-25 / 2022-12-15

Maestría

SNP

★ Producto Destacado METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 1024824820

2022-08-01 / 2022-12-15

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 1024824820

2021-08-20 / 2021-12-16

Maestría

SNP

INTRODUCCIÓN A LA INNOVACIÓN BIOTECNOLÓGICA 1024824820

2022-08-22 / 2022-12-16

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 1024824820

2022-02-06 / 2022-06-16

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 1024824820

2021-08-02 / 2021-12-15

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS
1024824820

2021-02-01 / 2021-06-15

Maestría

SNP

INTRODUCCIÓN A LA INNOVACIÓN BIOTECNOLÓGICA
1024824820

2020-08-27 / 2020-12-14

Maestría

SNP

★ Producto Destacado

BIOLOGÍA Y APLICACIONES DE LOS BACTERIÓFAGOS
1024824820

2020-02-06 / 2020-07-15

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
1024824820

2019-08-05 / 2019-12-16

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS
1024824820

2019-02-04 / 2019-06-14

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
1024824820

2018-09-03 / 2018-12-14

Maestría

SNP

ESTADÍSTICA Y DISEÑO DE EXPERIMENTOS
1024824820

2018-08-23 / 2018-12-14

Maestría

SNP

DISEÑO DE EXPERIMENTOS
1024724800

2017-09-04 / 2017-12-15

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS
1024824820

2017-02-06 / 2017-07-17

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
1024824820

2021-02-01 / 2021-06-15

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
1024824820

2020-08-03 / 2020-12-16

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN
1024824820

2020-02-03 / 2020-07-17

Maestría

SNP

BIOLOGÍA Y APLICACIONES DE LOS BACTERIÓFAGOS.
1024824820

2019-02-06 / 2019-06-14

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS
1024824820

2018-09-03 / 2018-12-17

Maestría

SNP

DISEÑO DE EXPERIMENTOS
1024824820

2018-09-03 / 2018-12-14

Maestría

SNP

BIOLOGÍA Y APLICACIONES DE LOS BACTERIÓFAGOS
1024824820

2018-02-06 / 2018-07-16

Maestría

SNP

TECNOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS
1024824840

2017-02-17 / 2015-12-15

Maestría

SNP

★ Producto Destacado

TÉCNICAS DE MICROBIOLOGÍA DE PRODUCTOS CÁRNICOS
1024724800

2015-09-02 / 2015-12-16

Maestría

SNP

TÉCNICAS DE MICROBIOLOGÍA MOLECULAR
1024724800

2015-09-02 / 2015-12-16

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS
1024724800

2015-05-04 / 2015-08-28

Maestría

SNP

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR
1024724800

2014-09-08 / 2014-12-15

Maestría

SNP

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
1024724800

2014-01-08 / 2014-04-01

Maestría

SNP

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR
1024724800

2012-09-01 / 2012-12-16

Maestría

SNP

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
1024824820

2015-08-14 / 2016-01-15

Maestría

SNP

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR
1024724800

2015-05-04 / 2015-08-10

Maestría

SNP

MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE LOS ALIMENTOS
1024724800

2014-05-02 / 2014-08-25

Maestría

SNP

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLECULAR
1024824820

2013-09-02 / 2013-12-16

Maestría

SNP

BIOLOGÍA CELULAR Y MOLÉCULAR
1024724800

2011-09-02 / 2011-12-16

SNP

DIPLOMADOS IMPARTIDOS

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

2019

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN
TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.
(CIATEJ)**

DIPLOMADO DE INOCUIDAD EN LÍNEA

INTRODUCCIÓN A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

2018

**CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN
TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C.
(CIATEJ)**

DIPLOMADO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

● **TRABAJOS DE TITULACIÓN**

[Ver Documento Probatorio](#)

**ESTUDIO DE EXTRACTOS DE LIMA DULCE (NARANJA AGRIA (CITRUS AURANTIUM ESCHERICHIA COLI ASESOR
INTERNO: MC. GUSTAVO SERRANO LORA (UPFIM) ASESOR EXTERNO: DRA.MARÍA DOLORES GARCÍA PARRA CITRUS
LIMETA RISSO AURANTIUM) SOBRE SALMONELLA TIPHYMURIUM Y STAPH**

2013-05-10 · 2013-01-10

Licenciatura

Terminada

**ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE NARANJA AGRIA (CITRUS AURANTIUM) Y LIMA
DULCE (CITRUS LIMETTA RISSO) SOBRE LISTERIA MONOCYTOGENES ATCC 19114"**

2013-04-09 · 2013-04-09

Licenciatura

Terminada

EVALUACIÓN DE ALTERNATIVAS PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE EXTRACTOS CITRICOS CONTRA LISTERIA MONOCYTOGENES, E. COLI, SALMONELLA Y STAPHYLOCOCCUS AUREUS

2013-11-08 · 2013-11-08

Licenciatura

Terminada

ASLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN GENETICA DE BACTERIAS LACTICAS TERMO RRESISTENTES, DETERIORADORAS PROVENIENTES DE SALCHICHAS COMERCIALES

2013-12-20 · 2014-01-30

Licenciatura

Terminada

ANÁLISIS DE LAS PROPIEDADES DE TEXTURA DURANTE EL ALMACENAMIENTO DE DOS SALCHICHAS ELABORADAS CON DOS DIFERENTES FUENTES DE PROTEÍNAS

2013-12-20 · 2014-01-30

Licenciatura

Terminada

ESTUDIO DEL CRECIMIENTO MICROBIANO DE DOS BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS DETERIORADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS LACTOBACILLUS PLANTARUM Y LEUCONOSTOC MESENEROIDES".

