

<b>Nombre / Name</b>	Dr. Manuel Reinhart Kirchmayr
<b>Título / Grade</b>	Doctor en Ciencia y Tecnología
<b>Nivel SNI / SNI level</b>	Nivel I
<b>Área del SNI / SNI area</b>	Área II: Biología y Química
<b>Cargo / Position</b>	Investigador Biotecnología Industrial
<b>Institución / Center</b>	CIATEJ Sede Zapopan
<b>Datos postales / Address</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C., Camino Arenero #1227. El Bajío del Arenal. 45019 Zapopan, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación / Line of research</b>	Biotecnología Industrial
<b>Sublíneas de investigación / Sublines of research</b>	Microbiología molecular
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry related the research topics</b>	Aislamiento, identificación y preservación de microorganismos; Alimentos y bebidas fermentadas; Procesos fermentativos
<b>Grupos de investigación / Research groups</b>	Biotecnología Industrial
<b>Redes internas / Internal networks</b>	RIEL, RED CACAO, AGARED
<b>Proyecto actual / Actual project</b>	Caracterización de consorcios microbianos involucrados en la producción de Tequila y estudio de las interacciones entre bacterias y levaduras nativas. (SEP-CONACYT 2016-2019)
<b>Teléfono + Ext. / Phone + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1305
<b>Correo electrónico / E-mail</b>	<a href="mailto:mkirchmayr@ciatej.mx">mkirchmayr@ciatej.mx</a>
<b>Número de CVU / CVU number</b>	242315

<b>Formación académica / Academic training</b>	Doctorado en Ciencia y Tecnología en Biotecnología productiva (PICyT; CIATEJ, A.C., GDL).
<b>Experiencia profesional / Professional experience</b>	Investigador en CIATEJ A.C. desde febrero 2012.
<b>Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest</b>	Entre los diferentes temas que le interesan al investigador destaca el estudio de poblaciones microbianas específicas que conforman los consorcios presentes en diversos procesos fermentativos.
<b>Proyectos de Investigación / Research projects</b>	CARACTERIZACIÓN DE CONSORCIOS MICROBIANOS INVOLUCRADOS EN LA PRODUCCIÓN DE TEQUILA Y ESTUDIO DE LAS INTERACCIONES ENTRE BACTERIAS Y LEVADURAS NATIVAS (SEP-CONACYT, CB-2015-01).  EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO DE BIOLOGÍA MOLECULAR DE MICROORGANISMOS EN LA NUEVA UNIDAD ZAPOPAN DEL CIATEJ PARA LA

	<p>PROSPECCIÓN DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS CON POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO (CONACYT, INFR-2015-01).</p> <p>TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO DE MEZCAL EN EL ESTADO DE GUERRERO (COFUPRO, Fundación Produce de Guerrero A.C.).</p>
<p><b>Publicaciones Relevantes /</b> <b>Relevant publications</b></p>	<p>FRANCISCO JAVIER DE LA TORRE GONZÁLEZ, DANIEL OSWALDO GUTIÉRREZ AVENDAÑO, ANNE CHRISTINE GSCHAEDLER MATHIS, MANUEL REINHART KIRCHMAYR. Evaluation of matrix-assisted laser desorption/ionization time-of-flight mass spectrometry for differentiation of <i>Pichia kluyveri</i> strains isolated from traditional fermentation processes Rapid Commun Mass Spectrom., 32, 1514–1520 (2018).</p> <p>M.R. KIRCHMAYR, L.E. SEGURA-GARCÍA, P. LAPPE-OLIVERAS, R. MORENO-TERRAZAS, M. DE LA ROSA, A. GSCHAEDLER MATHIS. Impact of environmental conditions and process modifications on microbial diversity, fermentation efficiency and chemical profile during the fermentation of Mezcal in Oaxaca. LWT - Food Science and Technology, 79, 160-169 (2017).</p> <p>P. CHOMBO-MORALES, M. KIRCHMAYR, A. GSCHAEDLER, E. LUGO-CERVANTES, S. VILLANUEVA-RODRÍGUEZ. Effects of controlling ripening conditions on the dynamics of the native microbial population of Mexican artisanal Cotija cheese assessed by PCR-DGGE. LWT - Food Science and Technology, 65, 1153-1161 (2016).</p> <p>FRANCISCO J BACAME-VALENZUELA, JORGE A RODRIGUEZ, JUAN C MATEOS-DÍAZ, MANUEL KIRCHMAYR, ELISA M VALENZUELA-SOTO, YOLANDA REYES-VIDAL, MARTIN ESQUEDA, ALI ASAFF. Screening of Sonoran Desert Fungal Strains for feruloyl Esterase Activity. Journal of Pure and Applied Microbiology, 9, 131-138 (2015).</p> <p>ARANA-SANCHEZ A., SEGURA-GARCÍA L.E., KIRCHMAYR M., OROZCO-ÁVILA I., LUGO-CERVANTES E., GSCHAEDLER-MATHIS A. Identification of predominant yeasts associated with artisan Mexican cocoa fermentations using culture-dependent and culture-independent approaches. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 31, 359–369 (2015).</p> <p>MÁRQUEZ-AGUIRRE A.L., CAMACHO-RUIZ R.M., ARIAGA-ALBA M., PADILLA-CAMBEROS E., KIRCHMAYR M.R., BLASCO J.L., GONZÁLEZ-AVILA M. Effects of Agave tequilana fructans with different degree of polymerization profiles on the body weight, blood lipids and count of fecal Lactobacilli/Bifidobacteria in obese mice. Food &amp; Function, 4, 1237-1244 (2013).</p>

<b>Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis</b>	Existen oportunidades de tesis en proyectos vigentes en temáticas relacionadas con la descripción y caracterización de consorcios microbianos mediante técnicas microbiológicas y moleculares.
<b>Solicitudes de patente / Patent applications</b>	No hay
<b>Patentes otorgadas / Patents granted</b>	No hay
<b>Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions</b>	Miembro SNI nivel 1 (2017-actualidad)
<b>Formación de recursos humanos / Teaching experience</b>	
<b>Breve semblanza / Brief sketch</b>	Desarrollar e implementar estrategias para estudiar el comportamiento de consorcios microbianos involucrados en procesos fermentativos.

<b>Research Gate</b>	<a href="https://www.researchgate.net/profile/Manuel_Kirchmayr">https://www.researchgate.net/profile/Manuel_Kirchmayr</a>
<b>Linked in</b>	
<b>Scopus</b>	<a href="https://orcid.org/0000-0002-7585-230X">Manuel R. Kirchmayr (40461479200).</a>
<b>ORCID</b>	<a href="http://orcid.org/0000-0002-7585-230X">http://orcid.org/0000-0002-7585-230X</a>
<b>Google Scholar</b>	
<b>ResearcherID</b>	