



CV EXTENSO

Nombre	Dra. Teresa del Rosario Ayora Talavera / Teresa del Rosario Ayoras Talavera Ph.D.
Título	Doctora en Ciencias en Biotecnología / Biotechnology Science PhD.
Nivel SNI	(en caso de que aplique)
Área del SNI	(en caso de que aplique, área temática en la que el CONACYT designa el nivel)
Cargo	Investigadora Titular C / Research Scientist Responsable Laboratorio de Alimentos / Food Laboratory supervisor
Institución	CIATEJ Unidad Sureste / CIATEJ Southeast Unit
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Parque Científico y Tecnológico de Yucatán, Km 5.5, carretera Sierra Papacal-Chuburna Puerto, Mérida, Yucatán, México. / Center for Research and Assistance in Technology and Design of the State of Jalisco A.C. Parque Científico y Tecnológico de Yucatán, Km 5.5, carretera Sierra Papacal-Chuburna Puerto, Mérida, Yucatán, México.
Línea de investigación (disciplina)	Tecnología Alimentaria / Food Technology
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Aditivos alimenticios / Food additives
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Alimentos / Foods
Grupos de investigación	Desarrollo de alimentos inocuos y aditivos nutraceuticos / Development of safe foods and nutraceutical additives. Investigación y perspectiva de la producción, transformación y comercialización de la miel y sus derivados / Research and perspectives in the production, transformation and commercialization of honey and its sub-products
Redes internas	NANOBIIO, Cacao, Red Temática de Mejoramiento y Manejo Biológico de Especies Vegetales de Uso Alimenticio (REMMBEVA).
Proyecto actual	Optimización de la fermentación de los granos blancos de cacao en fermentador piloto y cajas / Optimisation of white cocoa beans fermentation in fermenter and boxes
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 4025
E-mail	tayora@ciatej.mx

Formación académica	Doctorado en Ciencias en Biotecnología (Centro de Investigación y Estudios Avanzados, CINESTAV). Maestría en Ciencias en Biotecnología e Ingeniería Bioquímica en el Instituto Tecnológico de Mérida.
Experiencia profesional	Investigadora Titular C y Responsable del Laboratorio de Tecnología y Conservación de Alimentos, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), Unidad SURESTE, Agosto 2015 a la fecha. Jefe de la División de Estudios de Posgrado e Investigación, Instituto Tecnológico de Tuxtla

	Gutiérrez (ITTG), Agosto 2010 - Agosto 2013. Profesora-Investigadora, Departamento de Química y Bioquímica, Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez (ITTG). Abril 2002 - Agosto 2013.
Proyección, temas de interés	Aprovechamiento de subproductos agrícolas para la obtención de metabolitos de interés biotecnológico, pectinas, gomas y carbohidratos complejos para el desarrollo de nuevos alimentos y como soportes alimenticios para la microencapsulación de biomoléculas.
Proyectos de Investigación (5 últimos)	1) Desarrollo de proceso piloto para la obtención de edulcorantes a partir de hojas de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni, variedad Morita II. Colaboradores: Dra. Neith Aracely Pacheco López, Dra. Érida Gastélum Martínez, Dr. Manuel Octavio Ramírez Sucre, Dra. María de los Ángeles Sánchez Contreras. 2) Desarrollo de mejora en el proceso de elaboración del adobo de achiote, así como la estandarización y caracterización del contenido de capsaicinoides en una pasta base concentrada de chile habanero. Colaboradores: Dra. Neith Aracely Pacheco López, Dra. Érida Gastélum Martínez, Dr. Manuel Octavio Ramírez Sucre.
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	1. Pacheco-López NA, Ayora-Talavera T, Ramírez-Sucre M, Rodríguez-Buenfil I (2014). Evaluación de las condiciones de extracción en el contenido de capsaicinoides de chile habanero. Rev. Fac. Nal. Agr. Medellín 67(2), Supl. 2, 668-670. ISSN 0304-2847. http://www.medellin.unal.edu.co/iicta2014/doc/Memorias%20IICTA%202014.pdf 2. Villalobos-Maldonado JJ, Meza-Gordillo R, Mancilla-Margalli NA, Ayora-Talavera TR, Rodríguez-Mendiola MA, Arias-Castro C, Vázquez-Villegas PT, Gutiérrez-Miceli FA, Ruiz-Valdiviezo VM (2015). Removal of decachlorobiphenyl in vermicomposting process amended with rabbit manure and peat moss. Water Air Soil Pollut. 226: 159-169. ISSN 1573-2932. DOI 10.1007/s11270-015-2400-z. 3. Cruz-Rodríguez RI, Meza-Gordillo R, Rodríguez-Mendiola Ma, Arias-Castro C, Mancilla-Margalli NA, Ávila-Miranda ME, Gutiérrez-Miceli FA, Ruiz-Valdiviezo VM Ayora-Talavera TR, (2017). Antifungal activity of <i>Crotalaria longirostrata</i> Hook. & Arn. extracts against phytopathogen fungi from maize. Gayana Bot. Aceptado. 4. Ayora-Talavera TR, Ramos-Chan CA, Covarrubias-Cárdenas AG, Sánchez-Contreras A, García-Cruz U, Pacheco L. NA (2017). Evaluation of Pectin Extraction Conditions and Polyphenol Profile from <i>Citrus x lantifolia</i> Waste: Potential Application as Functional Ingredients. Agriculture 2017, 7, 28. doi:10.3390/agriculture7030028. 5. Yazmín Sánchez-Roque, Guadalupe Ayora-Talavera, Reiner Rincon-Rosales, Federico Antonio Gutierrez-Miceli, Rocio Meza-Gordillo PhD.; Robert Winkler, Roberto Gamboa-Becerra, Teresa del Rosario Ayora-Talavera, Víctor Manuel Ruiz-Valdiviezo (2017). Phytochemicals of <i>Rhoeo discolor</i> with antiviral activity against influenza A virus. Records of Natural Products. Aceptado
Temáticas para realizar tesis	Se tiene como tema de tesis el empleo de carbohidratos complejos obtenidos de residuos agroindustriales, combinados con matrices convencionales (gomas, quitosano, almidón resistente) para la formulación de encapsulantes y biopelículas.
Solicitudes de patente	MX/a/2015/017551. Fracción bioactiva del extracto metanólico de <i>Rhoeo discolor</i> con actividad anti-influenza. Industria Farmacéutica
Patentes otorgadas	Ninguna
Principales logros y distinciones	He participado en más de 30 proyectos de investigación y desarrollo tecnológico, siendo en 15 de ellos Directora de proyecto. Autora de 23 publicaciones.



Formación de recursos humanos	He dirigido más de 20 tesis, de las cuales 13 han sido de posgrado. Actualmente superviso a estudiantes de licenciatura, maestría y a un posdoctorante
A qué se dedica y qué ha hecho	Me dedico al desarrollo tecnológico para empresas alimenticias, así como al aprovechamiento de residuos agroindustriales para la obtención de metabolitos secundarios con actividad biológica, pectinas, almidones que puedan ser utilizadas como biopelículas o como matrices alimentarias para la microencapsulación de compuestos con actividad biológica para su incorporación a alimentos, ya sea como conservadores naturales o como aditivos nutraceuticos. Hemos utilizado pectinas de origen cítrico para la encapsulación de extractos de estevia.