2015-12-12 · 2016-04-18

Licenciatura

Terminada

ESTUDIO DEL CRECIMIENTO DE UNA BACTERIA TERMO RESISTENTE ENCAPSULADA (BACILLUS COAGULANS) APLICADA A UN ALIMENTO MODELO (PAN TIPO BOLLO)

2016-01-12 · 2016-12-12

Licenciatura

Terminada

IDENTIFICACIÓN DE LA CAPACIDAD BIOTRANSFORMADORA, DE BACTERIAS ACIDO LÁCTICAS NATIVAS DE TRES PRODUCTOS ARTESANALES (QUESO ADOBERA, TEJUINO Y PULQUE) PARA CONVERTIR ÁCIDO LINOLEICO EN ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO

2015-08-25 · 2017-03-16

Maestría

Terminada

EFFECTOS DE LA ADICIÓN DE DOS BACTERIAS LÁCTICAS (LACTOBACILLUS PLANTARUM, LACTOBACILLUS CURVATUS) NATIVAS EN UN CHORIZO MEXICANO, SOBRE SUS CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

2016-06-30 · 2017-01-09

Licenciatura

Terminada

BIOCONTROL DE BACTERIAS DETERIORADORAS DE EMBUTIDOS CURADOS COCIDOS MEDIANTE BACTERIÓFAGOS

2017-08-25 · 2020-06-29

Maestría

Terminada

OBTENCIÓN DE UN HIDROLIZADO RICO EN PÉPTIDOS INHIBIDORES DE LA ENZIMA CONVERTIDORA DE LA ANGIOTENSINA, A PARTIR DE MÚSCULO DE CARPA (CYPRINUS CARPIO) FERMENTADA CON BACTERIAS LÁCTICAS NATIVAS

Doctorado

En proceso

EXTRACTO RICO EN ANTOCIANINAS DE TESTA DE FRIJOL NEGRO (PHASELOUS VULGARIS L.) DEL ESTADO DE

CHIAPAS COMO PIGMENTO Y ANTIOXIDANTE EN UN ADEREZO TIPO VINAGRETA

2017-08-25 · 2020-01-10

Maestría

Terminada

EFFECTO DE HONGOS MICORRÍZICOS ARBUSCULARES Y RIZOBACTERIAS CON ESTIMULANTES MICROBIANOS EN EL CULTIVO DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS) Y SOYA (GLYCINE MAX) EN INVERNADERO

2017-08-25 · 2021-08-31

Maestría

Terminada

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA IN ITRO DE FRACCIONES PROTEICAS OBTENIDAS A PARTIR DE LACTOSUERO BOVINO DULCE, EN BACTERIAS DETERIORADORAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS (L. CURVATUS T L. MENSENTEROIDES)

2016-08-25 · 2018-11-29

Maestría

Terminada

INFLUENCIA DE LA HARINA DE LA SEMILLA DE RAMÓN (BROSIMUM ALICASTRUM) EN LA CALIDAD NUTRICIONAL, FUNCIONAL Y ESTRUCTURA DE GELES DE SURIMI ELABORADO CON PULPO MAYA (OCTOPUS MAYA)”

2020-08-24 · 2022-12-16

Maestría

Terminada

APROVECHAMIENTO DE LA TORTA DE CHÍA PARA LA FORMULACIÓN DE UN ANÁLOGO DE CARNE, TIPO CHORIZO

Maestría

En proceso

EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIFÚNGICA DE SAPONINAS DE LA PULPA DE AGAVE LECHUGUILLA TORREY

2014-08-12 · 2016-12-05

Maestría

Terminada

● PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y HUMANISTA

ARTÍCULOS

THE EFFECT OF OPUNTIA FICUS MUCILAGE PECTIN AND CITRUS AURANTIUM EXTRACT ADDED TO A FOOD MATRIX ON THE GUT MICROBIOTA OF LEAN HUMANS AND HUMANS WITH OBESITY

FOODS

Año: 2024

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN electrónico: 2304-8158

DOI: 10.3390/foods13040587

Autor(es): Nancy Abril Estrada Sierra , Marisela Gonzalez Avila , Judith Esmeralda Urias Silvas , Gabriel Rincón Enriquez , María Dolores García Parra , Socorro Josefina Villanueva Rodriguez ,

[Ver Documento](#)

CHANGES IN THE SENSORY ODOR PROFILE DURING CHORIZO MATURATION AND THEIR RELATIONSHIP WITH VOLATILE COMPOUND PATTERNS BY PARTIAL LEAST SQUARE REGRESSION (PLS)

FOODS

Año: 2023

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN electrónico: 2304-8158

DOI: doi.org/10.3390/foods12050932

Autor(es): Rosa Pilar Carmona Escutia , Edith Ponce Alquicira , María Dolores García Parra , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez , Héctor Bernardo Escalona Buendía ,

[Ver Documento](#)

★ Producto Destacado

ISOLATION AND IDENTIFICATION OF PROTEOLYTIC LACTIC-ACID BACTERIA OF THE COMMON CARP (CYPRINUS CARPIO) BY SPONTANEOUS FERMENTATION TO OBTAIN FUNCTIONAL PEPTIDES

BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY

Año: 2022

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Autor (a) para correspondencia

ISSN impreso: 1517-8382

ISSN electrónico: 1678-4405

DOI: https://doi.org/10.1007/s42770-022-00718-0

Autor(es): María Luisa Sahagún Aguilar , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez , Gabriel Rincón Enriquez , Manuel Reinhart Kirchmayr , Eugenia del Carmen Lugo Cervantes , María Dolores García Parra ,

[Ver Documento](#)

INFLUENCIA DE LA PAPRIKA (CAPSICUM ANNUUM L) SOBRE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y LA PRODUCCIÓN DE AMINAS BIÓGENAS EN UN PRODUCTO CÁRNICO MADURADO (CHORIZO)

REVISTA MEXICANA DE INGENIERÍA QUÍMICA

Año: 2019

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

ISSN electrónico: 2395-8472

DOI: 10.24275/uam/izt/dcbi/revmexingquim/2019v18n3/Carmona

Autor(es): Rosa del Pilar Carmona Escutia , Judith Esmeralda Urias Silvas , Maria Dolores García Parra , Edith Ponce Alquicira , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez , Hector Bernardo Escalona Buendía ,

[Ver Documento](#)

