

Currículo Vitae

ROSA ERÉNDIRA FOSADO QUIROZ

1. DATOS GENERALES



Lugar de nacimiento Pachuquilla, Mineral de la Reforma, Hidalgo
Fecha de nacimiento 27 Febrero 1973
Nacionalidad Mexicana
R.F.C. FOQR 730227 LX2
C.U.R.P. FOQR 730227 MHGSR06
Domicilio Lerdo de Tejada 1355. Matehuala, SLP. C.P. 78700

Objetivo. Continuar desarrollándome profesionalmente en un ámbito laboral que me de la oportunidad de contribuir con mis conocimientos en el sistema educativo y científico, así como de incrementar mis habilidades y experiencias en estos.

2. CONTACTO

Teléfonos: Oficina: (488)8827215 Ext. 4322 Celular: 488101 0001.
Correo electrónico: rosa.fosado@uaslp.mx refq73@hotmail.com

3. ESCOLARIDAD

Doctorado en Ciencias Químicas. Universidad Autónoma Metropolitana–Iztapalapa. Título y certificado de calificaciones (promedio 9.7). Cédula profesional: 7444812.

Licenciado en Química. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Título y certificado de calificaciones (promedio 9.12). Cédula profesional: 2379658.

4. EXPERENCIA DOCENTE

Profesor de Tiempo Completo

Octubre 4, 2010 a la fecha

Coordinación Académica Región Altiplano - Universidad Autónoma de San Luís Potosí.

Matehuala, San Luís Potosí

Docencia:

- Apoyar las actividades académicas de la carrera en Ingeniería en Química, Lic. en Enfermería, Lic. en Mercadotecnia e Ingeniero Mecánico Administrador.

- Dar apoyo a la docencia, asignaturas impartidas 28 cursos semestrales: Actividades Complementarias de Apoyo a la Formación Integral, Análisis Fisicoquímico de los Alimentos, Análisis Instrumental Cuantitativo, Control e Instrumentación, Desarrollo Sustentable, Fenómenos de Transporte I, Fisicoquímica I, Fundamentos de Nutrición, Higiene y Seguridad Industrial, Operaciones Unitarias I, Química Inorgánica, Química Analítica Cuantitativa, Química de Alimentos y Química Orgánica I.

Otras funciones desarrolladas:

Coordinador de la Carrera de Ingeniería Química: enero 2019.

Presidente de la Academia de Ciencias Básicas – Química

Presidente de la Academia de Química: 2013 al 2018.

Responsable de la Comisión de Difusión: 2017 al 2018.

Integrante de la comisión de admisión, coordinando la aplicación del examen EXANI II en la COARA.
Constancias: 2011 al 2018.

Integrante de la comisión para el proceso de promoción del personal académico de la UASLP, en representación de la COARA. Constancias: 2011 - 2013.

Integrante de la comisión evaluadora para la contratación de nuevos PTC para la licenciatura en Ingeniería Química. Convocatorias: marzo 2011 y febrero 2013.

Integrante de la comisión evaluadora para la revalidación para el cambio de carrera en Ingeniería Química. Cuatro expedientes y compatibilidades revisadas. Del 17 agosto 2013 al 30 de mayo del 2014.

Integrante de la Academia de Ciencias Químicas. Constancias: 2012 y 2013.

Integrante de la Academias de Ingeniería Química Aplicada. Constancias: 2012 y 2013.

Integrante de la comisión de vinculación. Constancias 2011 – 2012.

Integrante del Comité de Biblioteca. Del 2011-2012.

Líder de la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento “Diseño, estrategias y evaluación de alimentos” del Cuerpo Académico de Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos de la cual es miembro. 2012-2013.

Participación en la Adecuación y Complemento a la Propuesta Curricular de Ingeniería Química. Coordinación Académica Región Altiplano. Julio 2012.

Participación en la elaboración de reactivos el examen de admisión: 2011-2012, 2013-2014, 2014-2015.

Participación en la elaboración de reactivos para la guía del examen de admisión: 2012-2013, 2013-2014 y 2014-2015.

Participación en la aplicación del examen de admisión: Conocimientos (2012, 2013), Inglés (2013), Psicométrico (2011-2012, 2013-2014, 2014-2015).

Participación en las actividades para la difusión y promoción de Ingeniería Química. Constancias del 2011-2014.

Participación en la elaboración del ProDES en el marco PIFI 2012-2013.

Participación como sinodal de examen profesional para los alumnos de Ingeniería Química. Pasantes evaluados: Cuatro. Del 28 de febrero 2013 al 28 de marzo 2014.

Nota: Otras actividades desarrolladas en este tiempo están incluidas en otros apartados..

Profesor de Tiempo Parcial

Enero 2005 – Septiembre, 2010

Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo.

Durante cinco años y siete meses las labores desempeñadas han sido.

Docencia:

- Apoyar las actividades académicas de las carreras en Ingeniería en Industrias Alimentarias, Ingeniería Industrial e Ingeniería en Sistemas Computacionales.
- Impartir las asignaturas (22 cursos): Bioquímica, Fundamentos de Investigación, Laboratorio de Química Analítica, Química, Química Inorgánica, Química Orgánica, Taller de Investigación I y Taller de Investigación II.
- Participar activamente en las academias de Química y de Especialidad en Ing. en Industrias Alimentarias.
- Coordinar las actividades e información requerida para la tutoría de 43 estudiantes de la licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias hasta su egreso y actualmente tengo 31 de la misma licenciatura.
- Diseñar material didáctico:
Guía de problemas de química inorgánica para docente y alumnos
Práctica de extracción y cuantificación de proteínas.
Manual con metodologías y técnicas para la transformación y conservación del xoconostle en diversos productos factibles de explotarse a nivel industrial.
Están en proceso de revisión los manuales y problemarios de las materias de Laboratorio de Química Analítica y Química Orgánica.
- Participación en diversos cursos de capacitación en docencia e ingeniería de alimentos. Ver anexo de cursos en el curriculum.
- Participación como jurado en diversos concursos de ciencias y tecnología. Ver anexo de otras participaciones en el curriculum.

