



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	QFB. Julisa Edith López Ramírez.
<b>Título</b>	Químico Farmacobióloga
<b>Nivel SNI</b>	
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Investigador en Tecnología Alimentaria
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Zapopan.
<b>Datos postales</b>	Camino el Arenero. El Bajío del Arenal. 45019, Zapopan, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología Alimentaria
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Evaluación de calidad, caracterización fisicoquímica, autenticidad y adulteración de alimentos e ingredientes. Evaluación de ingredientes naturales con propiedades funcionales. Evaluación y desarrollo de Ingredientes, Bebidas y Alimentos
<b>Grupos de investigación</b>	Alimentos y bebidas, calidad fisicoquímica
<b>Redes internas</b>	ECOSISTEMAS LÁCTEOS REGIONALES SUSTENTABLES
<b>Proyecto actual</b>	Evaluación del potencial biofuncional de bebidas lácteas fermentadas
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 2110
<b>E-mail</b>	jelopez@ciatej.mx

<b>Formación académica</b>	Química farmacobióloga
<b>Experiencia profesional</b>	
<b>Proyección, temas de interés</b>	Alimentos tradicionales listos para consumirse
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio de matrices complejas multicapa en la protección de ácidos grasos emulsionados y microencapsulados.</li> <li>• Innovación en el proceso para desarrollar una nueva bebida fermentada de agave tipo cerveza.</li> <li>• Desarrollo de Cepas Microbiológicas, Procesos y Equipos Optimizados para Fermentación de Chiles Mexicanos.</li> <li>• Capacitación teórica práctica sobre las etapas del proceso de elaboración de mezcal en los estados de Durango, Guerrero y San Luis Potosí</li> <li>• Desarrollo de un método de extracción y purificación de steviosidos a partir de Stevia rebaudiana Bertoni.</li> </ul>
<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• J.E. López-Ramírez, S.T. Martín-del-Campo, H. Escalona-Buendía, J.A. García-Fajardo and M. Estarrón-Espinosa. Physicochemical quality of tequila</li> </ul>



	<p>during barrel maturation. A preliminary study. CyTA – Journal of Food, 2013. <a href="http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2012.727033">http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2012.727033</a>.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Moises Martinez-Velazquez, Gustavo Adolfo Castillo-Herrera, Rodrigo Rosario-Cruz, Jose Miguel Flores-Fernandez, Julisa Lopez-Ramirez, Rodolfo Hernandez-Gutierrez, Eugenia del Carmen Lugo-Cervantes .Acaricidal effect and chemical composition of essential oils extracted from Cuminum cyminum, Pimenta dioica and Ocimum basilicum against the cattle tick Rhipicephalus (Boophilus) microplus (Acari: Ixodidae). Biomedical and Life Sciences Parasitology Research Volume 108, Number 2, 481-487, (2009).</li><li>• L.F. Alvarez-Zuñiga, E. Lugo-Cervantes, J.E. López-Ramírez, J. Cervantes-Martínez. Determinación del contenido de carotenoides en frutos de jitomate intactos por espectroscopia raman. VII encuentro participación de la mujer en la ciencia.</li><li>• López-Ramírez, J.E., Martín-del-Campo, S.T. y Estarrón-Espinosa, M. Evolución de compuestos furánicos volátiles durante el proceso de reposo del tequila. Industria Alimentaria, Alfa editores.</li><li>• Julisa Edith López Ramírez, Estefany Hernandez Aguilera, Karina de la Rosa Silerio y Pedro Martín Mondragón Cortez. Evolution of capsaicinoids and volatile compounds in fermented pastes from jalapeño and serrano chili peppers. Congreso internacional Biología, Química y Agronomía.</li></ul>
<b>Temáticas para desarrollar tesis</b>	<p>Evolución microbiana en productos lácteos autóctonos. La ruta alimentaria de los productos lácteos artesanales en Jalisco. Jocoque artesanal patrimonio intangible, un conocimiento heredado</p>
<b>Solicitudes de patente</b>	
<b>Patentes otorgadas</b>	
<b>Principales logros y distinciones</b>	
<b>Formación de recursos humanos</b>	<p>Cursos impartidos a productores de mezcal, tequila o salsas Apoyo a tesis de maestría</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Luis Fabricio Alvarez Zuñiga. “Desarrollo y Validación de un Método por Espectroscopia Raman para la Cuantificación de Carotenoides en Frutos y Vegetales”.</li></ul> <p>De licenciatura:</p> <p>Mónica Virginia Montoya Hernández. "Determinación de la calidad de diferentes cervezas mexicanas".</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Clara Elizabeth Orozco Iñiguez. “Determinación de Compuestos Volátiles en Jugo Fresco y Concentrado de Jugo Elaborado con Naranja, var. Valencia del Estado de Yucatán”.</li><li>•Fernando Navarro Rodríguez. “Determinación de la fracción Volátil en Miel de Abeja del Estado de Nayarit por Microextracción en Fase Sólida-Cromatografía de Gases”.</li></ul>
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	