★ Producto Destacado

EFFECT OF SUB-INHIBITORY AMOUNTS OF NISIN AND MINERAL SALTS ON NISIN PRODUCTION BY LACTOCOCCUS LACTIS UQ2

FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY

Año: 2011

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Autor (a) principal

ISSN impreso: 1935 5130

ISSN electrónico: 1935 5149

DOI: 10.1111/j.1471-0307.2010.00618.x

Autor(es): María Dolores García Parra , Blanca Estela García Almendárez , Lorenzo Guevara Olvera , Ramón G. Guevara González , Ana Rodríguez Rodríguez González , Beatriz Martínez Fernandez , Jorge Domínguez Domínguez , Carlos Regalado Regalado González ,

[Ver Documento](#)

★ Producto Destacado

ENHANCEMENT OF NISIN PRODUCTION IN MILK BY CONJUGAL TRANSFER OF THE PROTEASE-LACTOSE PLASMID

Año: 2010

Objetivo: Investigación

Estado: Publicado

Rol de participación: Autor (a) principal

ISSN impreso: 1364-727X

ISSN electrónico: 1471-0307

DOI: DOI 10.1007/s11947-009-0287-7

Autor(es): ANA Rodríguez , CARLOS Regalado , ANA Belen Campelo , BLANCA Estela García Almendarez , MARIA Dolores García Parra , BEATRIZ Martínez ,

[Ver Documento](#)

CAPÍTULOS

BIOCONTROL DE BACTERIAS FITOPATÓGENAS Y DETERIORADORAS DE ALIMENTOS MEDIANTE FAGOTERAPIA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C.

Año: 2020

Objetivo: Trabajos de difusión

Título del capítulo: Biocontrol de Bacterias Fitopatógenas y Deterioradoras de Alimentos Mediante Fagoterapia

Número del capítulo: x

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-coordinador (a)

DOI: 0

ISBN: 978-607-8734-32-0; 978-607-8734-35-1

Autor(es): Evangelina Esmeralda Quiñones Aguilar , Gabriel Ibarra Rivera , Marcela Ríos Sandoval , Itzayana Alely Candelas Delgado , Guillermo Alejandro Solís Sánchez , Margarita Martínez García , María Dolores García Parra , Clemente de Jesús García-Ávila García Ávila , Luis López Pérez , Gabriel Rincón Enríquez ,

[Ver Documento](#)

★ Producto Destacado

INOCUIDAD DE CARNE DE RES EN MÉXICO

D.R. CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C. (CIATEJ)

Año: 2017

Objetivo: Trabajos de difusión

Título del capítulo: Inocuidad de Carne de Res en México

Número del capítulo: 3

Estado: Publicado

Rol de participación: Autor (a) principal

DOI: 0

ISBN: 978-607-97548-0-8

Autor(es): María Dolores García Parra , Maria Luisa Sahagún Aguilar , Ofelia Yadira Lugo Melchor ,

[Ver Documento](#)

BACTERIAS LÁCTICAS OBTENIDAS DE LA BEBIDA FERMENTADA ARTESANAL (PULQUE) CON CAPACIDAD DE BIOTRANSFORMAR EL ÁCIDO LINOLEICO

AMALGAMA ARTE EDITORES S.A. DE

Año: 2016

Objetivo: Trabajos de difusión

Título del capítulo: Bacterias Lácticas Obtenidas de la Bebida Fermentada Artesanal (Pulque) con capacidad de Biotransformar el ácido Linoleico

Número del capítulo: 20

Estado: Publicado

Rol de participación: Director (a) y/o Asesor (a) principal

DOI: 0
ISBN: 9786079679712
Autor(es): Jimenez-Espinoza S , Lugo-Cervantes E.C , Estarrón-Esónosa M , Villanueva-Rodríguez S.J , García-Parra M.D. , KIRCHMAYR M.R , Sandra Jimenez Espinoza , Mirna Estarrón Espinoza , Manuel Reinhart Kirchmayr , Eugenia del Carmen Lugo Cervantes , Socorro Josefina Villanueva Rodriguez , María Dolores García Parra ,

EFFECT AND APPLICATION OF A PROBIOTIC HEAT-RESISTANT ENCAPSULATED BACTERIA (B. COAGULANS), OVER THE PHYSICOCHEMICAL AND THE TEXTURE PROPERTIES IN A FOOD MODEL (BREAD BUN)

EDITORIAL UNIVERSIDAD AUTÓNOMA

Año: 2016

Objetivo: Trabajos de difusión

Título del capítulo: EFFECT AND APPLICATION OF A PROBIOTIC HEAT-RESISTANT ENCAPSULATED BACTERIA (B. coagulans), OVER THE PHYSICOCHEMICAL AND THE TEXTURE PROPERTIES IN A FOOD MODEL (BREAD BUN)

Número del capítulo: EFFECT AND APPLICATION

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

DOI: 0

ISBN: 9786077190059

Autor(es): KENIA CASTAÑEDA-MORALES* , María Dolores García Parra , Norma Morales Hernanadez ,

DETERMINATION OF FATTY ACID PROFILE AND PRESENCE OF CONJUGATED LINOLEIC ACID, IN TWO

EDITORIAL UNIVERSIDAD

Año: 2016

Objetivo: Investigación

Título del capítulo: DETERMINATION OF FATTY ACID PROFILE AND PRESENCE OF CONJUGATED LINOLEIC ACID, IN TWO

Número del capítulo: 20

Estado: Publicado

Rol de participación: Director (a) y/o Asesor (a) principal

DOI: 0

ISBN: 978-607-719-005-9

Autor(es): SOCORRO JOSEFINA VILLANUEVA-RODRÍGUEZ , MARÍA DOLORES GARCÍA-PARR , EUGENIA DEL CARMEN LUGO-CERVANTES , MIRNA ESTARRÓN-ESPINOZA , SANDRA JIMÉNEZ-ESPINOZA* ,

EFFECT OF THE PRESENCE OF THREE NATIVE IMPAIRED LAB, IN THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF

EDITORIAL UNIVERSIDAD

Año: 2016

Objetivo: Trabajos de difusión

Título del capítulo: EFFECT OF THE PRESENCE OF THREE NATIVE IMPAIRED LAB, IN THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF

Número del capítulo: 15

Estado: Publicado

Rol de participación: Co-autor (a)

DOI: 0

ISBN: 9786077190059

Autor(es): AMAIRANI OZUNA-VALENTE , MARÍA DOLORES GARCÍA-PARRA* , Gabriela Villalpando Castellanos ,

● PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

PROPIEDADES INTELECTUALES

★ Producto Destacado

PREPARACIÓN Y USO DE PROTEÍNAS VEGETALES Y SU FRACCIÓN DE GLUTELINAS DE DITAXIS HETERANTHA COMO EMULSIFICANTE PARA SU USO COMO INGREDIENTE EN EMBUTIDOS CÁRNICOS

Número de solicitud: 000679

Fecha de solicitud: 2014-05-08

Resumen: La presente solicitud de patente fue el desarrollo de un ingrediente a partir de proteínas vegetales y su fracción de glutelinas de Ditaxis heterantha como emulsificante para su uso como ingrediente en embutidos cárnicos, se probó su aplicación en una salchicha.

Estado: Solicitada en examen de fondo

Solicitante(s) / Titular(es): María Teresa Espino Sevilla, Eugenia del Carmen Lugo Cervantes, María Eugenia Jaramillo Flores, Carmen Lizet Del Toro Sanchez, María Dolores García Parra,

[Ver Documento](#)

TRANSFERENCIAS TECNOLÓGICAS

ASOCIACIÓN ESTRATÉGICA O ALIANZA DE NEGOCIOS TEMPORAL

Rol: Autor (a) principal

Descripción de las actividades: Como responsable técnico, forme un equipo de trabajo especializado para la realización de todos los objetivos, coordine todas las actividades así como la recolección de resultados, la realización de todos los entregables tanto los parciales como el reporte final. Además de la dirección de una estudiante de doctorado que ya está a punto de titularse.

Principales resultados: Se formó un equipo especializado para la realización del proyecto, se cuenta con las metodologías estandarizadas para la obtención del péptido así como para su evaluación en cuestión de la evaluación in vitro de la inhibición de la enzima responsable de la hipertensión arterial, evaluación del péptido por técnicas de geles de agarosa, además de el borrador de tesis de una estudiante de doctorado y la publicación de un artículo científico en una revista indexada.

Institución receptora: GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO , JAL. MEX.

2019-12-06 - 2021-03-22

Actor(es) articulado(s): María Dolores García , María Luisa Sahagún Aguilar , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez , Eugenia del Carmen Lugo Cervantes ,

ASOCIACIÓN ESTRATÉGICA O ALIANZA DE NEGOCIOS TEMPORAL

Rol: Autor (a) principal

Descripción de las actividades: Se aislaron bacterias lácticas deterioradoras de salchichas y posteriormente se evaluaron contra 10 antimicrobianos utilizados en la industria cárnica.

Principales resultados: Se aislaron e identificaron bacterias lácticas que producen el deterioro en las salchichas y se encontró cual fue el conservador más efectivo para reducir sus cuentas microbianas.

Institución receptora: karey alimentos s.a. de c.v. , . ingManInst.

2019-03-20 - 2019-08-07

Actor(es) articulado(s): MARÍA DOLORES GARCIA PARRA , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez ,

ASOCIACIÓN ESTRATÉGICA O ALIANZA DE NEGOCIOS TEMPORAL

★ Producto Destacado

Rol: Autor (a) principal

Descripción de las actividades: Se desarrolló el proceso para la obtención de un producto a base de sangre de bobino para su aplicación en salchichas como sustituto de carne, además de la aplicación de este producto como sustituto cárnico en 4 porcentajes diferentes, además del estudio de prefactibilidad económico financiera así como la vida de anaquel del nuevo producto además de la salchicha que contenía el producto comparada con un control (Salchicha sin producto nuevo).

Principales resultados: Obtención de todos los protocolos para obtener el producto desarrollado, una línea de producción para la obtención del producto, aprovechamiento de todos los subproductos cárnicos, se contrató a 5 personas para atender esta línea de producción, disminución de parte de la contaminación por el aprovechamiento de estos subproductos.

Institución receptora: RENDIMIENTOS PROTEICOS, S.A. DE C.V. , . MEX.

2015-02-20 - 2015-12-15

Actor(es) articulado(s): María Dolores García Parra , Ofelia Fernández Flores , Francisco Javier Pérez Martínez , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez , Marcos Antonio Godoy Zaragoza ,

[Ver Documento](#)

ASOCIACIÓN ESTRATÉGICA O ALIANZA DE NEGOCIOS TEMPORAL

Rol: Co-Autor(a)

Descripción de las actividades: En este proyecto yo colabore con el Dr. Pedro Martín Mondragón quien fue el responsable técnico del proyecto mi aportación al proyecto fue en la evaluación microbiológica del mismo y en el asesoramiento de una estudiante de maestría, así como en la evaluación de resultados microbiológicos y la escritura de entregables.

Principales resultados: La evaluación microbiológica de las salsas evaluadas de tres diferentes chiles así como la aplicación de cultivos microbianos para la obtención de estas salsas y sugerencias de conservación.

Institución receptora: LABORATORIOS GRIFFITH DE MEXICO S.A. DE C.V. , . MEX.

2014-07-25 - 2014-12-08

Actor(es) articulado(s): Pedro Martín Mondragon , MARÍA DOLORES GARCIA PARRA , Norma Morales Hernández ,

ASOCIACIÓN ESTRATÉGICA O ALIANZA DE NEGOCIOS TEMPORAL

Rol: Co-Autor(a)

Descripción de las actividades: este proyecto yo colabore con la Dra. Norma Morales Hernández, responsable técnico de dicho proyecto, mi colaboración consistió en la evaluación microbiológica de las mezclas de sales.

Principales resultados: Se evaluaron diferentes mezclas de sales con el fin de reducir la concentración de sodio aplicado a panes , yo evalué la parte microbiológica de estas mezclas y propuse diferentes conservadores para cuidar la inocuidad de dichas mezclas.

