

Curriculum Vitae

Socorro Herrera Carbajal

1.- Foto

2.- Datos Personales.

Puesto: Técnico Académico

Correo electrónico: socorro.herrera@unison.mx

Teléfono: +52 (662) 2592285, 2592163 y 64.

Academia: Tecnología en Alimentos.

Docencia:

Ubicación: Almacén temporal del PISSA-UNISON

3.- Formación académica

Licenciatura: Ingeniero Químico especialidad tecnología de alimentos

Maestría: Maestría en Ciencias de la ingeniería (especialidad ambiental)

5.- Producción Académica

Participación en congresos:

1° Congreso Nacional en Biotecnología, Innovación y Calidad Alimentaria. 2021.

Colaboración en la organización y asistencia a curso.

Presentación de poster en IFT con los trabajos:

2018

“Formulation and elaboration of a multigrain artisan bread with a sweet pastry from black turtle bean (*Phaseolus vulgaris*).

Elaboration of a paté-like meat product based on quinoa (*Chenopodium quinoa*) and beans (*Phaseolus vulgaris*).

2019

Elaboration and characterization of a white bread using wheat flour, nopal (*Opuntia ficus indica*), and beetroot (*Beta vulgaris*) to improve fiber and antioxidant content.

The development of an ice cream using an organogel as substitute for dairy cream added hibiscus flower (*Hibiscus sabdariffa*).

6.- Formación de Recursos Humanos.

Licenciatura:

Director de trabajo de Memoria de Prácticas Profesionales para obtener el título de químico en Alimentos “Aplicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA-2009 para la empresa Quesos y Quesos S.A. de C.V. y propuesta de oportunidades de mejora para sus áreas de Proceso Matriz y Food Service. Alumno Juan Carlos Ramos Encinas. Diciembre 2018

7.- Materias Impartidas: Taller de alimentos de origen vegetal y Taller de alimentos de origen animal

8.- Información adicional que ustedes consideren pertinente.

Asistencia a cursos disciplinares o de actualización:

Curso-Taller de ciencia y tecnología de dulces y chocolates; del 29 de mayo al 01 de junio de 2017, 24 horas

Taller "Técnicas básicas de evaluación sensorial y su análisis estadístico usando Excel. Marzo de 2018, 08 horas.

Taller "Análisis Estadístico utilizando Excel". Junio de 2019, 24 horas.

Curso-Taller "Elaboración de pan artesanal e integral"; febrero 2019 20 horas.

Curso-Taller "Fundamentos moleculares y tecnológicos en la elaboración de quesos"; marzo de 2021, 20 horas.

Curso "Ética en investigación: Fases para una evaluación exitosa"; marzo 2021, 20 horas.

Curso-taller "Estrategias para identificar riesgos a la salud psico-emocional y primeros auxilios psicológicos" Junio 2022, 20 horas.

Curso "Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales"; diciembre de 2022, 20 horas.