



Curriculum Vitae

M.C Dalila Fernanda Canizales Rodríguez

1.- Datos Personales

Nombre y Apellidos:	Dalila Fernanda Canizales Rodríguez
Correo Electrónico:	Correo: dalila.canizales@unison.mx
Lugar y fecha de nacimiento:	Hermosillo, Sonora, 23 de Mayo de 1985
Estado Civil:	Casada
Nacionalidad:	Mexicana
CURP:	CARD850523MSRNDL05
RFC:	CARD85052341A
Idiomas:	Español, inglés
Dirección Actual:	Ave. Almodovar #12 Fracc. Real de Sevilla. CP. 83240, Hermosillo, Sonora. Tel. (662)-3-12-69-45, Cel. (044)-6621-81-65-98.

2. - FORMACIÓN ACADÉMICA

a. Licenciatura:

- Título Químico Biólogo con especialidad en Tecnología de Alimentos (2003-2008).
- Fecha de obtención del grado: 2 de Julio 2009.
- Institución Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Universidad de Sonora. Unidad Hermosillo.
- País; México.
- Tesis: “Evaluación del comportamiento posmortem y su impacto sobre la calidad y vida de anaquel en el músculo de mantarraya (*Dasyatis brevis*) durante su almacenamiento en hielo”.

b. Maestría:

- Maestro en Ciencias con especialidad en Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. (2009-2011).
- Fecha de obtención del grado: 24 de Febrero 2012.
- Institución Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Unidad Hermosillo.
- País México.
- Tesis: “Evaluación de la calidad y vida de anaquel del camarón *Litopenaeus stylirostris* almacenado en hielo y caracterización de los principales compuestos relacionados con su sabor y deterioro”

3.- EXPERIENCIA PROFESIONAL

- **-Experiencia profesional.**
 - Nombre del cargo que ocupa: Técnico Académico General C, en la Licenciatura de Químico en Alimentos de la Universidad de Sonora
 - Antigüedad: 8 años y 09 meses.
 - Teléfono y fax: (662) 259-21-63 y 64
 - Oficina: Segunda Planta, edificio 5A

4.- ACTIVIDADES PRINCIPALES

- Laboratorios de Análisis y Tecnología de Alimentos: organización y manejo de manuales, bitácoras de equipos, preparación correcta de reactivos para prácticas programadas, manejo, calibración y mantenimiento preventivo de equipos, control de inventarios, manejo de residuos químicos, etc.
- Docencia en Licenciatura en la Universidad de Sonora:
 - Química General/ con Laboratorio
 - Ciencia de los Alimentos
 - Laboratorio de Termodinámica Química
 - Laboratorio de Equilibrio Químico
 - Laboratorio de Técnicas Aplicadas de los Alimentos
 - Tecnología de Alimentos I
 - Tecnología de Alimentos II

5.- PUBLICACIONES

a) Artículos Indizados Publicados:

1.- Nathaly Montoya-Camacho, Jesús Tadeo Hernández Oloño, Enrique Márquez Ríos, Francisco Rodríguez-Félix, Wilfrido Torres-Arreola, Francisco Javier Castillo Yañez, **Dalila Fernanda Canizales-Rodríguez**, y Victor Manuel Ocaño Higuera. 2018. Efecto de la Sustitución de Proteína Animal por Vegetal en el Alimento sobre la Fisiología de la Tilapia del Nilo. **Biotecnia**. ISSN: 1665-1456. Ed. Universidad De Sonora. Volumen 20(2), pp. 37-42.

2.- Ramírez-Guerra, H.E., Castillo-Yañez, F.J., Montaña-Cota, E.A., Ruíz-Cruz, S., Márquez-Ríos, E., **Canizales-Rodríguez, D.F.**, Torres-Arreola, W., Montoya-Camacho, N. and Ocaño-Higuera, V.M. 2018. Protective effect of an edible tomato plant extract/chitosan coating on the quality and shelf life of sierra fish fillets. **Journal of Chemistry**. ISSN 2090-9063. Ed. Hindawi Ltd, Adam House, 3rd Flr, 1 Fitzroy Sq, London, W1t 5hf, England, Article ID 2436045. pp 1-6.