Institución receptora: GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO , JAL. MEX.

2014-05-20 - 2015-01-28

Actor(es) articulado(s): Norma Morales Hernandez , MARÍA DOLORES GARCIA PARRA ,

ASOCIACIÓN ESTRATÉGICA O ALIANZA DE NEGOCIOS TEMPORAL

Rol: Autor (a) principal

Descripción de las actividades: Fui la responsable técnico del proyecto por lo que coordine todas las actividades del proyecto así como el grupo de investigación que colabora en el desarrollo del proyecto, además de la aplicación del producto desarrollado en embutidos cárnicos, la vida de anaquel del producto desarrollado aplicado en salchichas, elaboración de los informes.

Principales resultados: Formación de un grupo de trabajo multidisciplinario para el desarrollo del proyecto, protocolos de evaluación de la aplicación del producto para aplicación en salchicha como embutido cárnico, el porcentaje de aplicación, resultados de la vida de anaquel del producto.

Institución receptora: RENDIMIENTOS PROTEICOS, S.A. DE C.V. , . MEX.

2014-03-14 - 2014-12-15

Actor(es) articulado(s): María Dolores García Parra , Socorro Josefina Villanueva Rodríguez , Ofelia Fernández Flores , Francisco Javier Pérez Ramirez , Marcos Antonio Godoy Zaragoza ,

CONSULTORÍA O ASESORÍA TÉCNICA ESPECIALIZADA

Rol: Autor (a) único

Descripción de las actividades: Se llevo a cabo un diagnóstico a la empresa productora de base de frutas así como a su principal cliente, para evaluar donde se producía la contaminación, se analizaron los últimos resultados que ellos tenía y se busco en conjunto con la empresa la solución a su problema.

Principales resultados: Se obtuvo un diagnóstico sobre el problema a través de las visitas a la planta y eso favoreció la solución al problema que presentaba el producto terminado. Formación de un grupo multidisciplinario para dar solución al problema.

Institución receptora: ALIMENTOS PROFUSA, S.A. DE C.V. , . MEX.

2012-05-03 - 2012-08-06

Actor(es) articulado(s): María Dolores García Parra , socorro josefina Villanueva Rodriguez ,

● DIFUSIÓN

ARTÍCULOS

★ Producto Destacado

AISLAMIENTO DE UN BACTERIOFAGO LÍTICO DE LEUCONOSTOC MESENTEROIDES, UNA BACTERIA DETERIORADORA DE EMBUTIDOS ENVASADOS AL VACÍO

E-GNOSIS [ONLINE]

Año: 2020

ISSN electrónico: 1665-5745

DOI: 0

Autor(es): Margarita Martínez García, María Dolores García Parra, Evangelina Esmeralda Quiñones Aguilar, Gabriel Rincón Enriquez,

[Ver Documento](#)

ASLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE BACTERIAS ACIDO LÁCTICAS NATIVAS DURANTE LA FERMENTACIÓN ESPONTANEA DE CARPA (CYPRINUS CARPIO), OBTENIDAS DEL LAGO DE CHAPALA

E-GNOSIS [ONLINE]

Año: 2020

ISSN electrónico: 1665-5745

DOI: 0

Autor(es): María Luisa Sahagun Aguilar, Kirchmayr Manuel Reinhart , Socorro Josefina Villanueva Rodriguez, Eugenia del Carmen Lugo Cervantes, María Dolores García Parra,

[Ver Documento](#)

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

[Ver Documento Probatorio](#)

CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA Y EL VII SIMPOSIO INTERNACIONAL DE PRODUCCIÓN DE ALCOHOLES Y LEVADURAS (SIPAL).

ESTUDIO DEL EFECTO DE LA PERCEPCIÓN EN QUORUM, SOBRE LA PRODUCCIÓN DE NISINA A POR LACTOCOCCUS LACTIS UQ2 EN LECHE

2008-01-01

MÉXICO

FOOD SCIENCE & FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES

STUDY OF LACTOCOCCUS LACTIS UQ2 GROWTH IN SKIM MILK AND ENHANCEMENT OF NISIN PRODUCTION

2008-01-01

MÉXICO

XIV CONGRESO INTERNACIONAL INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y LA XXX REUNIÓN NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS

ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE NARANJA AGRIA (CITRUS AURANTIUM) Y LIMA DULCE (CITRUS LIMETTA RISSO) SOBRE L. MONOCYTOGENES ATCC 19114"

2012-01-01

MÉXICO

XV CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ESTUDIO DE EXTRACTOS DE LIMA DULCE (CITRUS LIMETTA RISSO) SOBRE SALMONELLA TYPHIMURIUM ATCC 14028, ESCHERICHIA COLI ATCC 8739 Y STAPHYLOCOCCUS AUREUS ATCC 6438

2013-01-01

MÉXICO

XV CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

ESTUDIO DE EXTRACTOS DE LIMA DULCE (Citrus limetta Risso) SOBRE SALMONELLA TYPHIMURIUM atcc 14028, ESCHERICHIA COLI ATCC 8739 Y STAPHYLOCOCCUS AUREUS ATCC 6538

2013-01-31

MÉXICO

5 CONGRESO INTERNACIONAL BIOLOGÍA, QUÍMICA Y AGRONOMÍA

Effect of the presence of three native impaired LAB, in the physicochemical properties of vacuum packed fresh breast

chicken

2015-01-01

MÉXICO

5 CONGRESO INTERNACIONAL BIOLOGÍA, QUÍMICA Y AGRONOMÍA

Effect and application of a probiotic heat-resistant encapsulated bacteria (*B. coagulans*), over the physicochemical and the texture properties in a food model (bread bun)

2015-01-01

MÉXICO

5 CONGRESO INTERNACIONAL BIOLOGÍA, QUÍMICA Y AGRONOMÍA

Determination of fatty acid profile and presence of conjugated Linoleic acid, in two artisanal fermented products of the Jalisco (Adobera cheese and Tejuino) by gas chromatography

