



## Guillermo Eleazar Arteaga Mac Kinney

Cel.(818)2521348

[guillermo.arteaga@unison.mx](mailto:guillermo.arteaga@unison.mx)

@nutrihumano

*Si seguimos haciendo las cosas de la misma manera,  
Seguiremos obteniendo los mismos resultados*

---

### RESUMEN

#### Habilidades y Logros:

- ▣ Dirección efectiva de Sistemas de Desarrollo de Nuevos Productos, Aseguramiento de Calidad, Certificación de Proveedores y Asesoría y Capacitación Técnica.
- ▣ Diseño, implementación y gestión de Programas de Innovación y Nutrición.
- ▣ Desarrollo, manufactura y lanzamiento de productos alimenticios innovadores: concepto, desarrollo, pruebas con consumidores e implementación operativa.
- ▣ Liderazgo de equipos de trabajo, procesos de “Team Building” y creación de sentido de grupo en equipos de trabajo de alto desempeño..
- ▣ Amplia experiencia en Servicio Técnico a Clientes, Normatividad y Etiquetado de alimentos,

#### Conocimientos y experiencia práctica en las siguientes áreas adicionales:

- ▣ Química y microbiología de alimentos
- ▣ Ingeniería, procesamiento y conservación de alimentos
- ▣ Nutrición y alimentos funcionales
- ▣ Análisis físicoquímicos y Evaluación Sensorial de Alimentos
- ▣ Biotecnología y genómica incluyendo aspectos legales, técnicos y comerciales de OGM
- ▣ Regulación Sanitaria, HACCP, ISO, AIB, y requisitos de etiquetado nacional e internacional

---

### EDUCACION

Diplomado en Nutrición Deportiva. UANL. Junio 2022

Diplomado en Orientación Alimentaria. Escuela Dietética ISSSTE. 2018

Diplomado en Técnicas y Habilidades para el Liderazgo Efectivo, 2005  
Alexander Consultores, Monterrey, NL.

Diplomado en Desarrollo de Nuevos Productos Innovación, Tecnología y Crecimiento, 2004  
Center for Executive Development, Hass School of Business, University of California,  
Seminarium, Ciudad de México.

Programa Especial de Competitividad y Desarrollo Directivo, 2002  
Instituto Panamericano de Alta Dirección de Empresa (IPADE), Monterrey, NL

Snack Food Processing Short Course, 2002  
Food Protein Research & Development Center, Texas A&M University, College Station Texas.

Programa de Desarrollo Ejecutivo Leadership Plus, 2001  
Consultores en Desarrollo Gerencial, S.C., Monterrey, NL

Ph. D., Food Science, 1994  
University of British Columbia, Vancouver B.C., Canada

M. Sc. Food Science, 1989  
University of British Columbia, Vancouver B.C., Canada

Ingeniero Bioquímico en Administración y Procesado de Alimentos, 1984  
Tecnológico de Monterrey, Campus Querétaro, México.

## **RECONOCIMIENTOS Y BECAS**

Reconocimiento Perfil Docente Deseable (PRODEP). Secretaria de Educación Pública

Reconocimiento Maestro Distinguido. Universidad de Sonora.

Reconocimiento Excelencia Docente. Universidad Estatal de Sonora

Beca por reconocimiento otorgada por el Sistema Nacional de Investigadores  
(Investigador Nacional Nivel 1)

Beca otorgada por CONACYT, México (Doctorado)

Beca como reconocimiento otorgada por Pacific Egg & Poultry Association

Beca otorgado por CONACYT, México (Maestría)

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

Enero 2019 a la fecha

Profesor investigador Asociado. Universidad de Sonora. Departamento Ciencias Químico  
Biológicas

Miembro del Consejo Consultivo Científico de la CIBIOGEM (Comisión Intersecretarial de Bioseguridad  
de Organismos Genéticamente Modificados, México)

Enero 2011 a la fecha.

Profesor. Universidad Estatal de Sonora. Departamento Nutrición Humana

Febrero 2010 a la fecha.

INNOVAL 360 Consultor en Calidad, Nutrición e Innovación de Alimentos

Febrero 2010 - Diciembre 2010

Profesor. Universidad Tec Milenio

Profesor. Universidad Autónoma de Nuevo León

Socio Fundador de BioDacer. Desarrollo, fabricación y comercialización de alimentos funcionales.