Investigación y gestión:

- Proponer, diseñar, desarrollar, dirigir, coordinar y evaluar los siguientes proyectos de investigación:

- “Extracción de aceite y otros productos a partir de orégano” propuesta aprobada por el ITSOEH en el 2010 en apoyo a los productores de la comunidad de “El Olivo”, propuesto al Departamento de Investigación.
- Proponer, diseñar, desarrollar, dirigir, coordinar y gestionar recursos económicos ante instancias externas a la institución para los siguientes proyectos de investigación:
 - “Transferencia de tecnología en la industrialización del cultivo de manzano” a favor de comunidades de escasos recursos”, propuesta sometida y aprobada por *Fundación Hidalgo Produce, A.C* en su convocatoria 2009.
 - “Desarrollo de tecnologías de alimentos a nivel doméstico para promover el máximo aprovechamiento de *Cyprinus Carpio* (carpa barrigona) a favor de comunidades de escasos recursos”, propuesta sometida a *Fundación Hidalgo Produce, A.C* en su convocatoria 2007.
 - “Efecto de frigoconservación y thiabendazol en tres variedades de tuna para disminuir el daño por frío”, propuesta sometida a *Fundación Hidalgo Produce, A.C* en su convocatoria 2007.
 - “Valoración de los colorantes rojos del *Myrtillocactus geometrizans* (garambullo) en la industria farmacéutica y de alimentos: Obtención, caracterización y estabilidad”, propuesta sometida *Fundación Hidalgo Produce, A.C* en su convocatoria 2005.
 - “Aprovechamiento de los recursos silvestres del Estado de Hidalgo. Estudio y conservación del subgénero *platyopuntia* (nopales)” prepropuesta aprobada por *Fondos Mixtos de Fomento a la Investigación Científica y Tecnológica CONACYT - Gobierno del Estado de Hidalgo* en la convocatoria 2005 para ser sometida en extenso.
 - “Aprovechamiento de los recursos xerofítos del estado de Hidalgo. Estudio y conservación del genero *Opuntia*”, prepropuesta para *Fondos Sagarpa – CONACYT 2005*.

Vinculación y gestión:

- Con el proyecto “Identificación y aislamiento de bioproductos (materias primas, principios activos o productos biológicos) con alto valor agregado a partir de *Opuntia imbrica* (Xoconostle)” se propició la vinculación con *Fundación Hidalgo Produce, A. C.* y la *Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa*.
- A través de las visitas industriales se generaron y/o mantuvieron relaciones con diversas industrias (residencias profesionales anexo de asesorías).

Profesor Fundador de Tiempo Completo

Agosto 2005 – Mayo 2006

Universidad Politécnica de Francisco I. Madero, UPFIM

Francisco I. Madero, Hidalgo.

Docencia:

- Apoyar las actividades académicas de las carreras de Ingeniero Agroindustrial e Ingeniero Agrotecnólogo.
- Impartir las asignaturas: Química Inorgánica y Química Orgánica, dos cursos de cada materia.
- Colaborar en el diseño de los programas y planes de estudio para la currícula de ambas licenciaturas.
- Coordinar la Academia de Química para ambas licenciaturas.
- Implementar las actividades para llevar a cabo la tutoría y fungir como tutor de 35 estudiantes de la licenciatura de Ingeniero Agrotecnólogo.
- Coordinar los proyectos para la creación de talleres de alimentos, laboratorios de análisis y biblioteca.

Investigación:

- Elaborar el proyecto de creación del Área de Investigación.
- Apoyar las labores del área de investigación recientemente creada.

Profesor Asociado (en varios periodos)

Profesor Ayudante (1999-2002)

Universidad Autónoma Metropolitana – Iztapalapa

México, D. F.

Profesor Asociado

Septiembre 2006 – Abril 2007

Docencia:

- Apoyar las actividades académicas del tronco común de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería.
- Impartir la asignatura de Método de Investigación I durante dos trimestres consecutivos.

Investigación:

- Colaborar en el proyecto de investigación “Expresión y Caracterización del Prosegmento de Papaína” del Área de Biofísicoquímica.

Profesor Asociado

Mayo 2004 – Diciembre 2004

Docencia:

- Apoyar las actividades académicas del tronco común de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería.
- Impartir la asignatura de Comunicación para el trimestre remedial durante dos trimestres consecutivos.

Investigación:

- Colaborar en el proyecto de investigación “Expresión y Caracterización del Prosegmento de Papaína” del Área de Biofísicoquímica.

Profesor Asociado

Abril 2003 – Septiembre 2003

Docencia:

- Apoyar las actividades académicas del tronco común de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería.
- Impartir la asignatura de Método de Investigación II.

Investigación:

- Colaborar en el proyecto de investigación “Expresión y Caracterización del Prosegmento de Papaína” del Área de Biofísicoquímica.

Profesor Ayudante

Septiembre 1999 – Septiembre 2002

Docencia:

- Coadyuvar en las actividades académicas del Departamento de Química de la División de Ciencias Básicas e Ingeniería.
- Apoyar la impartición de las asignaturas: Transformaciones Químicas, Estructura de la Materia, Físicoquímica I y Físicoquímica II.

Investigación:

- Colaborar en el proyecto de investigación “Expresión y Caracterización del Prosegmento de Papaína” del Área de Biofísicoquímica.

Profesor del Sistema Modular

Abril 1997 – Junio 1997.

CONALEP

Pachuca de Soto, Hidalgo

Docencia:

Impartir la asignatura de Química Inorgánica.

5. INVESTIGACIÓN

PROYECTOS CON FINANCIAMIENTO

“Evaluación de las propiedades biológicas de la palma Yucca filifera: extracción y análisis enzimático del fruto”, propuesta aprobada por la Universidad Autónoma de San Luis Potosí a través del Fondo de Apoyo Institucional en su convocatoria 2015. Convenio: C17-FAI-06-57.57.

“Evaluación de las propiedades biológicas del *Ferocactus pilosus*: extracción y análisis enzimático del fruto”, propuesta aprobada por la Universidad Autónoma de San Luis Potosí a través del Fondo de Apoyo Institucional en su convocatoria 2015. Convenio: C15-FAI-04-25.25

“Efecto del recubrimiento de aceite de orégano en la calidad poscosecha del jitomate”, propuesta aprobada por la Secretaría de Educación Pública a través del Programa de Mejoramiento del Profesorado en su convocatoria 2011.

“Mecanismo del desplegamiento ácido de la S-Carbamoilmetil papaína y papaína sin inhibir, arquetipo de las proteasas sulfhídricas”, propuesta aprobada por la Universidad Autónoma de San Luis Potosí a través del Fondo de Apoyo Institucional en su convocatoria 2011.

“Análisis microbiológico de un producto de la empresa Embutidos Mendoza denominado asado de boda, propuesta aprobada y apoyada por la Coordinación Académica Región Altiplano de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, 2011.

“Identificación y aislamiento de bioproductos (materias primas, principios activos o productos biológicos) con alto valor agregado a partir de *Opuntia imbricata* (Xoconostle)” propuesta aprobada por Fundación Hidalgo Produce, A.C en su convocatoria 2005, finalizando en el presente año.

EVALUADOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Evaluador externo de proyectos de investigación. Universidad Autónoma de Aguascalientes. 2018, 2017, 2014, 2013 y 2012.

Revisor de libro. Química General con enfoque en competencias de Arturo Fregoso Infante, profesor de la Universidad Iberoamericana. Del 6 al 23 de marzo, 2012

6. PUBLICACIONES

ARTICULOS

Martínez, A., Compean, I., Fosado, R., Ávila, R. (2018). Codificación estenográfica usando la transformada de onditas Haar discreta multi-resolución. Información y Tecnología, pp 12.