2015-01-01

MÉXICO

★ Producto Destacado

CONGRESO INTERNACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y ALIMENTOS HIDALGO EN LA ERA POSTGENÓMICA

Identificación de Bacterias Lácticas Nativas Obtenidas de una bebida fermentada artesanal (pulque) con capacidad de Biotransformar el ácido Linoleico en Ácido Linoleico conjugado

2016-01-01

MÉXICO

XVIII CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS XXXIII REUNIÓN DE MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Efecto de la presencia de tres bacterias lácticas nativas deterioradoras (*L. plantarum*, *L. curvatus* y *Lactobacillus mesenteroides*) sobre el crecimiento de BAL y propiedades fisicoquímicas de pechuga de pollo frescas empacadas al vacío

2016-01-01

MÉXICO

XVIII CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS XXXIII REUNIÓN DE MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Identificación de bacterias lácticas nativas con capacidad de biotransformar el ácido linoleico en ácido linoleico conjugado de dos bebidas artesanales (Tejuino y pulque)

2016-01-01

MÉXICO

III CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS XVIII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Biotransformación del ácido linoleico (AL) en ácido Linoleico conjugado (CLA) por Bacterias Lácticas nativas de queso Adobera artesanal del estado de Jalisco

2016-01-01

MÉXICO

XVI CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA

Identificación genética de bacterias lácticas termorresistentes deterioradoras provenientes de salchichas comerciales

2015-01-01

MÉXICO

RETOS DE LA INGENIERÍA QUÍMICA EN LA GLOBALIZACIÓN (AMIDIQ)

Efecto de la fermentación láctica sobre la actividad antioxidante en una pasta de chile habanero

2015-01-01

MÉXICO

IFT15 WHERE SCIENCE FEEDS INNOVATION

Viability of *Lactobacillus coagulans* microencapsulated using a multilayer emulsion a protection barrier

2015-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

3RD INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD SCIENCE & FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES"

Study of *Lactococcus lactis* UQ-2 growth in skim milk and enhancement of Nisina production

2008-10-14

MÉXICO

CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA

Estudio del efecto de la percepción en quórum sobre la producción de nisina por *Lactococcus* UQ-2 en leche

2009-06-21

MÉXICO

3RD JORNADA DE BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO, FACULTAD DE QUÍMICA

Estudio del efecto de la percepción en quórum sobre la producción de nisina por *Lactococcus* UQ-2 en leche

2009-11-27

MÉXICO

★ Producto Destacado

XXIII CONGRESO INTERNACIONAL INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Caracterización y evaluación de la capacidad proteolítica de dos cepas de *Lactobacillus sakei* nativas de carpa silvestre y carpa cultivada (*Cyprinus carpio*)

2021-11-04

MÉXICO

XIX CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA

Incremento de la actividad proteasa de la cepa nativa *Leuconostoc mesenteroides* de carpa (*Cyprinus carpio*) procedente del lago de Chapala

2021-09-27

MÉXICO

E-LATIN FOOD 2020

Increase of protease activity during stress in *Lactobacillus sakei* isolated from carp (*Cyprinus carpio*)

2020-11-11

MÉXICO

CONGRESO INTERNACIONAL BIOLOGÍA, QUÍMICA Y AGRONOMÍA

EFFECT OF THE PRESENCE OF THREE NATIVE IMPAIRED LAB, IN THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF VACUUM PACKED BREAST CHICKEN

2015-10-01

MÉXICO

VII CONGRESO NACIONAL DE INGENIERIA BIOQUIMICA DENOMINADO "NUTRICION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA" BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

2023-10-23

MÉXICO

★ Producto Destacado

JORNADA DEL QUÍMICO FARMACEUTICO BIÓLOGO UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA (25 ANIVERSARIO CUCIENEGA) APLICACION DE BACTERIOFAGOS PARA EL CONTROL DE BACTERIAS DETERIORADORAS EN EMBUTIDOS CARNICOS

2019-10-18

MÉXICO

★ Producto Destacado

VII CONGRESO NACIONAL DE INGENIERIA BIOQUIMICA DENOMINADO "NUTRICION EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA"

Evaluación del aceite esencial de orégano mexicano

2023-10-24

MÉXICO

★ Producto Destacado

1ER SIMPOSIO DE PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS: INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN (CIATEJ-UTC)

Evaluación de dos tipos de escaldado (Inmersión en agua y calor húmedo) de brazos de pulpo maya con fines de uso en embutidos cárnicos

2022-04-01

MÉXICO

★ Producto Destacado

1 FORO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA

Disminución de la vida de anaquel de carne por presencia de bacterias lácticas deterioradoras

2023-10-06

MÉXICO

1 FORO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

2023-10-06

MÉXICO

1 FORO CIENTÍFICO TECNOLÓGICO PROTEÍNAS DE ORIGEN ANIMAL EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

2023-10-06

MÉXICO

● EVALUACIONES

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

OTROS | EVALUADOR | 2013-02-27 - 2013-02-27

SEMINARIOS DE AVANCES DOCTORALES

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CONACYT | 2013-02-27

EVALUADOR DE SEMINARIO EN AVANCES DEL ESTUDIANTE DE DOCTORADO HECTOR FLORES MARTÍNEZ

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CONACYT | 2013-02-14

Evaluadora de los ciclos de seminarios de avances de los estudiantes de del posgrado interinstitucional en Ciencia y Tecnología de la opción terminal de Procesos Agroindustriales

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CONACYT | 2013-02-27

Evaluador del seminario e avances del estudiante de doctorado Marco Antonio Godoy Zaragoza.

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CONACYT | 2013-02-27

Evaluadora del seminario de avances del estudiante de maestría ing. Rafael Dueñas Vargas con número de matrícula

1105PA3007, con opción terminal Procesos Agroindustriales.

CONSEJO ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE JALISCO

CONACYT | 2013-06-20

Evaluador del Fondo COECYTJAL-UDG 2008-2009. Evaluando el proyecto "Transferencia de Tecnología para la utilización de mango para productos de alto valor agregado de la región de Cihuatlan Jalisco.

