

DRA. LAURA ARACELI LÓPEZ MARTÍNEZ

✉ aracelilm@hotmail.com

☎ +52 (444) 808-4549 (casa) & 444-165-6030 (celular)

Profesionista en Bioprocesos y Ciencia y Tecnología de Alimentos, con especialidad en el área de grasas y aceites. Capacidad de desarrollar nuevas tecnologías como elaboración de geles a partir de aceites con moléculas comestibles, alternativa para productos libres de ácidos grasos *trans* y saturados. Conocimientos del área de emulsiones y antioxidantes. Facilidad de palabra y amplia capacidad de transmitir conocimiento, con experiencia en el área docente ej. Impartiendo algunas materias, apoyo en investigación a estudiantes, actualización de planes de estudios. Manejo de material y equipos de laboratorio específicamente reómetros, DSC, rayos-X.

No. CVU CONACYT: 208204

ESCOLARIDAD

Doctorado en Ciencia en Bioprocesos

2010 - 2015

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Ciencias Químicas.

Mar 2012 – Nov 2012

Universidad de Guelph, Ontario, Canadá.

Ago 2010 – Feb 2015

alto en ácido oleico.

Tesis: Biogeles comestibles a base de monoacilglicerido y aceite de cártamo

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

2006 - 2008

Universidad Autónoma de Querétaro, Departamento de Química

Ago 2007 - Dic 2008

oxidativa de emulsiones de aceite en agua, tipo mayonesa, enriquecidas con ácidos grasos omega-3.

Tesis: Efecto de la relación emulsificante-antioxidante sobre la estabilidad

Ingeniería en Alimentos

1999 - 2004

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de Ciencias Químicas.

Oct 2004 - Oct 2005

Mejor Alumno ciclo escolar 2001-2002

Tesis: Efecto de la adición de ácidos grasos omega-3 y del tiempo de almacenamiento sobre las propiedades fisicoquímicas de la margarina.

SNI: CANDIDATO

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Coordinación Académica Región Altiplano Oeste (CARAO) – Profesor Investigador de Tiempo Completo en la carrera de Ingeniería Agroindustrial.

Ago 2015 – A la fecha

- Investigación
- Docencia
- Gestión
- Tutoría

UASLP – Técnico de laboratorio (Fisicoquímica de alimentos)

Mar 2015 – a la fecha

- Análisis a la industria
- Apoyo para impartir el tema de Lípidos en la materia de Ciencia de los Alimentos
- Apoyo en las investigaciones de los alumnos del laboratorio
- Elaboración de manuales de los equipos del laboratorio
- Inventarios
- Revisión de artículos

UASLP - Docente en la Carrera de Ingeniería de Alimentos en la facultad de Ciencias Químicas y en

la Carrera de Nutrición en la facultad de Enfermería.

Ene 2014 - Mar 2015

- Docente del laboratorio de Bioquímica y Ciencia de los Alimentos
- Impartiendo el tema de Agua en la materia de Ciencia de los Alimentos
- Análisis a la Industria

UCEM – Docente en la Carrera de Nutrición y Administración del deporte.

Ago 2013 - Dic 2014

- Docente de la materia y el laboratorio de Química y Análisis de los Alimentos
- Docente de la materia y el laboratorio de Biomoléculas
- Actualización de planes de estudio

Palsgaard Industry

Oct 2008 - Abr 2009 Contratación por proyecto

- Desarrollo de diversos proyectos de investigación y aplicaciones (Proyectos: Fortificación de leche, elaboración de margarina baja en grasa).
- Soporte técnico (Departamento de lácteos y grasas)
- Desarrollo de productos a nivel piloto (Área de lácteos y grasas)

HERDEZ

Sep 2005 – Mar 2006 Inspector de Calidad

- Verificar parámetros de control de calidad de materia prima, producto en proceso y producto final.
- Responsable de la identificación de defectos en el proceso e implementación de mejoras

IDIOMAS

Inglés: TOEFL: 504 PTS B2

INVESTIGACIONES CONCLUIDAS Y PUBLICACIONES

Artículos Indexados

Monoglyceride organogels developed in vegetable oil with and without ethylcellulose (2015), A. Lopez-Martínez; M. A. Charó-Alonso; A. G. Marangoni; J. F. Toro-Vazquez. Food Research International. 72:37-46. **Impact Factor 3.05.**

Comparing the crystallization and rheological behavior of organogels developed by pure and commercial monoglycerides in vegetable oil (2014), A. López-Martínez; J.A. Morales-Rueda;

E.Dibildox-Alvarado; M.A. Charó-Alonso; A.G. Marangoni; J.F. Toro-Vazquez. Food Research International. 64: 946-957. **Impact Factor 2.82.**