Fosado Quiroz, R. E., Martínez Ramírez, A., Hernández Nava, N. (2018). El portafolio virtual como una herramienta transversal de planeación y evaluación del aprendizaje autónomo para el desarrollo sustentable. RIDE 8(16): pp 17.

Fosado Quiroz, R. E., Martínez Ramírez, A., Hernández Nava. (2017). La responsabilidad social vista desde la óptica del estudiante universitario. En: Martínez-Aguilar, M. F. (Ed.) Visiones de sostenibilidad. (pp. 387-402). Matehuala, San Luis Potosí, México. En: <http://www.ridumact.org/publicaciones>

Martínez-Ramírez, A., Fosado Quiroz, R.E., Hernández-Nava, N. (2016). Estenografía el arte de comunicarse inadvertidamente. Universitarios Potosinos, 197 (12): 20-25. En:

[http://www.uaslp.mx/Comunicacion-](http://www.uaslp.mx/Comunicacion-Social/Documents/Divulgacion/Revista/Doce/Universitarios%20Potosinos%20197.pdf)

[Social/Documents/Divulgacion/Revista/Doce/Universitarios%20Potosinos%20197.pdf](http://www.uaslp.mx/Comunicacion-Social/Documents/Divulgacion/Revista/Doce/Universitarios%20Potosinos%20197.pdf)

C. Leyva-Porras, M.Z. Saavedra-Leos, A.L. Lopez-Pablos, J.J. Soto-Guerrero, A. Toxqui-Teran and R.E. Fosado-Quiroz. (2015). Chemical, thermal and physical characterization of inulin for its technological application based on the degree of polymerization. *Journal of Food Process Engineering*, 2015: 1-13. En: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpe.12333/epdfFosado-Quiroz>, R. E., Rojo-Domínguez, A. Metastability of papain and the molecular mechanism for its sequential acid-denaturation. *Protein Journal*, 2011, 30(3): 184-193. ISBN 1572-3887. <http://link.springer.com/article/10.1007/s10930-011-9319-z#>

García Trejo, M., Martínez Márquez, B., Fosado Quiroz, R. E. Chemical characterization and response to cold storage of prickly pears fruit of *Opuntia joconostle*. *Revista de Salud Pública y Nutrición, Ed. Especial No. 1, 2009.*

García Trejo, M., Martínez Márquez, B., Fosado Quiroz, R. E. Caracterización nutricional y evaluación del comportamiento poscosecha de la tuna de *Opuntia joconostle*. *Innovando Juntos*, Año 6, Num. 19, 2008. <http://www.fundaciónhidalgo.org.mx>

Rodiles-López, J.O., Jaramillo-Flores, M.E., Gutiérrez-López, G.F., Hernández-Arana, A., Fosado-Quiroz, R.E., Barbosa-Cánovas, G.V, Hernández-Sánchez, H. Effect of high hydrostatic pressure on bovine α -lactalbumin functional properties. *J. Food Eng.* 2008, 87: 363-370. ISBN 0260-8774. <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877407006395>

Fosado Quiroz, R. E. Identificación y aislamiento de bioproductos (materias primas, principios activos o productos biológicos) con alto valor agregado a partir de *Opuntia imbrica* (Xoconostle). *Innovando Juntos*, Año 4, Num. 12, 2006. <http://www.fundaciónhidalgo.org.mx>

Fosado Quiroz, R. E., A. Padilla Zúñiga, J. y Rojo Domínguez, A. Desnaturalización ácida de la papaína. Investigación finalista en el XXVIII Premio Nacional de Ciencia y Tecnología en Alimentos, México 2004. Publicación electrónica: http://www.pncta.com.mx/pages/pncta_investigaciones_04f.asp?page=04e2

LIBROS (EDITOR)

Innovación en ingeniería química. Editores: Fosado-Quiroz, R. E. Saavedra-Leos, M. Z. 2014. UASLP, SLP, México. Formato electrónico. ISBN 978-607-9343-65-1.

INFORMES TÉCNICOS

Empresa Embutidos Mendoza, SA de CV. 2011. "Análisis microbiológico de un producto de la empresa Embutidos Mendoza denominado asado de boda". Fosado-Quiroz, R. E.; Silva-Cázares, M. B.

Fundación Hidalgo Produce. 2005. Proyecto: 13-2005-1856. "Identificación y aislamiento de bioproductos (materias primas, principios activos o productos biológicos) con alto valor agregado a partir de *Opuntia imbrica* (Xoconostle)". Fosado-Quiroz, R. E.

Consta de tres etapas:

- Informe del comportamiento postcosecha y conservación del producto.
- Tabla descriptiva de valor nutrimental y de la composición química del fruto fresco.
- Manual para la elaboración de diversas conservas.

MEMORIAS EN EXTENSO

López Pablos, AL, Molina de León, LE, Mendoza Rojas, MA, Fosado Quiroz, RE, Saavedra Leos, MZ. Obtención de B-lactosa (LB) a partir de la alfa lactosa monohidrata (Lalta H₂O): Caracterización física y térmica. Memoria XXXVII. Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química. 2016. Pp 2073-2076. ISBN 978-607-95593-4-2.

Willy Morales Ávila; Rosa Eréndira Fosado Quiroz; Cinthya Annel Ávila Estrada; Claudia Álvarez Salas. Producción de puré de tomate en el altiplano potosino. Memoria 2o.Simposio Nacional de Investigación e Innovación en Ingeniería Química. Ingeniería Química, COARA, UASLP. 2016, pp 74-82. ISBN: 978-607-9453-47-3.

Cinthya Annel Avila Estrada; Rosa Eréndira Fosado Quiroz; Willy Morales Ávila; María Zenaida Saavedra Leos. Evaluación bromatológica, microbiológica y sensorial de puré de tomate elaborado utilizando dos calidades del tomate *Solanum lycopersicum* "roma" producido en el altiplano potosino. Memoria 2o.Simposio Nacional de Investigación e Innovación en Ingeniería Química. Ingeniería Química, COARA, UASLP. 2016, pp 114-122. ISBN: 978-607-9453-47-3.

Diana Ferretiz Contreras, Claudia Álvarez Salas, María Zenaida Saavedra Leos, Rosa Eréndira Fosado Quiroz. Análisis reológico y perfil de textura de masas para elaborar una botana tipo chips a base de harinas de avena y amaranto. Memoria 2o.Simposio Nacional de Investigación e Innovación en Ingeniería Química. Ingeniería Química, COARA, UASLP. 2016, pp 193-201. ISBN: 978-607-9453-47-3.