3.- **Dalila F. Canizales-Rodríguez**, Víctor M. Ocaño-Higuera, Enrique Marquez-Rios, Abril Z. Graciano-Verdugo, Jose L. Cárdenas-López, María S. Yepiz-Gómez and Francisco J. Castillo-Yañez. 2015. Biochemical, physical, chemical, and microbiological assessment of blue shrimp *Litopenaeus stylirostris* stored in ice. **Journal of Aquatic Food Product Technology**. 24(3): 259-269.

4.- Francisco Javier Castillo-Yáñez, Edgar Iván Jiménez-Ruíz, **Dalila Fernanda Canizales-Rodríguez**, Enrique Márquez-Ríos, Nathaly Montoya-Camacho, Saúl Ruiz-Cruz and Victor Manuel Ocaño-Higuera. 2014. Postmortem Biochemical Changes and Evaluation of the Freshness in the Muscle of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) during the Storage in Ice. **Journal of Fisheries and Aquatic Science**. 9(6): 435-445.

5.- Ocaño-Higuera, VM, Maeda-Martínez, AN; Márquez-Ríos, E; **Canizales-Rodríguez, DF**; Castillo-Yáñez, FJ.; Ruiz-Bustos, E; Graciano-Verdugo, AZ; Plascencia-Jatomea, M. 2011. Freshness assessment of ray fish stored in ice by biochemical, chemical and physical methods. **Food Chemistry**. 125: 49-54.

b) Capítulos de Libro:

1.- Jimenez Ruiz E. I., Moreno Vazquez M. J., **Canizales Rodriguez D. F.**, Valdéz Melchor R. J, Montoya Camacho N. 2015. Aditivos: Una herramienta para extender la vida de anaquel de los productos de la pesca. En “Análisis, Calidad y Procesamiento de alimentos en México”. Editores: Enrique Márquez Ríos, Carmen Lizette del Toro Sánchez, Víctor Manuel Ocaño Higuera, Josafat Marina Ezquerria Brauer, Jose Alberto Ramirez de León, Rocío M. Uresti Marín Ed. Plaza y Valdez, México D.F pp. 161-178.

2.- **Canizales Rodríguez D.F.**, Ocaño Higuera V.M., Márquez Ríos E., Montoya Camacho N., Yepiz Gómez M.S. Cárdenas López J.L. y Valdéz Melchor R.G. 2014. Alimentos marinos y salud. En “Los Alimentos en México y su relación con la salud”. Editores: Miguel Aguilera Ortiz, José Alberto Ramírez de León, Rosalía Reynoso Camacho y Carlos Alberto Gómez Aldapa. Ed. Plaza y Valdez, México D.F. pp. 53-72.

3.- Montoya Camacho N., Ocaño Higuera V.M., Márquez Ríos E., Otero León C.B., **Canizales Rodríguez D.F.** y Castillo Yáñez F.J. 2014. Enfermedades transmitidas por alimentos marinos. En “Los Alimentos en México y su Relación con la Salud”. Editores: Miguel Aguilera Ortiz, José Alberto Ramírez de León, Rosalía Reynoso Camacho y Carlos Alberto Gómez Aldapa. Ed. Plaza y Valdez, México D.F. pp. 487-587.

4.- Ocaño Higuera V. M., Graciano Verdugo A. Z., Márquez Ríos E., Castillo Yáñez F. J., Otero León C. B., **Canizales Rodríguez D. F.**, Montoya Camacho N., Moreno Vázquez M. J. 2014. Métodos para Evaluar y Extender la Frescura y Calidad de los Productos de la Pesca. En: “Química, Bioquímica y Estructura de los Subproductos de la Pesca”. 1(3): Pag. 63-108. ISBN: 978-607-518- 093-9.