Antioxidant Hydrophobicity and Emulsifier Type Influences the Partitioning of Antioxidants in the Interface Improving Oxidative Stability in O/W Emulsions Rich in n-3 Fatty Acids. (2017), Lopez Martínez A. & Rocha Uribe A. Eur. J. Lipid Sci. Technol. 1700277: 1-10. **Impact Factor 2.145.**

Características físicas y químicas de la semilla de calabaza para mecanización y procesamiento. (2018). D. Rössel Kipping, H. Ortiz Laurel, A. Amante Orozco, H.M. Durán García, L. A. López Martínez. Nova Scientia. Nº 21, Vol. 10 (2), 61 – 77.

Evaluation of the Spray Drying Conditions of Blueberry Juice-Maltodextrin on the Yield, Content, and Retention of Quercetin 3-D-Galactoside. (2019). María Z. Saavedra-Leos, César Leyva-Porras, Laura A. López-Martínez, Raúl González-García, Joel O. Martínez, Isaac Compeán Martínez and Alberto Toxqui-Terán. 11 (312): 2-14. **Impact Factor 2.935.**

Artículos Arbitrados

Evaluación de un proyecto de inversión. El estudio de mercado de Crujolitos. (2017). Azuara Pugliese, V., López Martínez, L. A., Sánchez Macías, A., & Valdivia Altamirano W. F. Ide@s CONCYTEG. 154: 51-59.

Estudio del posicionamiento de las marcas de yogurt y sus atributos de compra en el altiplano de San Luis Potosí. (2017). Azuara Pugliese, V., Sánchez Macías, A., López Martínez, L. A., & Berrospe Ochoa, E. A. Ide@s CONCYTEG. 161: 29-41.

Uso de herramientas de marketing no convencionales en micronegocios del altiplano de San Luis Potosí. (2017). Azuara Pugliese, V., Sánchez Macías, A., López Martínez, L. A., & Berrospe Ochoa, E. A. Ide@s CONCYTEG. 157: 27-36.

Capítulos de libro

Caracterización de los rasgos de personalidad emprendedora en universitarios de Salinas de Hidalgo. (2018). Armando Sánchez Macías, Virginia Azuara Pugliese, Ma Lourdes Martínez Cerda, Laura Araceli López Martínez, William Fernando Valdivia Altamirano, Edgar Alejandro Berrospe Ochoa, Juan Ángel Morales Rueda. En el libro: El emprendimiento y los jóvenes Dimensiones psico-sociales. Francisco Javier Segura Mojica. Manuel Ernesto Becerra Bizarrón, Juan Carlos Neri Guzmán, Louis Valentín Mballa, Martha Angélica de la Rosa Hernández. Editorial Plaza y Valdés. Número 2. Pag. 71 a 87.

Memorias en extenso

Efecto de la adición de ácidos grasos omega-3 sobre las propiedades fisicoquímicas de la margarina (2005), A. Rocha-Uribe, López-Martínez L.A. XXVI Encuentro Nacional AMIDIC. Acapulco, Gro.

Partición y actividad de antioxidantes en emulsiones de aceite en agua (2009), A. Rocha-Uribe, López-Martínez L.A. XXX Encuentro Nacional AMIDIC. Mazatlán, Sin.

Elaboración de los diagramas de fase de organogeles de monoacilglicéridos en aceite (2016). XXXVII Encuentro Nacional AMIDIQ. Puerto Vallarta, Jalisco

Investigación de mercados para Crujolitos. (2016). XIII encuentro. Participación de la mujer en la ciencia. León, Gto.

Evaluación de las diferencias en las propiedades de absorción de aceite de la harina de Frijol y la harina de Maíz. (2016). 4 encuentro de jóvenes investigadores. San Luis Potosí, S.L.P.

Evaluación de las propiedades gelantes, emulsificantes o estabilizantes de la goma de mezquite. (2016). 4 encuentro de jóvenes investigadores. San Luis Potosí. S.L.P.

Galleta de fresa alta en proteína a base de harina de gusano de maguey. (2016). 2o Simposio Nacional de Investigación e Innovación en Ingeniería Química. Matehuala, S.L.P.

Totopos a base de harinas de leguminosas. (2016). 2o Simposio Nacional de Investigación e Innovación en Ingeniería Química. Matehuala, S.L.P.

Actividad antioxidante de extractos de mezquite en emulsiones organogeladas a base de aceite, agua y monoglicérido. (2016). Agroindustrias, Automatización y Agronegocios. Salinas, S.L.P.