Osorio Castillo Alejandra de los Ángeles, Fosado Quiroz Rosa Eréndira. Análisis bromatológicos de la flor de palma china (*Yucca filifera*). Inducción a la Ciencia, la Tecnología y la Innovación en la UASLP. Ciencias Naturales y Exactas. 2015, volumen 3, número 5, pp 1456-1460. ISBN: 978-607 9343-55-2

Diseño de una planta multifuncional para el procesamiento de hortalizas en el altiplano potosino. De los Santos Alejandro José, Fosado Quiroz Rosa Eréndira. Inducción a la Ciencia, la Tecnología y la Innovación en la UASLP. Ingeniería y Tecnología. 2015, volumen 3, número 4, pp 747-751. ISBN: 978-607 9343-55-2

Willy Morales-Ávila, Cinthya Annel Avila-Estrada, Rosa Eréndira Fosado-Quiroz, María Zenaida Saavedra-Leos. BROMATOLOGICAL COMPARISON OF COMMERCIAL TOMATO PUREE vs ARTISANAL. (Comparación bromatológica de puré de tomate comercial vs artesanal). Memoria 5º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2015 pp 1256-1260. ISBN 978-607-719-005-9.

Rosa Eréndira Fosado Quiroz, Alejandra de los Ángeles Osorio Castillo, María Zenaida Saavedra Leos, Juan Francisco Pauli Saucedo. CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FLOWER PALM Yucca filifera. (Caracterización química de la flor de palma Yucca filifera). Memoria 5º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2015 pp 1318-1323. ISBN 978-607-719-005-9.

María Zenaida Saavedra Leos, Rosa Eréndira Fosado Quiroz, César Leyva Porras, Ana Lourdes López Pablos, Sandra Berenice Araujo Díaz. APPLICATION TECHNOLOGY AND THERMAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS SYSTEM ORANGE JUICE-INULIN SPRAY DRYING. (Aplicación Tecnológica y características Físicas-Térmicas de un Sistema de Jugo de Naranja-Inulina secado por Aspersión) Memoria 5º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2015 pp 1363-1368. ISBN 978-607-719-005-9.

Leví Esaú Gómez Romero, Fosado Quiroz Rosa Eréndira. Caracterización de proteínas en bebidas comerciales de origen vegetal. Inducción a la Ciencia, la Tecnología y la Innovación en la UASLP. Ingeniería y Tecnología. 2014, volumen 2, número 4, pp 939-943. ISBN: 978-607 9343-55-2 Godoy García, L., Fosado Quiroz, R.E., Terrones Gurrola, M.C.R., Rodríguez Chong, A., Lugo Morán, E.M. Valoración del aceite de orégano (*Poliomintha longiflora* A. Gray) como recubrimiento para mantener la calidad poscosecha del jitomate (*Solanum lycopersicum* L.). Memoria 4º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2013, pp 871-879. ISBN 978-607-719-003-5.

Godoy García, L., Fosado Quiroz, R.E., Terrones Gurrola, M.C.R., Rodríguez Chong, A., Lugo Morán, E.M. Valoración del aceite de orégano (*Poliomintha longiflora* A. Gray) como recubrimiento para mantener la calidad poscosecha del jitomate (*Solanum lycopersicum* L.). Memoria 4º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2013, pp 871-879. ISBN 978-607-719-003-5.

Godoy García, L.; Fosado Quiroz, R.E.; Terrones Gurrola, M.C.R.; Rodríguez Chong, A.; Lugo Morán, E.M. Evaluación del aceite de orégano (*Poliomintha longiflora* A. Gray) como recubrimiento en la vida poscosecha del jitomate (*Solanum lycopersicum* L.). Memorias del Verano de la Ciencia Región Centro 2013, pp. 1107-1111. ISBN 978-607-441-254-3.

Vértiz Beltrán, J.F.; Fosado Quiroz, R.E.; Rodríguez Chong, A.; Terrones Gurrola, M.C.R.; Guevara García, M. A. Evaluación del efecto de aceite esencial de orégano (*Poliomntha longiflora* A. Gray) como recubrimiento de jitomate bajo condiciones ambientales. Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2013.

Godoy García, L.; Fosado Quiroz, R.E.; Terrones Gurrola, M.C.R.; Rodríguez Chong, A.; Lugo Morán, E.M. Evaluación del aceite de orégano (*Poliomntha longiflora* A. Gray) como recubrimiento en la vida poscosecha del jitomate (*Solanum lycopersicum* L.). Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2013.

Guevara García, M.A.; Fosado Quiroz, R.E.; Lugo Morán, E.M.; González Chávez, M.M.; Delgado Portales, R.E. Extracción y evaluación antibacterial del aceite esencial de orégano (*Poliomntha longiflora* A. Gray). Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2012. Vol. 4, 1040-1044.

Lugo Morán, E.M.; Fosado Quiroz, R.E.; Guevara García, M.A.; González Chávez, M.M.; Delgado Portales, R.E. Extracción y evaluación antifúngica del aceite esencial de orégano (*Poliomntha longiflora* A. Gray). Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2012. Vol. 4, 1181-1184

García-Vilchis, L.; Fosado-Quiroz, R.E.; López-López, H., Silvia-Cazares, M.B. Evaluación microbiológica de un alimento tipo mole elaborado a partir de carne de cerdo. Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2011. Vol. 3, 537-540.

Olmedo-Vela, I., Fosado-Quiroz, R.E., Silva-Cázares, M.B., Panzo-Vite, B. Observación del crecimiento microbiano en un alimento procesado tipo mole. Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2011. Vol. 3, 212-215.

Panzo-Vite, B, Fosado-Quiroz, R.E., Olmedo-Vela, I. Reestructuración de procedimientos operativos de saneamiento (POES) en una empresa embudidora del Altiplano, SLP. Memorias del Verano de la Ciencia de la UASLP 2011. Vol. 3, 216-219.

MEMORIAS EN RESUMEN

Sandra Berenice Araujo Díaz, Rosa Eréndira Fosado Quiroz, Claudia Álvarez Salas, Ana Lourdes López Pablos, María Zenaida Saavedra Leos. Food technology application of maltodextrin and its assessment as a wall material in the spray drying process. (Aplicación tecnológica en alimentos de la maltodextrina y su evaluación como material pared en el proceso de secado por aspersión). Memoria 5º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2016 pp 1177. ISBN 978-607-719-005-9

Estrada Martínez, K.D; González Flores, B.E; Rodríguez Chong, A; Fosado Quiroz, R.E., Torres Salas, M. Efecto de la biopelícula de almidón de sorgo (*Sorghum vulgare*) sobre la pérdida de humedad en fresa (*Fragaria ananassa*). XVI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. Organizado por la

Universidad de Guadalajara, 2014. Silva-Cázares, MB; Terrones-Gurrola, MCR; Fosado-Quiroz, R. E.; Compean-Martínez, I; De León-Navarro, F. V Identificación de Streptococcus pyogenes de tracto respiratorio superior, en población estudiantil de la Universidad Autónoma De San Luis Potosí. Memoria electrónica del V Congreso Nacional de Tecnología Aplicada a Ciencias de la Salud. Organizado por el Instituto Nacional de Astrofísica, Óptica y Electrónica. Tonantzintla, Pue. Del 5 al 7 de junio 2014.

En: http://www-optica.inaoep.mx/tecnologia_salud/2014/1/memorias/trabajoscartel.php.

