

Curriculum Vitae



Nombre: Mavet Madai Herrera Cadena

Puesto: Técnico Académico en los Laboratorios de Análisis y Tecnología de Alimentos del Depto. de Ciencias Químico Biológicas.

Correo: mavet.herrera@unison.mx

Formación Académica

- Maestría en Ciencias de la Salud. UNISON. 2010.
-Tesis: *Desarrollo y Evaluación de un Programa de Educación Nutricional para los Estudiantes de la Universidad de Sonora, México.*
- Químico Biólogo con especialidad en Tecnología de Alimentos. UNISON. 2006.
-Tesis: *Las Leguminosas como una Fuente de Proteína en la Población Indígena Migrante de Pesqueira, Sonora.*

Publicaciones

- Libro: Programa de Educación Nutricional para Estudiantes Universitarios. Ed. Académica Española. ISBN 978-3-639-86293-5. 2017.
- Alternativa de uso de la Péchita de Mezquite (*Prosopis spp.*): Elaboración de una Salsa de Frutas tipo Chamoy. Memorias del Congreso Internacional CUCCAL X. Págs.:162-167, ISSN 2007-9613. 2017.
- Desarrollo de un Caramelo Blando a Partir de Chúcata de Mezquite (*Prosopis spp.*) Adicionado con Concentrado de Tamarindo. Memorias del Congreso Internacional CUCCAL X. Págs.:168-174, ISSN 2007-9613. 2017.
- Taller de Alimentación Saludable para Madres de Familia que Acuden al Centro Expiatorio de la Colonia Country Club de Hermosillo, Sonora. Memorias del Congreso Internacional CUCCAL IX. Págs.: 288-291, ISSN 2007-9613. 2016.
- Las Leguminosas como una Fuente Alternativa de Consumo de Proteína en Comunidades Rurales Vulnerables. Memorias del Congreso Internacional C.U.C.C.A.L. VIII. Págs.: 121-125, ISSN 2007-9613. 2015.
- El Servicio Social Comunitario como Factor Integrador del Aprendizaje y Vinculación Social. BIOtecnia. División de Ciencias Biológicas y de la Salud; Vol. IX, No. 2, págs.: 3-9, 2007.

Reconocimientos

- Maestra Distinguida de la Generación 2018-1 del Programa de Químico en Alimentos. 2018.
- Mención Honorífica en la categoría de Servicio Social. Congreso Internacional sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos. 2016.
- Reconocimiento CUCCAL al Impacto Social en la presentación de trabajos libres. 2015.
- 1er Lugar en el XIII Foro Regional Sobre Experiencias y Proyectos de Servicio Social. 2006.
- Reconocimiento Nacional al Servicio Social Comunitario; SEDESOL. 2006.

Dirección de Tesis

- *Control de Tres Parámetros de Inocuidad en la Carne de Cerdo Producida en Norson Alimentos.* Licenciatura de Químico en Alimentos, UNISON. 2014.

Jurado de Tesis de Maestría

- *Diseño y Evaluación de un Programa de Promoción de Hábitos Saludables Basado en la Motivación y Disposición para el Cambio.* Maestría en Ciencias de la Salud, UNISON. 2017.

- *Estilos Parentales, Prácticas de Alimentación y su Relación con la Obesidad en Niños de 2 a 8 años.* Maestría en Ciencias de la Salud, UNISON. 2015.
- *Estilos Parentales y Prácticas de Alimentación en Casos de Niños con Desnutrición.* Maestría en Ciencias de la Salud, UNISON. 2015.

Jurado de Tesis de Licenciatura

- *Aplicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA-2009 para la Empresa Quesos Y Quesos S.A. de C.V. y Propuesta de Mejora para sus Áreas de Proceso Matriz y Food Service.* Licenciatura de Químico en Alimentos, UNISON. 2018.
- *Elaboración de Productos Mínimamente Procesados para la Empresa Crops Garden.* Licenciatura de Químico en Alimentos, UNISON. 2015.
- *Capacidad Antioxidante y Calidad de Seis Cultivares de Uva de Mesa.* Licenciatura de Químico en Alimentos, UNISON. 2014.

