



CURRICULUM VITAE

Nombre: Vicente Espinosa Solis.

Fecha de nacimiento: 15 abril 1983.

Dirección: Calle Juan Antonio Blanco Roque # 1, Depto # 6. Colonia los Naranjos, Tamazunchale. SLP. 79960

Teléfono: 483-362-4500 Ext. 7451

Celular: 734-100-9961

Correo electrónico: vicente.espinosa@uaslp.mx

CURP: EISV830415HMSSLC09

Código Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5385-1245>

EXPERIENCIA LABORAL

- **Puesto: Coordinador de Ingeniería Agroindustrial.** Institución: Coordinación Académica Región Huasteca Sur, Tamazunchale, SLP. Enero 2016 al presente.
- **Puesto: Profesor-Investigador de tiempo completo.** Institución: Coordinación Académica Región Huasteca Sur, Tamazunchale, SLP. Periodo: 9 de agosto del 2012 al Presente.
- **Puesto: Profesor Hora Clase.** Institución: Instituto Tecnológico de Zacatepec, Zacatepec, MOR. Periodo: 25 de Junio del 2012 al 3 de agosto del 2012.

ANTECEDENTES ACADÉMICOS

- **DOCTORADO Grado Obtenido:** Doctorado en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. Escuela: Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI-IPN)/ Yauatepec, Morelos (Agosto 2008 – Enero 2012). Título de tesis profesional: Propiedades de digestión de almidones nativos y modificados de plátano y mango. Fecha de obtención de grado: enero 2012.
- **MAESTRIA Estudios:** Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. Escuela: Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI-IPN)/ Yauatepec, Morelos (Agosto 2006 – Julio 2008). Título de tesis profesional: Estudios estructurales de almidón de fuentes no convencionales: mango (*Mangifera indica* L.) y plátano (*Musa paradisiaca* L.)” Fecha de obtención de grado: julio 2008.
- **LICENCIATURA Estudios:** Ingeniería Bioquímica, Escuela: Instituto Tecnológico de Zacatepec (ITZ) / Zacatepec, Morelos (Agosto 2001 – Julio 2006), Fecha de Obtención de título: Mayo 2007.

DISTINCIONES

- **Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI)** nivel CANDIDATO. Vigencia: enero 2017 – Diciembre 2018. No de control: 60300.
- **Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI)** nivel CANDIDATO. Vigencia: enero 2014 – Diciembre 2016. No de control: 60300.
- **Perfil deseable PRODEP.** Vigencia : Julio 2015 – Julio 2018

ARTICULOS DE INVESTIGACIÓN

- García-Tejeda, Y.V., Leal-Castañeda, E.J., **Espinosa-Solis, V.** & Barrera-Figueroa, V. (2018). Synthesis and characterization of rice starch laurate as food-grade emulsifier for canola oil-in-water emulsions. *Carbohydrate polymers*. 194: 177-183.
- Portilla, O.M., Espinosa, V., Jarquin, L., Salinas, A., Velazquez, G., Vazquez, M. (2017) Sugar cane molasses as culture media component for microbial transglutaminase production. *Indian Journal of Biotechnology*. 16: 419-425.
- Montier-Miranda, J.G., Tirado-Gallegos, J.M., Zamudio-Flores, P.B., Rios-Velasco, C., Ornelas-Paz, J. de J., Salgado-Delgado, R., **Espinosa-Solis, V.**, y Hernandez-Centeno, F. (2016). Extracción y Caracterización de Propiedades Físicoquímicas, Morfológicas y Estructurales de Quitina y Quitosano de *Brachystola magna* (Girard). *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 15 (3), 749-761.
- Tirado-Gallegos, J.M., Sepulveda-Ahumada, D.R., Zamudio-Flores, P.B., Rodriguez-Marin, M.L., Hernández-Centeno, F., **Espinosa-Solis, V.**, y Salgado-Delgado, R. (2016). Ellagic Acid May Improve Mechanical and Barrier Properties in Films of Starch- A Review Paper. *Journal of Food Research*, 5(3), 61-71.
- Sanchez-Mundo, M.L., **Espinosa-Solis, V.**, Jaramillo-Flores, M.E., Chavez-Reyes, Y., y Torruco-Uco, J.G. (2016). Características químicas y nutricionales de galletas adicionadas con polvo de cascara de cacao. *Journal CIM*, 4(1), 548-555.

- Chavez-Murillo, C.E., **Espinosa-Solis, V.**, Aparicio-Saguilan, A., Salgado-Delgado, R., Tirado-Gallegos, J.M., Zamudio-Flores, P.B. (2015). Use of zein and ethylcellulose as biodegradable film on evaluation of post-harvest changes in tomato (*Lycopersicon esculentum*). *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*. 4 (4): 365-368.
- **Espinosa-Solis, V.**, Sanchez-Ambriz, S.L., Hamaker, B., and Bello-Pérez. (2011). Fine structural characteristics Related to Digestion Properties of Acid-Modified Fruit Starches. *starch/starke*, 63: 717-727.
- **Espinosa-Solis, V.**, Jane, J-L., and Bello-Perez. (2009). Physicochemical Characteristics of Starches from Unripe Fruit of Mango and Banana. *Starch/starke*, 61: 291-299.