Ávila-Rodríguez, R.; Compean-Martínez, I.; Terrones-Gurrola, MCR; Vega-Estrada, NE; Rivera-Martínez, M; Escobar-Toledo, I; Fosado-Quiroz, R. E. Estudio de la relación de la incidencia de Escherichia coli, Enterococcus faecalis y Candida albicans en cavidad bucal en pacientes con enfermedades crónicas utilizando espectroscopia Raman y análisis microbiológico. XIV Reunión Internacional de Ciencias Médicas. Organizado por la Universidad de Guanajuato. León, Gto. León, Gto. Del 2 al 4 de abril, 2014. pp 111.

Fosado-Quiroz, R. E.; Rodríguez-Chong, A.; Compean-Martínez, I.; Moreno-Rodríguez, KG. Evaluación de los hábitos alimenticios de los estudiantes de ingeniería de la COARA: trascendencia en la salud. 1er. Congreso de Enfermería de la Red de Enfermería. Organizado por la Red de Enfermería de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí y el CA Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos. Del 30 al 31 de mayo 2013. pp 130. ISBN 978-607-9343-04-0.

Fosado Quiroz, R.E., Guevara García, M.A, Lugo Moran, E.M., Terrones Gurrola, M.C.R.,Rodríguez Chong, A. Análisis antimicrobial del aceite de orégano, Poliomintha longiflora A. Gray. Memoria 4º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara 2013, pp 1023-1028. ISBN 978-607-719-003-5.

Fosado Quiroz, R.E.; Guevara García, M.A.; Lugo Morán, E.M. Extracción y análisis antimicrobial del aceite esencial de orégano (Poliomintha longiflora A. Gray). Memoria 1er. Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Agropecuaria y 1er. Simposium en Producción y Tecnología de Semillas, organizado por la Sociedad Mexicana de Ciencia y Tecnología Agropecuaria, A.C. y el Instituto Tecnológico Roque 2012, pp 245. ISBN 978-607-96093-0-6.

Fosado-Quiroz, R. E.; Silva-Cázares, M. B.; Rodríguez-Chong, A.; Panzo-Vite, B.; Olmedo-Vela, I. "Observation of microbial growth in a food processing type mole". Memoria del 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, 441.

Fosado-Quiroz, R. E.; Silva-Cázares, M. B.; Rodríguez-Chong, A.; Panzo-Vite, B.; Olmedo-Vela, I. "Microbial evaluation of a kind food made mole from pork". Memoria del 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, 449.

García Trejo, M., Martínez Márquez, B., Fosado Quiroz, R. E. Chemical characterization and response to cold storage of prickly pears fruit of Opuntia joconostle. Revista de Salud Pública y Nutrición, 2009. Ed. Especial No. 1, pp 86.

Fosado Quiroz, Rosa E., Padilla Zúñiga, Jacqueline y Rojo Domínguez, A. “*Desnaturalización ácida de la papaína*”. Memoria del XXV Congreso Nacional de Bioquímica, organizado por la Sociedad Bioquímica de México 2004, pp 97.

Fosado Quiroz, R. E., Padilla Zúñiga, Jacqueline y Rojo Domínguez, Arturo. “*Desnaturalización ácida de la papaína*”. Memoria del XXXVIII Congreso Mexicano de Química, organizado por la Sociedad Química de México 2003, pp .

Fosado Quiroz, Rosa E., Oropeza, Luís Fernando, Wens, I., González-Jasso, E., Sierra Santollo, A., Cebrían, F. E. y Albores, A. “*Efecto del DDT sobre la actividad del citocromo P-450 (CYT) hepático en rata ovariectomizadas*”. Memoria del VI Verano de la Investigación Científica, organizado por la Academia de la Investigación Científica, CONACYT y la Universidad Autónoma de Ciudad del Carmen 1997, pp .

TESIS

Morales Ávila Willy. Producción de puré de tomate en el Altiplano Potosino. Tesis (Ingeniero Químico). SLP, México, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Coordinación Académica Región Altiplano, 2016. 121 p.

Avila Estrada Cinthya Annel. Evaluación bromatológica, microbiológica y sensorial del puré de tomate elaborado utilizando dos calidades de tomate *Solanum Lycopersicum* “Roma” producido en el Altiplano Potosino. Tesis (Ingeniero Químico). SLP, México, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Coordinación Académica Región Altiplano, 2016. 66 p.

De los Santos Alejandro José. Diseño de una línea de producción para el procesamiento del tomate en el Altiplano Potosino. Tesis (Ingeniero Químico). Tabasco, México, Instituto Tecnológico Superior de Comalcalco, Ingeniería Industrial, 2016. 105 p.

Fernández Rivera Ana Yuridia. Tesis de la licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias desarrollada en el ICAP Campus Tulancingo de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. “*Calidad microbiológica de la tuna mínimamente procesada*”. Marzo, 2009.

CITAS A PUBLICACIONES

20 En: <http://scholar.google.com.mx/citations?user=o-MEjh0AAAAJ&hl=en>.

7. PARTICIPACIÓN EN EVENTOS ACADÉMICOS

CONGRESOS, SIMPOSIO, JORNADAS

Modalidad cartel. Silva-Cázares, MB; Terrones-Gurrola, MCR; Fosado-Quiroz, R. E.; Compean-Martínez, I; De León-Navarro, F. V Identificación de *Streptococcus pyogenes* de tracto respiratorio superior, en población estudiantil de la Universidad Autónoma De San Luis Potosí. Congreso Nacional de

Tecnología Aplicada a Ciencias de la Salud. Organizado por Instituto Nacional de Astrofísica, Óptica y Electrónica. Tonantzintla, Pue. Del 5 al 7 de junio 2014.

Modalidad cartel. Ávila-Rodríguez, R.; Compean-Martínez, I.; Terrones-Gurrola, MCR; Vega-Estrada, NE; Rivera-Martínez, M; Escobar-Toledo, I; Fosado-Quiroz, R. E. Estudio de la relación de la incidencia de *Escherichia coli*, *Enterococcus faecalis* y *Candida albicans* en cavidad bucal en pacientes con enfermedades crónicas utilizando espectroscopia Raman y análisis microbiológico. XIV Reunión Internacional de Ciencias Médicas. Organizado por la Universidad de Guanajuato. León, Gto. Del 2 al 4 de abril, 2014.

Conferencista. Taller: "Presentación de anteproyectos en convocatorias Nacionales de Ciencias de la Salud". 1er. Congreso de la Red de Enfermería: temas emergentes en investigación y cuidado. Organizado por la Red de Enfermería de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí y el CA Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos. Matehuala, SLP. Mayo 30 y 31, 2013.

Modalidad cartel. Fosado-Quiroz, R. E.; Rodríguez-Chong, A.; Compean-Martínez, I.; Moreno-Rodríguez, KG. Evaluación de los hábitos alimenticios de los estudiantes de ingeniería de la COARA: trascendencia en la salud. 1er. Congreso de Enfermería de la Red de Enfermería. Organizado por la Red de Enfermería de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí y el CA Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos. Del 30 al 31 de mayo 2013. pp 130. ISBN 978-607-9343-04-0.