Elaboración de helado a base de emulsiones organogeladas a base de monoglicéridos y gomas comestibles. (2016). Agroindustrias, Automatización y Agronegocios. Salinas, S.L.P.

Desarrollo de la técnica de p-Anisidina en organogeles. (2017). López Martínez L. A., Guerrero Nájera Z. A., Martínez Juárez L. G., Álvarez Salas, C., Perez Martínez J. D., López Pablos, A. L., Saavedra Leos., M. Z. UAG. Zapopan Jalisco.

Modificación de una metodología ya existente en la obtención de beta-lactosa para aumentar su grado de pureza. (2017). López Pablos A. L., López Martínez L. A., Martínez Juárez L. G., Leyva Porras C. C. Silva Cázares M. B. y Saavedra Leos M. Z. UAG. Zapopan Jalisco.

Caracterización física, química y térmica de dos polimorfos de la lactosa y la comparación de sus propiedades para su uso como excipientes. (2017). López Pablos A. L., Silva Cázares M. B., López Martínez L. A., Martínez Juárez L. G., Leyva Porras C. C. y Saavedra Leos M. Z. UAG. Zapopan Jalisco.

Determinación del tiempo de almacenamiento de un queso suplementado con espirulina (*Arthrospira platensis*) mediante el uso de herramientas sensoriales. (2017). Reynoso Ponce, H., Muñoz Meza, J. A., Ruiz Álvarez, C. J., Cisneros Almazán, R., Méndez Benítez, H. E., López Martínez, L. A. Ixtapa Zihuatanejo.

Efecto del sustrato y nutrición hortícola en la producción y calidad de plántula de cebolla (*Allium cepa* L.). (2018). María Paulina Martínez García, Francisco Javier Galaviz Martínez, Edgar Alejandro Berrospe Ochoa, Laura Araceli López Martínez. Morelia, Michoacán.

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN

Mar 2012 – Nov 2012 Estancia de Investigación en la Universidad de Guelph, Ontario, Canadá.

ASESORÍA DOCENTE

Tesis de Licenciatura

Investigador Anfitrión en el verano de la ciencia 2016, de la UASLP, en la modalidad local del 6 de junio al 15 de julio

Investigador Anfitrión en el verano de la ciencia 2017, de la UASLP, en la modalidad local del 6 de junio al 15 de julio

Gómez Aguilera, Mariana A. (2017). Determinación de la estabilidad oxidativa y el índice glicémico de una galleta de avena fortificada con harina de cáscara de naranja. Facultad de Ingeniería de la UASLP.

Guerra Ramírez Ismael (2017). Caracterización Física y Química De La semilla De Calabaza De Castilla Tipo Criolla (Cucúrbita sp.). Instituto Tecnológico Superior Zacatecas Norte.

FORMACIÓN DOCENTE

30 Oct - 13 Dic 2013

Diplomado Estrategias didácticas con enfoque en TICS

Universidad del Centro de México, UCEM, San Luis Potosí, SLP

- Blogs y Wikis: Tecnologías para el aprendizaje 1
- Blogs y Wikis: Tecnologías para el aprendizaje 2
- Modelos de Enseñanza Aprendizaje
- Estilos de Aprendizaje
- Aprendizaje Colaborativo
- Método de Caso
- Aprendizaje basado en Problemas
- Aprendizaje basado en Proyectos

14 Abr 2015

Conferencia Plenaria y Curso-Taller de Grasas, Acites y Oleogel: Desde la nanoestructura hasta su funcionalidad

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí, SLP.

21 Nov 2013

Taller Investigación cualitativa y cuantitativa sobre alimentación en nutrición

Universidad del Centro de México, UCEM, San Luis Potosí, SLP.

4-5 Mar 2010

Seminario de Difracción de Rayos-X

Instituto de Investigación de Materiales, UNAM, México.

15-19 Ene 2001

Resonancia Magnética Nuclear (seminario)

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí, SLP.

PONENTE

20-24 Oct 2014

Ponente 21ª Semana Nacional de Ciencia y Tecnología

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí, SLP.

25-29 Oct 2004

Ponente XIª Semana de Ciencia y Tecnología

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí, SLP.

Laura Araceli Lopez Martinez
Dra. en Ciencia en Bioprocesos

☎ 444 165-6030
✉ aracelilm@hotmail.com

CONGRESOS

2 Dic 2010

Concurso de exhibición de posters de proyectos de investigación
Universidad Autónoma de San Luis Potosí, San Luis Potosí, SLP.

19-22 May 2009

XXX Encuentro Nacional AMDIQ
Mazatlán, Sin, México.

3-6 May 2005

XXVI Encuentro Nacional AMIDIQ
Acapulco, Gro, México.