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CONACYT | 2016-07-07

Participación como evaluador en el XIX Seminario Científico Nacional de los estudiantes del posgrado interinstitucional en Ciencia y Tecnología, realizado en la ciudad de León Guanajuato.

POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

CONACYT | 2013-02-27

Evaluador del seminario de avances de la estudiante de doctorado de la M.C. María de Jesús Cruz Vargas con número de matrícula 0905PA3056, con opción terminal de Procesos Agroindustriales.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA DEL ESTADO DE JALISCO (CIATEJ)

OTROS | EVALUADOR | 2017-02-17 - 2017-03-09

Programas de estudio en la opción terminal de Procesos Agroindustriales

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C. (CIATEJ).

OTROS | EVALUADOR | 2013-10-10 - 2013-10-28

Programas de estudio de posgrado en la opción terminal de Procesos Agroindustriales

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C. (CIATEJ)

OTROS | EVALUADOR | 2017-02-09 - 2017-03-09

Programa de Estudios en el posgrado de Ciencias en Innovación Biotecnológica en la opción terminal Biotecnología de Alimentos

SECRETARÍA DE INNOVACIÓN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO.

OTROS | EVALUADOR | 2014-12-10 - 2014-12-10

Evaluador de los programas de fondo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco (FOCYTJAL) y Fondos CONACYT del año 2014

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

OTROS | EVALUADOR DE TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN | 2017-10-10 - 2017-10-31

Revisor de trabajos libres de investigación del XIX Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

OTROS | EVALUADOR DE TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN | 2013-10-03 - 2013-10-25

EVALUADOR DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

OTROS | EVALUADOR DE TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN | 2016-09-01 - 2016-09-26

Revisor de trabajos libres de investigación del XVIII Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

OTROS | EVALUADOR DE TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN | 2015-09-01 - 2016-10-27

Revisor de trabajos libres de investigación del XVII Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

OTROS | Vocal del sinodo | 2015-06-24 - 2015-06-24

Tesis de maestría

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A. C. (CIATEJ). POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA.

OTROS | Vocal del jurado | 2017-03-16 - 2017-03-16

Tesis de maestría

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL ESTADO DE JALISCO A.C. (CIATEJ). POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA.

OTROS | Secretaria del jurado | 2017-02-10 - 2017-02-10

Maestría en Ciencia y Tecnología con especialidad en Biotecnología productiva

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C. (CIATEJ). MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INNOVACIÓN BIOTECNOLÓGICA.

OTROS | Presidente del jurado | 2019-06-25 - 2019-06-25

Grado de maestro en Ciencias en Innovación Biotecnológica

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA DEL ESTADO DE JALISCO A.C. (CIATEJ). POSGRADO INTERINSTITUCIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA (MAESTRÍA).

OTROS | Presidente del jurado | 2017-05-26 - 2017-05-26

Tesis de maestría

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA (UAM), POSGRADO EN BIOTECNOLOGÍA

OTROS | Fome parte del Jurado del Examen de Admisión al Doctorado en Biotecnología de Lily M. Vargas Rodríguez, |
2023-12-12 - 2023-12-18

Aspirante para ingreso del Doctorado en Biotecnología

● **DIVULGACIÓN**

[Ver Documento Probatorio](#)

LA NISINA COMO UN LENGUAJE DE COMUNICACIÓN ENTRE BACTERIAS LACTICAS

Conferencia | 2012-11-15

INOCUO TV

USO DE CONSERVADORES NATURALES

Medio impreso | 2013-05-13

CAMARA DE LA INDUSTRIA DE JALISCO

CONSERVADORES NATURALES (NISINA)

Televisión | 2014-09-30

INOCUO TV

PRESENCIA DE BACTERIAS E. COLI (0157 Y E. COLI NO-0157) EN CARNE FRESCA DE RES

Revista de divulgación | 2016-05-17

CÁMARA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS JALISCO

EL PODER DE LOS SENTIDOS

Curso | 2018-05-22

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS (BAL), UN FACTOR QUE REDUCIR LA VIDA DE ANAQUEL DE PRODUCTOS CÁRNICOS ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN

Conferencia | 2023-03-24

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS A TRAVÉS DEL DEPTO. DE POLITICAS PÚBLICAS, EL SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIO A SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, EL CENTRO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN INNOVACIÓN SOCIAL, EL CIATEJ

CALIDAD NUTRICIONAL DE LAS CARNITAS DE CERDO Y LAS TORTAS AHOGADAS MEXICANAS

Revista de divulgación | 2020-03-20

CARNETEC REVISTA IMPRESA Y SITIO WEB CON NOTICIAS SEMANALES, REPORTAJES, ARTÍCULOS TÉCNICOS Y BLOGS CIENTÍFICOS SOBRE LA INDUSTRIA CÁRNICA DE AMÉRICA LATINA

NUTRITIVA Y TRADICIONAL: LA TORTA AHOGADA POSEE MAYOR PROTEÍNA QUE EL FILETE DE RES

Entrevista | 2020-05-20

NOTICIAS CIENTÍFICAS Y CULTURA IBEROAMERICANA (NCC)

★ Producto Destacado

LA CARNE DE RES COMO FUENTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS

Revista de divulgación | 2021-05-12

CÁMARA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS JALISCO

BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS Y CADUCIDAD DE PRODUCTOS CÁRNICOS

Conferencia | 2020-07-03

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C.

PRODUCTOS CÁRNICOS: CONSUMIDORES, CALIDAD Y PROCESOS "CONSUMO DE PRODUCTOS CÁRNICOS DURANTE LA PANDEMIA"

Conferencia | 2020-10-30

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C.

PRODUCTOS CÁRNICOS: CONSUMIDORES, CALIDAD Y PROCESOS "EVALUACIÓN DE ALGUNOS PARÁMETROS DE CALIDAD Y PROCESOS"

Conferencia | 2020-11-25

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C.

★ Producto Destacado

CICLO DE WEBINAR, PRODUCTOS CÁRNICOS: CONSUMIDORES, CALIDAD Y PROCESOS " PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS: TECNOLOGÍAS CONVENCIONALES Y EMERGENTES

Conferencia | 2020-11-27

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO A.C.