Modalidad oral. Godoy García, L., Fosado Quiroz, R.E., Terrones Gurrola, M.C.R., Rodríguez Chong, A., Lugo Morán, E.M. Valoración del aceite de orégano (*Poliomintha longiflora* A. Gray) como recubrimiento para mantener la calidad poscosecha del jitomate (*Solanum lycopersicum* L.). Memoria 4º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara. Zapopan, Jal. Del 25 al 27 de septiembre, 2013. pp 871-879. ISBN 978-607-719-003-5.

Modalidad cartel. Fosado Quiroz, R.E., Guevara García, M.A, Lugo Moran, E.M., Terrones Gurrola, M.C.R., Rodríguez Chong, A. Análisis antimicrobial del aceite de orégano, *Poliomintha longiflora* A. Gray. Memoria 4º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Organizado por la Universidad Autónoma de Guadalajara. Zapopan, Jal. Del 25 al 27 de septiembre, 2013. pp 1023-1028. ISBN 978-607-719-003-5.

Modalidad cartel. Fosado Quiroz, R.E.; Guevara García, M.A Lugo Morán. Extracción y análisis antimicrobial del aceite de orégano (*Poliomintha longiflora* A. Gray). 1er. Congreso Nacional en Ciencia y Tecnología Agropecuaria y 1er. *Simposium* en Producción y Tecnología de Semillas. Del 14-16 de noviembre, 2012.

Modalidad cartel. Fosado-Quiroz, R. E.; Silva-Cázares, M. B.; Rodríguez-Chong, A.; Panzo-Vite, B.; Olmedo-Vela, I. "Observation of microbial growth in a food processing type mole". 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Del 24-26 de octubre 2012.

Modalidad cartel. Fosado-Quiroz, R. E.; Silva-Cázares, M. B.; Rodríguez-Chong, A.; Panzo-Vite, B.; Olmedo-Vela, I. "Microbial evaluation of a kind food made mole from pork". 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Del 24-26 de octubre 2012.

Conferencista. 1ª. Jornada de Investigación en Ingeniería Química con el tema "Caracterización nutricional y evaluación del comportamiento poscosecha de alimentos". UASLP. Del 4-5 de abril 2011.

Asistencia al Simposio Internacional "Alimentos, biotecnología e inocuidad: ¿qué tenemos en la mesa?". UAM, UI Ciudad de México, ILSI. Noviembre 8, 2011.

Modalidad cartel. García-Trejo, M., Martínez-Márquez, B., Fosado-Quiroz, R.E. 3rd Internacional Congreso Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries con el tema "Chemical characterization and response to cold storage of prickly pears fruit of *Opuntia joconostrole*" Del 14-17 de octubre 2008.

Asistencia al XXVI Congreso Nacional de Bioquímica. Del 19-24 de noviembre del 2006.

Asistencia al II Simposio Sobre Proteínas, UNAM. Del 19 al 21 de octubre de 2005

Modalidad cartel. Fosado Quiroz, Rosa E., Padilla Zúñiga, Jacqueline y Rojo Domínguez. "*Desnaturalización ácida de la papaína*" XXV Congreso Nacional de Bioquímica, organizado por la Sociedad Bioquímica de México. Del 29 de Noviembre al 25 de diciembre 2004.

Modalidad cartel. Fosado Quiroz, R. E., Padilla Zúñiga, Jacqueline y Rojo Domínguez, Arturo. "*Desnaturalización ácida de la papaína*". XXXVIII Congreso Mexicano de Química, organizado por la Sociedad Química de México. Del 21 al 25 de septiembre 2003.

Asistencia al XXIII Congreso Nacional de Bioquímica. Del 19-24 de noviembre del 2000.

Modalidad oral. Fosado Quiroz, Rosa E., Oropeza, Luís Fernando, Wens, I., González-Jasso, E., Sierra Santollo, A., Cebrián, F. E. y Albores, A. "*Efecto del DDT sobre la actividad del citocromo P-450 (CYT) hepático en rata ovariectomizadas*". VI Verano de la Investigación Científica, organizado por la Academia de la Investigación Científica, CONACYT y la Universidad Autónoma de Ciudad del Carmen. Del 25 al 28 de agosto 1997.

ORGANIZACIÓN

Editor y Tesorero. 1er. Simposio Nacional de Innovación e Investigación de Ingeniería Química. Matehuala, SLP. Octubre 1-3, 2014.

Apoyo. 20º Aniversario de la Semana Nacional de Ciencia y Tecnología y la 4as Jornadas Estatales de Ciencia, Tecnología e Innovación. Actividad en Matehuala, SLP. Octubre 1 al 25, 2013.

Apoyo. 23ª Olimpiada Estatal de Biología. Facultad de Ciencias Químicas, SLP. Actividad en Matehuala, SLP. Octubre 25, 2013.

Colaborador a través del Cuerpo Académico de Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos. 1er. Congreso de Enfermería “Temas emergentes en investigación y cuidado”. Organizado por la Red de Enfermería de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí y el CA Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos. Matehuala, SLP. Del 30 al 31 de mayo, 2013.

Apoyo. I Semana de Ingeniero Mecánico Administrador. Matehuala, SLP. Del 16 al 18 de mayo, 2012.

Coordinador de Foro. “Protección al Anonimato del Paciente Vs Redes Sociales”. II Jornadas de Enfermería “Humanismo, esencia de la profesionalización de la enfermería”. Organizado por la COARA y el CA Tecnología Aplicada a la Salud y Alimentos. Matehuala, SLP. Del 27 al 28 de marzo, 2012.

Relator de Foro Académico. II Simposio Nacional de Mercadotecnia, “Marketic’s Break”. Matehuala, SLP. Febrero 16 y 18, 2012.

Coordinador de Taller. 18ª Semana Nacional de Ciencia y Tecnología y la 2das Jornadas Estatales de Ciencia y Tecnología. Del 24 al 28 de octubre, 2011.

Organizador en la 1ª. Jornada de Investigación en Ingeniería Química con el tema “Caracterización nutricional y evaluación del comportamiento poscosecha de alimentos”. UASLP. Del 4-5 de abril 2011.

OTRAS PARTICIPACIONES

Asesor en Expociencias Nacional 2012. XVI Concurso Estatal de Experimentos, Proyectos Científicos y de Innovación Tecnológica. Evaluación del desarrollo sustentable de *Poliomintha longiflora A. Gray*, orégano del Altiplano Potosino. Guevara García, M.A.; Fosado Quiroz, R.E.; Lugo Morán, E.M. En: <http://www.expocienciasnacional.com/> Del 21-24 noviembre, 2012.

