


DATOS PERSONALES: 	Nombre:	Alfonso García Galaz
	Puesto, categoría y nivel:	Profesor Investigador Asociado B
	Antigüedad en la Unison:	
	SNI/Perfil deseable:	
	Correo electrónico:	agarciag@ciad.mx
	Ubicación:	Hermosillo, Sonora
	Sitio web:	https://www.ciad.mx/coordinaciones/hermosillo/ciencia-alimentos/personal/dr-alfonso-garcia-galaz
DISPONIBILIDAD PARA ATENCIÓN A ESTUDIANTES:	Horario para asesorías:	Viernes 16h00
	Horario para tutorías:	
FORMACIÓN ACADÉMICA:	Licenciatura:	Químico Biólogo, Especialidad en Análisis Clínicos, Universidad de Sonora, 2001 Psicología, Universidad del Valle de México (en proceso), 2019-
	Maestría:	Maestría en Ciencias: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., 2003 Maestría en Educación: Universidad del Valle de México, 2008
	Doctorado:	Doctorado en Biociencias: Universidad de Sonora, 2015
INVESTIGACIÓN:	Cuerpo académico:	Glicobiología y bioquímica microbiana (CIAD).

	Redes temáticas:	AGARED Aprovechamiento integral sustentable y Biotecnología de los Agaves (2015-2017)
	Líneas de investigación:	Inocuidad alimentaria (indicadores sanitarios y patógenos) Caracterización molecular de bacterias y levaduras Evaluación de propiedades bioactivas
	Proyectos:	Análisis Integrales de Calidad Alimentaria (AICA) Rama Biológica. Este proyecto realiza análisis microbiológicos a materia prima, superficies vivas e inertes, ambientes y producto terminado de la industria alimentaria. AICA Rama Biológica se encuentra en proceso de Acreditación bajo la Norma ISO IEC 17025 2017.
PRODUCCIÓN ACADÉMICA:	Artículos:	<p>Número total: 14</p> <p>Ejemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alvarez-Ainza, ML., García-Galaz, A., González-Ríos, H., Moreno-Ibarra, G., De la Torre-Martínez, M., Zamora-Quñones, KA, Acedo-Félix, E. 2021. <u>Characterization and selection of native yeast isolated from natural fermentation for the production of the artisanal beverage bacanora</u>. Biotecnia 23(1):21-27. • Gámez-Bayardo, S. Espinosa-Plascencia, A., Jiménez-Edeza, M., Pérez-Alvarez, A., García-Galaz, A., Bermúdez-Almada, M.C. 2021. <u>Estudio de caso: Evaluación y efecto del alimento con oxitetraciclina preparado industrialmente y con un procedimiento establecido en granja sobre el desarrollo del camarón <i>Penaeus vannamei</i> y su acumulación en músculo y hepatopáncreas</u>. TIP revista especializada en ciencias químico biológicas. 24: 1-13. • Gastélum-Cano, J.M., Dautt-Castro, M, García-Galaz, A., Felix-Murray, K., Rascón-Careaga, A. Cano-Rangel, M.A., Islas-Osuna, M.A. 2021. <u>The clinical laboratory evolution in coccidioidomycosis detection: Future perspectives</u>. Journal of medical mycology 31(2021) 101159 https://doi.org/10.1016/j.mycmed.2021.101159

		<ul style="list-style-type: none"> • Villalobos-Noriega, J.M.A., Rodríguez-León, E., Rodríguez-Beas, C., Larios-Rodríguez, E., Plascencia-Jatomea, M., Martínez-Higuera, A., Acuña-Campa, H., García-Galaz, A., Mora-Monroy-R., Alvarez-Cicerol, F.J., Rodríguez-Vasquez, B.E., Carrillo-Torres, R.C., Iñiguez-Palomares, R.A. 2021. Au@Ag Core@Shell Nanoparticles Synthesized with Rumex hymenosepalus as Antimicrobial Agent. <i>Nanoscale Research letters</i> (2021) 16:118. https://doi.org/10.1186/s11671-021-03572-5
	<p>Capítulos de libro:</p>	<p>Número total: 3</p> <p>Ejemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Díaz-Cinco, M.E., Acedo-Félix, E y García-Galaz, A. 2005. Capítulo 10. Principales microorganismos patógenos y de deterioro en <i>Nuevas tecnologías de conservación de productos vegetales frescos cortados</i>. Editado por González-Aguilar, G.A., Gardea, A.A. y Cuamea-Navarro, F. Logiprint Digital. México. pp 217-240. • Ramos-Clamont Montfort, G., Cueto Wong, M.C., Fernández Michel, S.G., García-Galaz, A., Alvarado Hurtado, L.M. 2018. Capítulo 27 Potencial biológico de neoglicanos de subproductos proteicos obtenidos mediante la reacción de Maillard controlada en <i>Aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria para la obtención de compuestos bioactivos</i>. AGT Editor. ISBN: 978-607-7551-46-1
<p>FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS:</p>	<p>Licenciatura:</p>	<p>Número total: 4</p> <p>Ejemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fernando Pérez Benavides. Determinación de los genes de patogenicidad <i>asa1</i>, <i>geE</i> y <i>agg</i> en <i>Enterococcus</i> spp aislados de vísceras de pollo. Químico Biólogo Clínico. Universidad de Sonora. Febrero de 2020. • María Fernanda Armenta Corral. Nanopartículas de fucoïdan como herramienta novedosa para el control antibacteriano de <i>Campylobacter jejuni</i>. Químico en Alimentos. Universidad de Sonora. Agosto 2021.

	Maestría:	<p>Número total: 5</p> <p>Ejemplos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Daniel Mayboca Padilla. Validación de un método polifásico para la detección de <i>Salmonella</i> spp en pollo. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. CIAD, A.C. Enero de 2021 • Daniel Flores Ruiz. Validación de un método polifásico para la detección de <i>Staphylococcus aureus</i> en matriz láctea. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. CIAD, A.C. Enero de 2021.
PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS:	Nacionales:	<p>Número total: 8</p> <p>Ejemplos:</p> <p>VIII congreso del noroeste y IV nacional en ciencias alimentarias y Biotecnología.</p>
	Internacionales	<p>Número total: 2</p> <p>Ejemplos:</p> <p>American society of Microbiology. Atlanta Georgia 2006</p>