Ponencias, Conferencias y Talleres Impartidos

- Institute of Food Technologists (IFT) 2018: Annual Meeting and Food Expo. 2018.
- Curso: Seguridad básica para el personal que labora en áreas con laboratorios de la UNISON. 2018.
- 8°, 9° y 10° Congreso Internacional sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación. 2015, 2016 y 2017.
- Conferencia: Método Enzimático Gravimétrico para la Determinación de Fibra Dietaria. 2015.
- Conferencia: Nutrigenómica Hacia una Nutrición Personalizada. 2015.
- Taller: Diseño e implementación de prácticas de laboratorio sustentables. 2015.
- Curso-Taller: Manejo seguro de sustancias químicas. 2015.
- III Seminario de Actualización en Tópicos de Investigación en Salud. 2014.
- Taller: Formación de Promotores en Salud Nutricional. 2011.
- II Encuentro Latinoamericano de Metodología de las Ciencias Sociales (ELMeCS). 2010.
- XIV Foro Norte IMSS; Investigación en Salud. 2008.
- XXIII Congreso Nacional de Servicio Social; Mesa: “*Desarrollo, Salud y Nutrición*”. 2006.
- Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting. New Orleans, Louisiana; 2005.

Formación en Cursos y Talleres

- Antioxidantes en alimentos: bioaccesibilidad y biodisponibilidad. 2019.
- Bases moleculares de la nutrición. 2018.
- Nutrigenómica y obesidad. 2018.
- Biotecnología hecha en México. 2018.
- Análisis sensorial de vinos de frutas. 2016.
- Alimentos funcionales, principales beneficios en la salud. 2016.
- Sistemas de medición. 2015.
- Constitución, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene. 2015.
- Calidad de Harina de Trigo. 2014.
- Calidad e inocuidad en la cadena de producción de carne de res y cerdo. 2013.
- Norma ISO 14001: gestión ambiental. 2011.
- Regresión lineal y logística. 2010.
- Protección a sujetos humanos de investigación. 2009.

Didáctica para la docencia

- Aplicaciones educativas. 2020.
- Seminario de estrategias didácticas de comunicación virtual en contenidos educativos. 2020.
- Inteligencia emocional en la educación. 2019.

- Formación basada en competencias y flexibilidad didáctica. 2019.
- Motivación y autogestión en el aprendizaje. 2108.
- Instrumentación didáctica para una docencia innovadora. 2018.
- Desarrollo de materiales educativos digitales. 2018.
- Responsabilidad social universitaria. 2018.
- Planeación didáctica. 2013.
- Estilos de pensamiento y preferencias cerebrales en el aula. 2012.

Organización de Cursos y Congresos

- Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en Plantas Procesadoras de Alimentos. 2019.
- Congreso Estatal de Ciencias Exactas y Naturales. 2017 y 2018.
- Normatividad Mexicana Relacionada con el Etiquetado de Alimentos y Bebidas: Teoría y Práctica. 2017.
- Seminario de Actualización Teórico Práctico: Análisis Moderno de los Alimentos: Espectroscopia Infrarroja e Irradiación Gamma. 2013.

Colaboración en Proyecto de Investigación

- Estudio interinstitucional UNISON-CIAD: Conocimientos, Creencias, Actitudes y Recursos que Determinan la Nutrición y Estilo de Vida de los Estudiantes de la Unidad Regional Centro de la Universidad de Sonora. 2007.

Miembro de Cuerpos Colegiados

- Academia de Sustentabilidad del Depto. de Ciencias Químico Biológicas. UNISON. 2020.
- Academia de Tecnología de Alimentos del Depto. de Cs. Químico Biológicas. UNISON. Desde 2011.

Dirección de Proyectos de Servicio Social

- Producción de material didáctico e informativo para la aplicación de un programa de prevención temprana de obesidad y promoción de estilos de vida saludables en niños. 2018.
- Diseño y evaluación de un programa para la promoción de hábitos saludables basado en la motivación y disposición para el cambio en estudiantes de bachillerato. 2017.

Actividades de Difusión en Radio

- Las Intervenciones Nutricionales: una Herramienta para Mejorar la Salud de la Población. 2013.
- Alimentación: Problema de Nuestro Tiempo. 2009.
- A Tiempo con la Ciencia. 2005.