Enero 2007 a enero 2010

Grupo MASECA (GRUMA México). Subdirector Biotecnología e Innovación

Profesor. Universidad Autónoma de Nuevo León.

Miembro del Consejo Consultivo Mixto de la CIBIOGEM (Comisión Intersecretarial de Bioseguridad de  
Organismos Genéticamente Modificados, México)

Enero 2004 a diciembre 2006

Grupo MASECA (GRUMA México) . Subdirector Desarrollo de Nuevos Productos y Asesoría Técnica  
Profesor. Universidad Autónoma de Nuevo León

Agosto 1998 a diciembre 2003

Grupo Industrial MASECA, S.A. de C.V (GIMSA) . Subdirector Aseguramiento de Calidad  
Coordinador de Programa Certificación de Proveedores GRUMA  
Profesor. Universidad Autónoma de Nuevo León

Julio 1997 a Julio 1998. Gerente Laboratorio Central. Desarrollo Industrial y Tecnológico, S.A. de C.V  
Grupo MASECA. Gerente Laboratorio Central. Líder Proyecto de Remodelación Laboratorio Central

Perito Legal en el Área de Alimentos (Caso Antidumping Azúcar vs. Jarabes de Maíz de Alta Fructuosa).  
Corn Refiners Association.

Miembro de los Comités para los proyecto de Norma de Sanidad para Tortillas y Harinas

Profesor. Universidad Autónoma de Nuevo León

Junio 1994 a junio 1997

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Hermosillo, Sonora, México.  
Sistema SEP-CONACYT. Investigador/Profesor Titular (Investigador Nacional Nivel I)  
Consultor para Compañía de procesamiento de Huevo.  
Consultor para Compañía de aprovechamiento de Avestruz

1989-1994

University British Columbia. Department of Food Science University of British Columbia  
Doctorado. Proyecto de Investigación "Estimation of protein hydrophobicity using Nuclear Magnetic  
Resonance and Laser Raman Spectroscopies"

Instructor de Laboratorio de los siguientes cursos:

- 1) Análisis de Alimentos (Food Analysis) y
  - 2) Desarrollo de nuevos productos (Food Fabricacion)
- Consultor en métodos estadísticos y optimización  
Consultor sobre hidrolizados proteicos (Proteínas Vegetales Hidrolizadas)

1985 a 1988

University of British Columbia. Department of Food Science. Maestría. Proyecto de Tesis "Chemical  
Modification of Papain"

Instructor de Laboratorio de los siguientes cursos:

- 1) Análisis de Alimentos (Food Analysis) y
  - 2) Desarrollo de nuevos productos (Food Fabricacion)
- Proyecto de investigación sobre desarrollo de nuevos productos alimenticios utilizando carne de pollo  
mecánicamente separada

1984-1985

Instituto Mexicano de Investigaciones Tecnológicas (IMIT) A.C., México. Investigador

1983 (verano)

Frexport, S.A., México (Grupo Bimbo). Técnico en control de calidad (Jaleas, mermeladas y fruta fresca)

1982 (verano)

ICCABI, S.A., México. Técnico en análisis de alimentos

## **IDIOMAS**

Bilingüe español/inglés y conocimientos generales de francés.

## **APTITUDES**

Trabajo por objetivos.

Trabajo en equipo.

Generación, mantenimiento, fortalecimiento y coordinación de equipos de trabajo.

Administración de recursos, planeación estratégica y desarrollo de propuestas de valor.

Capacidad probada de trabajar eficientemente bajo presión.

Excelentes relaciones con grupos científicos (nacionales e internacionales) en las áreas de alimentos, nutrición y biotecnología.

Comunicación de información técnica a diverso tipo de audiencias por medio de conferencias y presentaciones en medios masivos. Experiencia en Televisión y Radio.

## **CONOCIMIENTOS ADICIONALES**

Liderazgo, inteligencia emocional y técnicas de comunicación efectiva.

Experiencia en docencia a nivel universitario por más de 10 años.

Experiencia en las siguientes técnicas analíticas: espectroscopia Raman, resonancia magnética nuclear, espectroscopia de fluorescencia y ultravioleta, calorimetría, reología, electroforesis, cromatografía, purificación de proteínas y enzimología.

