

Curriculum Vitae

Nombre María Engracia Arce Corrales



1.- Foto

2.- **Datos Personales.**

Puesto: Maestro de Tiempo Completo Titular A

SNI: No

PRODED: Nivel IV

Correo electrónico: maría. arce@unison.mx

Teléfono: +52 (662) 2592163 y 64.

Academia: Tecnología en Alimentos.

Cuerpo Académico: Salud y Seguridad en la Producción y Servicios para el Desarrollo Sustentable

Docencia: Programas Licenciaturas Químico de Alimentos, Nutrición y Químico Biólogo Clínico

Ubicación: Edificio 5F Segundo Piso

3.- **Formación académica**

Licenciatura: Químico Biólogo con especialidad de tecnología de alimentos

Maestría: Maestro en Ciencias de la Ingeniería

Doctorado: Doctor en Ciencias

4.- **Investigación**

Cuerpo Académico:

Salud y Seguridad en la Producción y Servicios para el Desarrollo Sustentable

LGAC:

Educación para el Desarrollo Sustentable en Instituciones de Educación Básica, Media Superior y Superior; Salud y Seguridad Ambiental y Ocupacional en la Producción y Servicios.

Proyectos:

Innovación Tecnológica en Apoyo al Sistema de Información Hospitalario para el Manejo Sustentable de las Sustancias Químicas Utilizadas en el Sector Salud

Intereses de investigación:

Gestión Sustentable de las Sustancias Químicas en el Sector Salud

5.- **Producción Académica**

Publicaciones:

a) 2014. Chemical substances sources characterization in support of the health sector's sustainability and quality in Sonora, Mexico. Journal of cleaner production. Elsevier.

b) 2019. Barreras en la Eliminación del Mercurio: El Caso de los Esfigmomanómetros. REVISTA CIENTÍFICA, CONAQUIC, AC. FEDERACIÓN NACIONAL DE QUÍMICOS CLÍNICOS 2021.

c) Tool for the integrated assessment of health, safety, civil, and environmental protection management in high school laboratories (IHSCE Tool). ACS Chemical Health & Safety.

<https://doi.org/10.1021/acs.chas.0c00110>

Libros:

2020. Materiales y Residuos Peligrosos en el Laboratorio. Segunda Edición. Editorial Universidad de Sonora. ISBN 978 607 518 374 9

Capítulos de Libro:

2020. Diagnóstico de Salud Ambiental del Centro de Población de Hermosillo, Sonora. Editorial Universidad de Sonora. ISBN: 978-607-518-400-5

Participación en congresos:

a) 2019. Innovación Tecnológica en Apoyo al Sistema de Información Hospitalario para el Manejo Sustentable de las Sustancias Químicas Utilizadas en el Sector Salud. XIII COLOQUIO BIENAL Y II COLOQUIO INTERNACIONAL EN CIENCIA DE MATERIALES: DESAFÍOS EN SALUD Y AMBIENTE.

b) 2020. Desarrollo de una Herramienta Software para la Caracterización de Sustancias Químicas de un Hospital Público de Sonora, México. Primer Congreso Internacional Objetivos de Desarrollo Sostenible: Esfuerzos en América Latina y el Caribe.

c) 2020. Actitudes Ambientales en Alumnos de la Asignatura Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. Primer Congreso Internacional Objetivos de Desarrollo Sostenible: Esfuerzos en América Latina y el Caribe.

6.- Formación de Recursos Humanos.

Licenciatura:

- a) 2017. Ríos Beltrán Samyra Yolanda. Peligrosidad de Sustancias Químicas Utilizadas en Laboratorio de Diagnóstico Clínico

Maestría

- a) 2021. Ozuna Dávila Itzel María. Desarrollo de una Herramienta Software para la Caracterización de Sustancias Químicas de un Hospital Público de Sonora, México
Doctorado

7.- Materias Impartidas:

2017:

Introducción A los Sistemas de Calidad Aplicados a Comedores Industriales. LQA
Análisis de Alimentos. Nutrición
Técnicas Aplicadas de Laboratorio. Nutrición
Técnicas Aplicadas de Laboratorio. Nutrición
Sustentabilidad y Salud. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. TCB
Toxicología de Alimentos. Nutrición

2018

Análisis de Alimentos II. QA
Análisis de Alimentos. Nutrición
Toxicología de alimentos. QA
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QA
Análisis de Alimentos QA
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Sustentabilidad y Salud. QBC

2019

Toxicología de Alimentos. QA
Análisis de Alimentos. Nutrición
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. TCB
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. TCB
Sustentabilidad y Salud. QBC

2020

Año Sabático

2021

Sustentabilidad en Salud. Nutrición
Análisis de Alimentos. Nutrición
Análisis de Alimentos. Nutrición
Análisis de Alimentos. Nutrición
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. TCB

2022

Sustentabilidad y Salud. QBC
Sustentabilidad y Salud. QBC
Toxicología de Alimentos. QA
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC
Seguridad y Cuidado del Medio Ambiente. QBC

8.- Información adicional que ustedes consideren pertinente.

Sin comentarios