CAPITULOS DE LIBROS

- Carmen del Pilar Suarez-Rodríguez, Xóchitl Anahí Quezada-Vargas, Karina Ramírez-Sedeño, Celina Nieto-Chaires y **Vicente Espinosa-Solis**. Fomento de proyectos de alimentos huastecos para el turismo. En: Suarez-Rodríguez Carmen del Pilar, Suarez-Rodríguez Irma Brígida, Gutiérrez-Hernández Alejandro, De la Rosa-Patiño Armin Marcelo. Turismo, Sociedad y Cultura, Visiones interdisciplinarias para el desarrollo. (2017). colección investigaciones Iberoamericanas. Vol II. Fundación Red Iberoamericana de Ciencia, Naturaleza y Turismo. Valdivia, Chile. pag: 134-153. **ISBN: 978-956-9037-01-6**
- Ramírez-Sedeño, K., Portilla, OM., Suárez Rodríguez, CdP., Ovando Martínez, M., y **Espinosa Solís V. (2016)**. Tecnologías de transformación de frijol bajo un enfoque sustentable: Comunidad indígena, Xiliapa, SLP. En: Bustos Vázquez, M G., y del Angel del Angel, JA. Tecnología y Desarrollo Sustentable: Avances en el aprovechamiento de recursos agroindustriales. EDITORIAL COLOFÓN. Vol 1. **ISBN: 978-607-8513-40-6**.
- Celina Nieto-Chaires, Maria Luisa Carrillo-Inungaray, Abigail Reyes-Munguía, **Vicente Espinosa-Solis (2015)**. Características físicas, culinarias y actividad antirradical de 3 variedades de frijol de la huasteca potosina. En: Hernandez-Morales Alejandro. Tendencias de Investigación en Biotecnología y ciencias Agropecuarias. Editorial: Universidad Autónoma de San Luis Potosí. pag: 129-136 **ISBN 978-607-9453-08-4**.
- **Espinosa-Solis V.**, María Dolores Saavedra Leos, Carmen del Pilar Suarez Rodriguez y Patricia Hernández Espinal. (2015). En el camino de la construcción: la visión emprendedora de la coordinación académica región huasteca sur. En: Neri Guzman Juan Carlos et al., Practicas exitosas en la implementación de políticas de innovación y competitividad en el ambiente de local. Redes de conocimiento y cooperación empresa-gobierno-universidades-centros de investigación. , EDITORIAL PLAZA Y VALDES, Vol. 1, Pags. 429. **ISBN: 978-607-402-824-9**.
- **Espinosa-Solis, V.** Suarez-Rodríguez, Carmen del Pilar., Castillo-Zuñiga, Xochiquetzal., y Quezada-Vargas, Xochitl Anahi. (2014) Desarrollo agroindustrial en la huasteca sur: una propuesta de elaboración de un alimento funcional a partir de fibra de *Mangifera indica* L. En. Loyola-Alarcon et al., Practicas exitosas en la implementación de políticas de innovación y competitividad en el ambiente de negocios local. EDITORIAL UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE SAN LUIS POTOSÍ. **ISBN: 978-607-9371-03-6**

TESIS DIRIGIDAS

- **Ingeniero agroindustrial. Autor:** Victor Eduardo Rodriguez Chavez. **Título:** Caracterización fisicoquímica y nutricional de harinas y almidones de camote amarillo sometidos a un proceso de anillado. **Escuela:** Coordinación Académica Región Huasteca Sur/Universidad Autónoma de San Luis Potosí. **Estado:** Terminada
- **Licenciatura Químico Fármaco Biólogo. Autor:** Ytzany Hernández Jiménez. **Título:** efecto de la adición del polvo de jamaica (*hibiscus sabdariffa* L.) En las propiedades fisicoquímicas, nutricionales y sensoriales en pan. **Escuela:** Unidad Académica de Ciencias Naturales/ Universidad Autónoma de Guerrero. **Estado:** concluida febrero 2017.
- **Licenciatura Químico Fármaco Biólogo. Autor:** Estrellita Astudillo Garcia. **Título:** Efecto de la adición de polvo de jamaica (*hibicus sabdarifa* L.) en las propiedades fisicoquímicas, nutricionales y sensoriales de galletas. **Escuela:** Unidad Académica de Ciencias Naturales/ Universidad Autónoma de Guerrero. **Estado:** concluida febrero 2017.
- **Licenciatura en bioquímica. Autor:** Celina Nieto Chaires. **Título:** Caracterización fisicoquímica de dos variedades de frijol cultivadas en la huasteca potosina. **Escuela:** unidad académica multidisciplinaria zona huasteca/Universidad Autónoma de San Luis Potosí. **Estado:** concluida en noviembre 2015.
- **Licenciatura en bioquímica. Autor:** Alejandro Gómez esparza. **Título:** estudio fisicoquímico, nutricional y molecular de almidona de variedades de frijol cultivado en la huasteca potosina. **Escuela:** unidad académica multidisciplinaria zona huasteca. **Estado:** concluida en mayo 2015.