Auditor Interno ISO 9000 (SGS)

Aspectos científicos y legales de la biotecnología moderna

Gastronomía

## **CURSOS/CONFERENCIAS RECIENTEMENTE IMPARTIDOS**

Curso Taller Frituras de Maíz. Alimentos S.A. (Guatemala). 2023

Cursos Taller Estadística con Excel. Universidad de Sonora. 2019

Curso Etiquetado de Alimentos. Empresa Peisa. 2018

Curso Etiquetado de Alimentos. Empresa Granotec. 2018.

Conferencia “Seis Sigma en la Industria de Alimentos”. Universidad Metropolitana de Monterrey. Facultad de Ingeniería. Ciclo de Conferencias Seis Sigma. Marzo 2010. Monterrey, NL.

Conferencia “Nichos de Mercado en el Mundo para la Industria de la Masa y la Tortilla y la Posibilidad de Aprovecharlos”. Expotortilla 2010. Mayo 2010. Zacatecas, Zacatecas.

Conferencia “Tendencias en Sistemas de Calidad”. Universidad Metropolitana de Monterrey. Facultad de Ingeniería. Ciclo de Conferencias Seis Sigma. Junio 2010. Monterrey, NL.

Conferencia “The Tortilla Industry in Mexico”. Sustainability and Social Responsibility Meeting. Julio 2010, Dallas, Tx. Evento organizado por The University of Texas at Dallas, School of Management.

Curso-Taller “Técnicas de Evaluación Sensorial para el Aseguramiento de la Calidad y el Desarrollo de Nuevos Productos”. Universidad Autónoma de Nuevo León. Congreso Internacional QFB 2010. Agosto 2010. Monterrey, NL.

Conferencia “La Soya como fuente de salud y nutrición en la gastronomía mexicana”. La Soya en los Programas Sociales de America Latina 2010. Septiembre 2010. Cancún, QR. Evento organizado por la Asociación Americana de la Soya.

Presentación Trabajo de Investigación “Aplicación de Análisis Multivariado para Diseñar un Índice de Valor Nutricional: Aplicación en Salchichas Comerciales”. 2do Congreso de Nutriología Facultad de Salud Publica y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León, Octubre 2010. Monterrey, NL.

Conferencia “El maíz: Un alimento con pasado, presente y mecho futuro”. Foro Retos de la Industria del Maíz en México. Octubre 2010. Ciudad de México. Evento organizado por la Cámara Nacional del Maíz Industrializado.

Conferencia “Biofortificación de Productos de Maíz”. Biocumbre Monterrey 2010. Noviembre 2010. Monterrey. Universidad Autónoma de Nuevo León-CONACYT-Gobierno NL.

Curso-Taller “La Nueva Norma Oficial de Etiquetado Para Alimentos”. Universidad Autónoma de Nuevo León. Noviembre 2010. Monterrey, NL.

Conferencia “Tendencias y retos para la industria de trigo y maíz”. Symposium SternIngredients 2011. Enero 2011. Ciudad de México. Evento organizado por SternIngredients México.

Curso-Taller “Técnicas de Evaluación Sensorial para el Aseguramiento de la Calidad y el Desarrollo de Nuevos Productos”. Universidad Autónoma de Nuevo León. 2010. Abril 2011. Monterrey, NL.

Conferencia “¿Por que me gustan los tostitos y no las calabacitas?”. Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2011. Zacatecas, Zacatecas. Julio 2011.

## **REFERENCIAS**

Excelentes referencias cuando se soliciten.

## **PUBLICACIONES**

Arteaga, G.E. 2011- Biofortificación de productos de maíz. Revista Ciencia Conocimiento y Tecnología. 112:53-57.

Yeverino, M., Arteaga, G.E. y Gracia, Y. 2010. Evaluación fisicoquímica y microbiológica de mieles y polen de abeja de diferentes marcas. Revista Salud Pública y Nutrición. Edición Especial 2010.

Yeverino, M., Arteaga, G.E. y Gracia, Y. 2005. Implementación de un sistema para la medición del nivel de satisfacción del cliente en un laboratorio de servicio. Memorias: Tercer Congreso Virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, España.