DESARROLLO INSTITUCIONAL

[Ver Documento Probatorio](#)

Participación en proyectos que amplíen la capacidad de investigación: En los 13 años que llevo laborando en el CIATEJ, he participado en más de 20 proyectos de investigación, que han surgido de diversos fondos como: COECYTJAL, proyectos de convocatorias propuestas por CONACYT PEI (Programa de estimulación a la Innovación), Fundación Produce Morelos, así como proyectos que se han realizado para asociaciones como la de Cañeros por mencionar algunos; además de algunos proyectos de investigación de la industria privada. Es importante mencionar que algunos de ellos he sido parte del equipo de trabajo especializado y en el desarrollo de otros de los proyectos me ha tocado dirigirlos es decir ser el responsable técnico por lo cual me ha tocado formar equipos de trabajos multidisciplinarios para el desarrollo de todo el proyecto, además de la coordinación de todos los objetivos así como la escritura de los informes parciales y finales donde se integra todos los resultados del proyecto, ejemplo de algunos de ellos son los siguientes: Proyecto como responsable técnico: Proyecto financiado por COCYTJAL ; "Desarrollo de un alimento nutraceutico inhibidor de la enzima convertidora de la angiotensina, principal responsable de la hipertensión arterial, a partir de músculo de carpa (Cyprinus carpio)", este proyecto se desarrolló a partir del 6 diciembre 2019 y finalizo en marzo del 2021. Proyecto financiado por CONACYT PEI; "Aprovechamiento integral de subproductos de origen bovino: planta piloto para la producción de emulsiones para embutidos de consumo humano"; este proyecto dio inicio el 14 de marzo del 2014 y finalizo el 15 de diciembre del 2014. Proyecto financiado por CONACYT PEI; "Estudio para validar a nivel piloto la aplicación de un sustituto proteico a partir de sangre de bovino, en un producto terminado competente en el mercado (salchicha para consumo humano)"; este proyecto dio inicio 20 de febrero del 2015 y finalizó el 15 de diciembre del 2015. Proyecto pagado por la industria privada; "Asesoría y/o consultoría técnica especializada"; este proyecto dio inicio el 03 de mayo del 2012 y finalizó

el 06 de agosto del 2012. Proyecto como colaborador: Proyecto financiado por fundación Produce Morelos; "Nuevas oportunidades para la elaboración de productos a base de nopal con propiedades funcionales". Proyecto financiado por CONACYT PEI; "Desarrollo de cepas microbiológicas, procesos y equipos optimizados para fermentación de chiles mexicanos". Proyecto financiado por asociación de cañeros; "Producción enzimática de FOS a nivel piloto a partir de jugo de caña, evaluación de la funcionalidad del lote de FOS y formulación de dos alimentos prototipo". Proyecto financiado por CONACYT PEI, "Desarrollo de conservadores naturales para su aplicación en embutidos". Además de la asesoría especializada a la industria relacionado con mi expertis. He participado en la impartición del curso dirigidos a público en general o a algún sector en específico ejemplo de ello es el curso de "Vida de anaquel de Alimentos y bebidas", que se ha estado dando por más de 9 años, tanto presencial como en línea; además soy parte de equipo auditor interno del CIATEJ. Me gustaría hacer mención que el desarrollo de estos proyectos de investigación, han dado lugar a diversas tesis tanto de Licenciatura, como de maestría y Doctorado, además algunos de los proyectos han beneficiado dando becas a algunos tesis de Licenciatura de escasos recursos. Como parte del desarrollo de estos proyectos han ampliado mucho mi capacidad de investigación ya que cada uno de ellos implican retos diferentes que me obligan a ir más allá del conocimiento con el que cuento en ese momento, por lo que algunas veces he tomado diversos cursos de capacitación y actualización en diversos temas como es inocuidad y algunas normas de inocuidad, además han contribuido a la formación de recursos humanos altamente especializados ya que contribuyen en la compra de reactivos y materiales.

Participación en la creación o diseño de planes de estudio: Desde que inicie a trabajar en el CIATEJ hace más de 13 años he participado en los posgrados de la institución, tanto en el desarrollo de los contenidos de programas de estudio de la Maestría y Doctorado en Ciencias en Biotecnología e Innovación, del programa de posgrado que fueron aprobados en octubre 2013 por el Órgano de gobierno del Centro de investigación. Formo parte del cuerpo académico de la opción terminal de Procesos Agroindustriales del Posgrado Interinstitucional en Ciencia y Tecnología (PYCYT), que se imparte en el Centro, así como del cuerpo académico del Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica en la opción terminal en Biotecnología de Alimentos, tanto de maestría como de doctorado; además de la participación como miembro del comité de evaluación. He sido coordinadora académica de mi unidad de trabajo (Tecnología de Alimentos), durante tres años apoye a la coordinación de posgrado en la evaluación de estudiantes de admisión para los posgrados de "Procesos Agroindustriales del Posgrado Interinstitucional en Ciencia y Tecnología (PYCYT), así como "Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica", evaluando y coordinando la evaluación de los programas de estudio, coordinando seminarios de avances de los estudiantes de maestría y doctorado de los dos programas; entre otras actividades propias de la coordinación académica de la unidad. He formado parte de los profesores que imparten las asignaturas de los dos posgrados coordinando la asignatura obligatoria de "Metodología de la investigación" esta asignatura se imparte a todos los estudiantes de nuevo ingreso, he coordinado esta asignatura por más de 8 años, he impartido otras asignaturas especializadas como "Microbiología Avanzada de los Alimentos", "Biología y Aplicaciones de los bacteriófagos", "Tecnología y Microbiología de Productos cárnicos", por mencionar algunas de las asignaturas. He sido parte del Comité Organizador del XX Seminario Nacional de Investigación y posgrado en Ciencia en Tecnología. Así como en la coordinación de diversos Foros especializados como: 1er Simposio de Productos Pesqueros y Acuícolas: Investigación en Innovación así como 1er Foro Científico Tecnológico en Proteínas de Origen Animal en la alimentación humana.