6.- IMPARTICIÓN DE CURSOS:

- Curso Taller “**Vida de anaquel de los alimentos**”, con una duración de 12 horas. En la Universidad Autónoma de Nayarit, del 28 al 29 de marzo de 2019 en la

Ciudad de Tepic, Nayarit.

- Taller para Docentes: “**Análisis Estadístico utilizando Excel**”, con duración de 40 horas. Dentro de las actividades del VII Congreso Estatal de Ciencias Exactas y Naturales, del 31 de mayo al 2 de junio de 2019 en la ciudad de Hermosillo, Sonora.
- Curso Teórico-práctico: “**Análisis Bromatológico de los Alimentos**”, con una duración de 40 horas. En el marco del Concurso Estudiantil de Creatividad e Innovación en Tecnología de Alimentos (CECITA), del 28 de septiembre al 19 de octubre de 2019. Universidad Estatal de Sonora.

7.- DISTINCIONES Y PREMIOS

- **Primer lugar en la categoría de Desarrollo y Caracterización de Nuevos Productos** presentado en la XXXVII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas Edición Dr. Mauro E. Valencia Juillerat. “Desarrollo y Caracterización de Golosina tipo Gomita a base de extractos naturales”. Durazo García, Erika Yaret; Roldan Wong, Abigail; Salcedo Díaz, Samantha. Diciembre 2019. Asesoría de estudiantes.
- **Tercer lugar en la categoría de técnicas experimentales** presentado en la XXXVII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas Edición Dr. Mauro E. Valencia Juillerat. “Efecto del marinado con sal y fosfatos en las propiedades físicas de la carne de res”. Pacheco Alvarado Nazbyth Adriana, Nuñez Aguilar Bertha Lizeth. Diciembre 2019. Asesoría de estudiantes.
- **Mención Honorífica** al obtener el grado en Maestro en Ciencias y Tecnología de Alimentos en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Febrero 2012.
- Ganador del **Segundo lugar** en la Modalidad cartel con el trabajo: **Canizales-Rodríguez, D.F.***, Ocaño-Higuera, V.M., Marquez-Rios, E., Graciano-Verdugo, A.Z., Castillo-Yáñez, F.J. and Terriquez-Silvestre, G. 2010. “Postmortem biochemical changes in the muscle of tilapia (*Oreochromis niloticus*) during the storage in ice and evaluation of the freshness, presentado en el **Pacific Fisheries Technologist (PFT) Meeting**, celebrado del 21 al 25 de febrero de 2010 en Seattle, WA, USA. Poster presentation.

8.- MIEMBRO DEL JURADO DE EXÁMEN PROFESIONAL

- Alumno: Alejandro Fregozo López. Junio 2019. Tesis: “Efectos de la Adición de Harina de Cáscara de Papa (*Solanum Tuberosum*) y Extracto de Jamaica (*Hibiscus Sabdariffa*) Sobre la Calidad de Hamburguesas de Res”. Universidad de Sonora
- Alumna: Karen Samantha Cruz Amaya. Noviembre 2018. Tesis: Efecto del Consumo de Inulina de Agave, Maltodextrina Resistente y Celulosa

en Dietas de Gluten Sobre su Digestibilidad y Utilización De Proteína Mediante Estudio In Vivo”. Universidad de Sonora

- Alumno: Laborín Escalante Francisco. Agosto 2018. Tesis: Reemplazo Parcial de Harina de Trigo (*Triticum Aestivum*) con Harinas de Vaina de Mezquite (*Prosopis Spp*) para Panificación”. Universidad de Sonora
- Alumna: Marisol Ortega del Castillo. Junio 2016. Tesis: “Evaluación Sensorial de Barras de Cereales Ricas en Proteína y Ácidos Grasos Poliinsaturados”. Universidad de Sonora

9.- PARTICIPACION Y ASISTENCIA A CONGRESOS

- Participación y asistencia en al menos 20 congresos nacionales e internacionales en el área de manejo, inocuidad y procesamiento de alimentos.