

# Curriculum Vitae

## Abril Zoraida Graciano Verdugo



### 1.- Foto

### 2.- Datos Personales.

Puesto: Maestro de Tiempo Completo Titular C

SNI: Sistema Nacional de Investigadores Nivel II (2022-2025)

PRODEP: Perfil deseable PRODEP (2018-2023)

Correo electrónico: abril.graciano@unison.mx

Teléfono: +52 (662) 2592163 y 64.

Academia: Tecnología en Alimentos.

Cuerpo Académico: Bioquímica y Tecnología de Productos Pesqueros (UNISON-CA-135)

Docencia: ¿?

Ubicación: Edificio 5F, Primer Piso, Depto. de Cs. Químico-Biológicas

### 3.- Formación académica

Licenciatura: Químico Biólogo con especialidad en Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 1997.

Maestría: Maestría en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. 2000.

Doctorado: Doctorado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. 2005.

Posdoctorado: Laboratorio de Envases. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. 2006.

### 4.- Investigación

Cuerpo Académico: Bioquímica y Tecnología de Productos Pesqueros (Consolidado)

LGAC: Desarrollo de materiales de envase para la conservación de alimentos, mediante:  
- Compatibilización y funcionalización de biopolímeros para aplicaciones en envasado activo de alimentos –Estudio de compuestos bioactivos para la conservación de alimentos.

Proyectos:

1. Funcionalización de lisozima mediante reacción de radicales libres y caracterización de sus propiedades biológicas. En proceso.
2. Síntesis de micro/nanopartículas de quitosano funcionalizado con compuestos bioactivos para su incorporación en películas biodegradables. Concluido
3. Caracterización de nanopartículas funcionalizadas de quitosano y evaluación de su actividad antioxidante. Concluido

Intereses de investigación: Envasado activo de alimentos, compatibilización de polímeros, funcionalización de biomateriales y de compuestos naturales y evaluación de su actividad antioxidante y antimicrobiana, recubrimientos y películas de biomateriales y biocompositos, compuestos micro y nanoestructurados, calidad fisicoquímica y microbiológica de productos pesqueros, aprovechamiento de subproductos agroindustriales y pesqueros.

## 5.- Producción Académica

Publicaciones: 22 artículos

1. Rodríguez-Félix F., Graciano-Verdugo A. Z., Moreno-Vásquez M. J., Lagarda-Díaz I., Barreras-Urbina C. G., Armenta-Villegas L., Olguín-Moreno A., Tapia-Hernández J. A. 2022. Trends in sustainable green synthesis of silver nanoparticles using agri-food waste extracts and their applications in health journal of nanomaterials. Vol. 2022, Article ID 8874003, 37 pages. <https://doi.org/10.1155/2022/8874003>
2. Rodríguez-Félix, F, López-Cota, A.G., Moreno-Vásquez, M.J., Graciano-Verdugo, A.Z., Quintero-Reyes, I.E., Del-Toro-Sánchez, C.L., Tapia-Hernández, J.A. 2021. Sustainable-green synthesis of silver nanoparticles using safflower (*Carthamus tinctorius* L.) waste extract and its antibacterial activity. *Heliyon*. 7: 1-11, art. no. e06923. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e06923>
3. Moreno-Vásquez, M.J., Plascencia-Jatomea, M., Sánchez-Valdes, S., Tanori-Córdova, J. C., Castillo-Yañez, Francisco J., Quintero-Reyes, I.E., Graciano-Verdugo, A.Z. 2021. Characterization of Epigallocatechin-Gallate-Grafted Chitosan Nanoparticles and Evaluation of Their Antibacterial and Antioxidant Potential. *Polymers*. 13, 1375: 1-24. <https://doi.org/10.3390/polym13091375>.

Capítulos de Libro: 11 capítulos de libro

Participación en congresos: 53 congresos internacionales, 26 congresos nacionales

## 6.- Formación de Recursos Humanos.

Licenciatura: 12 tesis

Compósitos basados en biopolímeros funcionalizados con compuestos polifenólicos para su uso en recubrimientos para alimentos. Ana Laura Moreno Robles. Licenciatura de Químico en Alimentos. Octubre 2021.

Maestría: 3 tesis

Elaboración y caracterización de partículas funcionalizadas de quitosano-GEGC y evaluación de su actividad antioxidante. Q.A. Emma Lucía Valenzuela Buitimea. Maestría en Ciencia de Materiales. Enero 2017.

Doctorado: 1 tesis

Evaluación de la actividad antibacteriana de partículas de quitosano/catequina y su incorporación a películas de ácido poliláctico. M.C. María Jesús Moreno Vásquez. Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Diciembre 2018.

## 7.- Materias Impartidas:

Química de Alimentos I, Química de Alimentos II, Taller de Alimentos de Origen Animal, Taller de Alimentos de Origen Animal, Envases y Sistemas de Envasado de Alimentos, Bioquímica I

## 8.- Producción tecnológica y de innovación:

Patente otorgada en el año 2013 por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) y dos patentes en trámite.