MEMORIAS EN EXTENSO CON ISSN

- Hernández-Jiménez Ytzany, **Espinosa-Solis Vicente**, Sánchez-Mundo María de la Luz, Anaya-Tacuba José Daniel, Hernández-Nava Rocío Guadalupe. (2017). Efecto de la adición de polvo de Jamaica (*Hibicus Sabdariffa* L.) en las

propiedades fisicoquímicas, nutricionales y sensoriales en pan. *Academia Journals*, 9(6): 3060-3063. **ISSN: 1946-5351.**

- **Espinosa Solis Vicente**, Carmen del Pilar Suarez Rodríguez, Oscar Manuel Portilla Rivera, María Dolores Saavedra Leos, y Imelda Esparza Alvarez **(2014)**. Análisis molecular de almidones de frijol cultivados en la huasteca potosina. *Academia Journals*. 6 (5): 1328-1332. **ISSN: 1946-5351.**
- Lorenzo Jarquin Enríquez, Arturo Salinas Martínez, **Vicente Espinosa Solis** y Oscar Manuel Portilla Rivera **(2014)**. Estudio sobre la producción de transglutaminasa microbiana modificando las concentraciones de nutrientes. *Academia Journals*, Vol.6, Pag.2326-2331. **ISSN: 1946-5351.**

PONENCIAS

- *XXIII Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. (2016)* Secretaria de Investigación y Posgrado. Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- *22ª Semana Nacional de Ciencia y Tecnología y 6º Jornadas Estatales". (2015).* Secretaria de posgrado. Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Seminario de investigación en educación en ciencias. **(2013)** coordinación Académica Huasteca Sur.
- Carbohidratos en las Frutas. XX Semana de Ciencia y Tecnología. **(2013)**. Centro de Bachillerato Tecnológico industrial y de servicios No. 187.Tamazunchale, S.L.P.
- Tecnología e Innovación en la Universidad Autónoma de San Luis Potosí 20º Aniversario de la Semana Nacional de Ciencia y Tecnología y las 4ª Jornadas Estatales de la Ciencia. **(2013)** Secretaria de Investigación y Posgrado. Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- "Propiedades de Digestión de Almidones Nativos y Modificados de Mango y Plátano", **(2010)** Instituto Politécnico Nacional, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos. Yautepec, Morelos.
- "Propiedades de Digestión de Almidones Nativos Químicamente del Mango y Plátano". V Jornada Científica del Posgrado en el Desarrollo Biótico. **(2008)**. Instituto Politécnico Nacional, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos. Yautepec Morelos.
- Estudios estructurales de almidón de fuentes no convencionales: mango (*Mangifera indica L.*) y plátano (*Musa paradisiaca L.*). IV Jornada científica del Posgrado en el desarrollo biótico. **(2008)** Instituto Politécnico Nacional, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos. Yautepec, Morelos.
- Ciencia y Tecnología de Alimentos. IX congreso Nacional de la Ciencia de los Alimentos V Foro. **(2007)** Instituto de Ciencias Agrícolas Universidad de Guanajuato y la Facultad de Ciencias Biológicas Universidad Autónoma de Nuevo León. Guanajuato, Gto.
- Estudios estructurales de almidón de fuentes no convencionales: mango (*Mangifera indica L.*) y plátano (*Musa paradisiaca L.*). II Jornada científica del Posgrado en el desarrollo biótico. **(2007)** Instituto Politécnico Nacional, Centro de Desarrollo de Productos Bióticos. Yautepec, Morelos.

ORGANIZADOR DE EVENTOS

- Miembro del comité organizador de la SEMANA CARHS (2018). Coordinación Académica Región Huasteca Sur de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Organizador **(mayo 2017)**. I Semana de Ingeniería Agroindustrial, a través de la coordinación Académica de la Huasteca Sur en la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Organizador **(octubre 2016)**. I Semana de Ingeniería Agroindustrial, a través de la coordinación Académica de la Huasteca Sur en la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Organizador **(noviembre 2015)**. I Semana de Ingeniería Agroindustrial, a través de la coordinación Académica de la Huasteca Sur en la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Organizador **(noviembre 2014)**. I Jornada Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial, a través de la Coordinación Académica Región Huasteca Sur de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Miembro del comité organizador **(octubre 2013)**. XX semana nacional de la ciencia y tecnología, a través de la coordinación Académica de la Huasteca Sur en la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
- Miembro del comité organizador **(octubre 2013)**. XXII Olimpiada Estatal de Biología a través de la Facultad de ciencias químicas en San Luis Potosí.
- Organizador **(octubre 2012)** del 1er Concurso de alimentos procesados, Coordinación Académica Región Huasteca Sur de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Tamazunchale, SLP.