Peña-Ramos, E.A., Youling L Xiong, Y.L., Arteaga, G.E. 2004. Fractionation and characterization for antioxidant activity of hydrolysed whey protein. J. Science of Food Agriculture 84(14):1908-1918

Yeverino, M., Gracia, Y., Arteaga, G.E. 2003. Desarrollo de un método rápido para la determinación de índice de acidez en aceites. Memorias: Segundo Congreso Virtual Iberoamericano sobre Gestión de Calidad en Laboratorios. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, España.

Stylianopoulos, C., S. O. Serna Saldívar, S. O. y Arteaga, G.E. 2002. Effects of Fortification and Enrichment of Maize Tortillas on Growth and Brain Development of Rats Throughout Two Generations. *Cereal Chem.* 79(1):85-91.

Ezquerro, J.M., Garcia-Carreño, F.L, Arteaga, G.E. y Haard, N.F. 1999. Effect of feed diet on aminopeptidase activities from the hepatopancreas of white shrimp (*penaeus vannamei*). *J. Food Biochemistry* 23:59-74

Howell, N.K., Arteaga, G.E., Nakai, S. y Li-Chan, E. 1999. Raman Spectral Analysis in the C-H Stretching Region of proteins and amino acids for investigation of hydrophobic interactions. *J. Agric. Food Chem* 47: 924-933.

Nakai, S., Li-Chan, E. y Arteaga, G.E. 1997. Measurement of Surface Hydrophobicity. Capítulo 8. En *Methods of Testing Protein Functionality*. Edited by G.M. Hall. Blackie Academic & Professional. London.

Vallejo-Cordoba, B., Arteaga, G.E. y Nakai, S. 1996. Prediction of Milk shelf-life using artificial neural networks. *Journal of Food Science.* 62:1-6.

Arteaga, G.E. y Peña, A.E. 1995. Comparación de la composición nutricional y estilo de comida rápida de una franquicia norteamericana por medio de técnicas estadísticas multivariadas. En "Las Consecuencias de la Modernización y el Desarrollo Sustentable". M. Camberos, V. Salazar, P.L. Salido y S. Sandoval (Compiladores). CIAD-PUAL. México.

Nakai, S., Arteaga, G.E. y Li-Chan, E. 1994. Computer-aided techniques for quantitative structure activity relationships study of food proteins. In: *Protein Functionality in Food Systems*. Merce Dekker, Inc.

Arteaga, G.E., Li-Chan, E., Vazquez-Arteaga, M.C., y Nakai, S. 1994. Systematic experimental design for product formula optimization. *Trends in Food Science and Technology.* 5(8):242-254. .

Arteaga, G.E., Horimoto, Y., Li-Chan, E. y Nakai, S. 1994. Partial least square regression of fourth derivative ultraviolet absorbance spectra predicts composition of protein mixtures: Application to bovine caseins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 42, 1938-1942.

Arteaga, G.E., Vazquez-Arteaga, M.C. y Nakai, S. 1994. Dynamic optimization of the heat treatment of milk. *Food Research International* 27:77-82.

Arteaga, G.E. y Nakai, S. 1993. Predicting protein functionality with artificial neural networks: foaming and emulsifying properties. *J. Food Science* 58:1152-1156.

Vodovotz, Y., Arteaga, G.E., y Nakai, S. 1993. Principal component similarity analysis for classification and its application to GC data of mango. *Food Research International* 26:355-363.

Arteaga, G.E., Li-Chan, E., Nakai, S., Cofrades, S., y Jimenez-Colmenero, F. 1993. Ingredient interaction effects on protein functionality: mixture design approach. *J. Food Science* 58:656-662.

Arteaga, G.E. y Nakai, S. 1992. Thermal denaturation of turkey myosin. *Meat Sci.* 31:2-6.

Nakai, S., Li-Chan, E., Hirotsuka, M., Vazquez, M.C., y Arteaga, G.E. 1991. Quantification of hydrophobicity for elucidating the structure-activity relationships of food proteins. *ACS Symposium Series* 454.

Arteaga, G.E. y Nakai, S. 1990. Tetrathionate protects proteolytic activity of simulated papaya latex and crude papain. *J. Food Science* 55:1728-1731.

Arteaga, G.E. 1994. Assessment of protein surface hydrophobicity by spectroscopic methods and its relation to emulsifying properties of proteins. Ph. D. Thesis.

Arteaga, G.E. 1988. Protection of the proteolytic activity of papain. M. Sc. Thesis