Asesor en Expociencias San Luis Potosí 2012. XVI Concurso Estatal de Experimentos, Proyectos Científicos y de Innovación Tecnológica. Evaluación del desarrollo sustentable de *Poliomintha longiflora A. Gray*, orégano del Altiplano Potosino. Guevara García, M.A.; Fosado Quiroz, R.E.; Lugo Morán, E.M. Trabajo acreditado: <http://galia.fc.uaslp.mx/museo/expociencias>. Septiembre 17, 2012.

Miembro: Sociedad Mexicana de Ciencia y Tecnología Agropecuaria, SOMECTA. 2012-2015
Olimpiada Estatal Química, Miembro de la Sede Matehuala. 2013-2014.
Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos, AMECA, A.C. 2012-2013.

Evaluador en modalidad oral: 1er Encuentro de Jóvenes Investigadores del Estado de San Luis Potosí. Organizado por la Secretaría de Investigación y Posgrado de la UASLP. Del 2 al 4 de diciembre, 2013.

Jurado de las exposiciones. 2º Concurso de Altares de Muertos. Sistema Educativo Estatal Regular. Noviembre 31, 2013

Reviewer in the poster session. 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Nuevo Vallarta, Nay. Del 24 al 26 de octubre, 2012.

Juez. Expociencias San Luis Potosí 2012. XVI Concurso Estatal de Experimentos, Proyectos Científicos y de Innovación Tecnológica. Septiembre 17, 2012. Ponente en la 18a. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología y en las 2das. Jornadas Estatales de Ciencia y Tecnología. UASLP. Octubre 2011.

Jurado en el "VI Concurso de Capacitaciones para el Trabajo". Etapa estatal de la Dirección General del Colegio de Bachilleres, SLP. Mayo 2011.

Jurado calificador en el "IX Concurso de Creatividad Tecnología". Etapa intramuros del CECYTE, marzo 2010.

Jurado calificador en la "1ª. Semana de actividades académicas, culturales y recreativas COBAEH". Etapa regional Zona IV, COBAEH, octubre 2009.

Participación en el "3er. Foro Estatal de Gestión e Innovación Tecnológica". Programa Especial de Ciencia y Tecnología e Innovación, COCYTEH, 2009.

Agradecimiento por las facilidades otorgadas para la realización de prácticas en el Área de Industrias Alimentarias. ITSCH, enero 2008.

Jurado calificador en el "VI Concurso de Creatividad Tecnología". Etapa intramuros del CECYTEH, 2008.

8. ASESORIA DOCENTE

RESIDENCIA PROFESIONAL

Cruz Lugo Miguel Angel. Residencia profesional. Determinación del estado fisiológico de las semillas del SINAREFI aplicando los protocolos internacionales ISTA 2006. Febrero, 2010.

Guerrero Hernández Francisco Javier. Residencia profesional. Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. Determinación del estado fisiológico de las semillas del SINAREFI aplicando los protocolos internacionales ISTA 2006. Febrero, 2010.

Arteaga Chávez Víctor Hugo. Residencia profesional. Implementación de un sistema HACCP bajo los parametro de Unilever. Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. Enero, 2010.

Gress Cruz Rogelio. Residencia profesional. Propuesta para la implementación del Método de las 5s dentro del Almacén de Ácidos Orgánicos, S. A. Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. Enero, 2010.

Corono Meza Lesly Liana. Residencia profesional. Informe de las actividades del Departamento de Sanidad "Grupo La Florida", S.A. de C. V. Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. Enero, 2010.

Rodríguez Viveros Mariana Paola. Residencia profesional. Análisis de las actividades del departamento de Control de Calidad de JUGO-MEX S. A. de C.V. Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. Diciembre, 2009.

Huerta Morales Karen Marlen. Residencia profesional. Establecimiento de una planta agroindustrial para la producción de salsas. Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo. Diciembre, 2009.

SERVICIO SOCIAL

García Trejo Magdalena

Roldan Cruz Cesar Alberto

Castillo Sánchez Margarita

Villeda Hernández Martha Georgina

Martínez Márquez Beatriz

Zamora García Monserrat

Mendoza Calva José Ignacio

Zapata López Isis

TUTORIA DE CARRERA

- 25 alumnos de la licenciatura en Ingeniería Química de la Coordinación Académica Región Altiplano, UASLP.
- 80 alumnos de la licenciatura de Ingeniería en Alimentos, ITSOEH.

TUTORÍA DE INVESTIGACIÓN - Investigador anfitrión

4° Verano Nacional de la Ciencia de la Universidad Autónoma de San Luís Potosí. Atención: Panzo-Vite, B. de la UAG y Olmedo-Vela, I. de la UV. Del 6 de junio al 15 de julio 2014.

19° Verano de la Ciencia de la Universidad Autónoma de San Luís Potosí. Modalidad local. Atención: Vértiz-Beltrán, JF de la UASLP. Del 10 de junio al 19 de julio 2013.

15° Verano de la Región Centro. Atención: Godoy-García, L. de la UAQ. Del 30 de mayo al 5 de agosto, 2013.

19° Verano de la Ciencia de la Universidad Autónoma de San Luís Potosí. Modalidad regional. Atención: Godoy-García, L. de la UAQ. Del 10 de junio al 19 de julio 2013.

18° Verano de la Ciencia de la Universidad Autónoma de San Luís Potosí. Modalidad local. Atención: Guevara García, M.A.; Lugo Morán, E.M. de la COARA. Del 11 de junio al 19 de julio, 2012.

13° Verano de la Región Centro. Atención: García-Vilchis, L., López-López, H. de la UAAAN. Del 30 de mayo al 5 de agosto, 2011.

2° Verano Nacional de la Ciencia de la Universidad Autónoma de San Luís Potosí. Atención: Panzo-Vite, B. de la UAG y Olmedo-Vela, I. de la UV. Del 6 de junio al 15 de julio 2011.

9. FORMACIÓN ACADÉMICA NO ESCOLAR

DIPLOMADO, SEMINARIO, TALLER, CURSO, SIMPOSIUM

- Diplomado. “Diseño de proyectos de educación ambiental y para la sostenibilidad”, 230 h. UASLP. 30 de junio del 2014 al 27 de marzo del 2015. (Cursando actualmente, 2 módulos concluidos).
- Curso-Taller. “Trabajo docente enriquecido mediante TIC”, 56 h. UASLP. Julio-Octubre, 2014.
- Taller. “Las competencias psicosociales para la resolución de conflictos”, 30 h. UASLP. 2014.
- Curso. “Las rubricas en la evaluación de competencias”, 32 h. UASLP. 5 – 7 enero y 19 febrero del 2014.
- Seminario: “*Cromatografía de gases y GC-MS*”. ISASA. Marzo 14, 2013.
- Curso – taller: “*Aprovechamiento de plantas medicinales, producción, identificación, preparación y usos de las plantas útiles*”. UASLP - CRESCA. Septiembre 24-28, 2012.
- Curso – taller: “*Flexibilidad y competencias en educación superior*”, 36 h. UASLP. Agosto 10, 2012.
- Curso – taller: “*Flexibilidad y competencias en educación superior*”, 48 h. UASLP. Junio – julio, 2012.
- Seminario: “*Soluciones BUCHI para el análisis de alimentos*”. EQUIPAR. Mayo 31, 2012.
- Curso: “*Enseñanza, tutoría y compromiso docente*”. UASLP. Enero 7-9, 2012.
- Taller: “*Programa de estímulos a la innovación*”. COPOCYT. Diciembre 13, 2011.
- Diplomado semipresencial: “*Diseño y evaluación de programas de acción tutorial en la universidad*”. UASLP – ANUIES. En proceso. Noviembre 2011.
- Symposium: “*Alimentos, biotecnología e inocuidad: ¿qué tenemos en la mesa?*”. IBERO – UAM - ILSI. Noviembre 8, 2011.
- Curso: “*La intervención del tutor: ejercicio de integración de experiencias*”, UASLP. Agosto 10 – 12, 2011.
- Diplomado a distancia: “*Formación y desarrollo de competencias docentes*”, DGEST. Agosto 2011.
- Taller: “*Redacción para la divulgación de la ciencia*”. UASLP. Julio 15-16, 2011.
- Taller: “*Uso de tubos concéntricos, placas y camisas enchaquetada*”, UASLP. Enero 26, 2011.
- Curso: “*Impacto y riesgo en el manejo de sustancias reguladas*”, Agenda Ambiental de la UASLP. Noviembre 5-6,12-13,19-20; 2010.
- Taller de capacitación: “*Uso de Secador de charolas*”, UASLP. Octubre 27, 2010.
- Curso: “*Evaluación basada en competencias*”, ITSOEH y UAEH. Agosto, 2010.
- Curso: “*Educación basada en competencias*”, ITSOEH y ITLA. Junio, 2010.
- Curso: “*Tutoría de tesis*”, ITSOEH y CUAJE. Marzo, 2010.
- “*Desarrollo de competencias*”. DGEST y ITSOEH. Septiembre, 2009.
- “*Impartición de cursos de capacitación presenciales NÚCL. (NUGCH001.01)*”. ICATHI e ITSOEH. Agosto, 2009.
- “*Curso de cromatografía de líquidos de alta resolución*”, GBC. Enero, 2009.

“La practica docente ante los retos del paradigma de la sustentabilidad”, ITSOEH. Enero, 2009.

“Calorimetría de proteínas: Fundamentos y aplicaciones”, UNAM y SMB, A. C. Noviembre, 2008.

“Internacional de inocuidad y manejo pre y poscosecha de frutas”, UAQ-AMECA. Octubre, 2008.

“Diseño de instrumentos de evaluación”, ITSOEH-ITLA. Julio 2008.

“Modelo educativo para el siglo XXI”, ITSOEH-ITLA. Julio 2008.

“Remediación de suelos y acuíferos”, UMSNH. Mayo 2008.

“Modelado y simulación computacional de moléculas de interés biológico”, IPN-ESM-SEPI. Agosto 2006.

“Enfoques y modelos centrados en el aprendizaje”, ITSOEH. Enero 2005.

“Bioinformática estructural y molecular”, UAM-I. Octubre 2004.

“Creatividad en el aprendizaje”, UAM-I. Septiembre 2003.

“Química cuántica computacional”, UAM-I. Septiembre 2003.

“Cristalogénesis y cristalografía de proteínas”, UNAM. Junio 2003.

“Instrumentación analítica y electrónica”, Agilent Technologies-México. Junio 2003.

“Fundamentos de didáctica general”, UAM-I. Abril 2003.

“Introducción a la cromatografía de líquidos de alta resolución”, Waters y UAM-I. Enero 2003.

“Hacia la docencia, principios y fundamentos”, UAM-I. Mayo 2001.

“Jornada de normalización y certificación”, SECOFI, Delegación Federal del Estado de Hidalgo. Noviembre 1993.

IDIOMAS

Inglés: TOEFL - ITP: 520 puntos. Julio 2010.
UAM-I. Diploma: “Training Course For TOEFL”. Diciembre, 2003.
UAEH. Constancia de estudios. 1994-1996.

Francés: UAM-I. Diploma. 1999-2000.

10. EXPERIENCIA PROFESIONAL

Estancia Profesional, enero 1997 – enero 1998.

Instituto Mexicano del Petróleo, México, D. F.

Investigación: Colaborar en los proyectos: “Selección en función de la tolerancia al níquel, de alúminas y silicoaluminatos factibles de ser empleados en la preparación de catalizadores y aditivos aplicables al proceso de desintegración catalítica fluida (FCC, Fluid Catalytic Cracking)” y “Desarrollo de catalizadores para conversión de cargas modificadas con residuo atmosférico”. Asistiendo en la preparación y caracterización de catalizadores (área BET, volumen de poro y distribución de tamaño de poro).

Estancia de investigación, mayo 1996 – junio 1996.

CINVESTAV-IPN, Departamento de Toxicología y Farmacología, México, D. F.

Investigación: Colaborar en el proyecto: "Efecto del DDT sobre la actividad del citocromo P-450 (CYT) hepático en ratas ovariectomizadas".

Servicio Social, junio 1995 – diciembre 1995

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Pachuca de Soto, Hidalgo

Investigación: Apoyar en los análisis fitoquímicos de plantas medicinales del Estado de Hidalgo: Recolección y selección de plantas, obtención de extractos activos y pruebas biológicas.

12. OTRA EXPERIENCIA

Paquetería de cómputo. Ambiente: Windows, Word, Power Point. Hojas de cálculo especializado: Excel y Origin. Programas de visualización y modelado molecular: Rasmol y Molecular Operating Environment.

Equipos de laboratorio. Espectrofotómetros, espectrofluorómetros, espectropolarímetros, cromatógrafos de alta presión y cromatógrafos de filtración en gel, centrifugas refrigeradas, equipos de electroforesis y hornos de calentamiento.

Actividades de campo. Recolección y selección de plantas y pruebas biológicas en animales.

Análisis de laboratorio. Análisis bromatológicos de alimentos; fisiología poscosecha en frutas y hortalizas, extracción, cuantificación e identificación de enzimas.

Administración. Organización de equipos de trabajo para la elaboración de proyectos. Gestión y dirección de proyectos de investigación. Propuesta y dirección de tesis y proyecto de servicio social.

12. DISTINCIONES ACADÉMICAS

Perfil Deseable PROMEP convocatoria 2012. Solicitud aprobada: 01 de junio 2012 al 01 de junio 2015.

Acreditación a Expociencias Nacional 2012. Categoría Proyecto Científico Innovador. Otorga la Sociedad Científica Francisco Javier Estrada. <http://galia.fc.uaslp.mx/museo/expociencias>.

Finalista en el XXVIII Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2004. Categoría Profesional en Ciencia de los Alimentos. Otorga Industria Mexicana Coca-Cola y CONACYT. http://www.pncta.com.mx/pages/pncta_investigaciones_04f.asp?page=04e2

Titulación por alto promedio. Licenciatura en Química de la UAEH, 1996.