

**Reyna Isabel Sánchez Mariñez**

**Universidad de Sonora**

**Departamento de Ciencias Químico Biológicas**

**Profesor Tiempo Completo titular "B"**

**Lugar y fecha de nacimiento:** 17 de Septiembre de 1962. Hermosillo, Sonora.

**RFC:** SAMR170962

**CURP:** SAMR620917MSRNR05

---

### **Estudios profesionales**

- Químico Biólogo Especialidad Tecnología de Alimentos Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Hermosillo, Sonora. 191-1986. Examen profesional 18/11/1987.
  - Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. Hermosillo, Sonora. 1991-1994. Examen de grado 14 de Julio de 1994.
- 

### **Distinciones:**

- Reconocimiento perfil PROMEP desde 2002.
  - Miembro asociado en el Cuerpo Académico: "Compuestos naturales bioactivos y microbiología alimentaria". Grado: Consolidado. Clave de registro: UNISON-CA-156.
  - Mención Honorífica por Tesis de Licenciatura en la Universidad de Sonora.
  - Reconocimiento por 15, 20, 25, 30 y 35 años de Servicio Académico en la Universidad de Sonora.
- 

### **Docencia**

**Nivel Licenciatura:** Maestra del Dpto. de Ciencias Químicas Biológicas de la Universidad de Sonora, 1986. He estado impartiendo las siguientes materias en los programas de Químico en Alimentos, Químico Biólogo y Ciencias Nutricionales:

1. Tópicos de Ciencias Alimentarias.
2. Análisis de alimentos I.
3. Análisis microbiológico
4. Microbiología General
5. Microbiología de alimentos
6. Ciencia de los Alimentos
7. Prácticas Profesionales en el Laboratorio de Alimentos
8. Técnicas Aplicadas en el Laboratorio de Alimentos
9. Sistemas de Calidad Aplicado a Comedores Industriales
  
10. 2018-2: cuatro cursos: i) Laboratorio de Microbiología de Alimentos, ii) Taller de Alimentos de Origen Animal, iii) Ciencia de los Alimentos, iv) Introducción a los Sistemas de Calidad Aplicados a Comedores Industriales, (14 h/s/m).
11. 2019-1: i) Análisis de Alimentos I, ii) Laboratorio de Microbiología de Alimentos, iii) Técnicas Aplicadas a Alimentos, iv) Introducción a los Sistemas de Calidad Aplicados a Comedores Industriales, (14 h/s/m).

---

### **Dirección de proyectos de investigación**

- 1) Perfiles de resistencia a antibióticos de *Enterococcus* aislados de vísceras de pollo identificados fenotípica y genómicamente. Colaboradores: Dr. Mario Onofre Cortez Rocha, Dra. Maritza Lizeth Alvarez Ainsa, M.C. Griselda Macrina Moreno Ibarra, Dr. Enrique Bolado Martinez, M.C. Lucia Gpe. Castellón Campaña. **En Proceso**
- 2) Evaluación microbiológica de alimentos que se expenden en el Campus de la Unidad Centro de la Universidad de Sonora. Responsable: Colaboradores: Moisés Navarro Navarro, Lucía Castellón Campaña, Carina Rosas Burgos, Norma Violeta Parra Vergara, Maribel Plascencia Jatomea y Guillermo Cuamea Cruz. 03/05/2005 a 17/03/2006. **Interno. Concluido.**
- 3) Patrones de resistencia a los antibióticos de alto nivel de aminoglucósidos y ampicilina en cepas de *Enterococcus* sp. aisladas de materia fecal humana de origen comunitario de muestras clínicas hospitalarias y de vísceras de pollo. **Colaboradores:** Moisés Navarro N., Lucía Castellón Campaña y Griselda Macrina Moreno. **Interno. Concluido.**

### **Colaboración en proyectos de investigación**

1. Actividad antimicrobiana de nanopartículas de quitosano con aceites esenciales en bacterias de interés clínico. Responsable: Dr. Mario Onofre Cortez Rocha, Dra. Maritza Lizeth Alvarez Ainsa, **M.C, Reyna Isabel Mariñez**, M.C. Griselda Macrina Moreno Ibarra, Dra. Maribel Plascencia Jatomea y Dra Ana Karen Lopez Meneses. **En Proceso**
2. Microencapsulación de aceites esenciales en quitosano: Evaluación de propiedades antifúngicas y antimicotoxigénicas. Clave USO313000956. Financiado por la División de Ciencias Biológicas de la Universidad de Sonora en la Convocatoria Extraordinaria Interna 2014. Aprobado el 19 de diciembre de 2014. Maribel Plascencia Jatomea, Armando Burgos Hernández, Norma Violeta Parra Vergara, Ema Carina Rosas Burgos, **Reyna Isabel Sánchez Mariñez**, Ana Guadalupe Luque Alcaraz. Informe final enviado el 30 de agosto de 2016.
3. Evaluación de la actividad antifúngica *in vitro* de extractos vegetales de plantas y quitosano y de su impacto en la producción de micotoxinas *Fusarium verticillioides* y *Aspergillus flavus*. Responsable: Dr. Mario Onofre Cortez Rocha. Colaboradores: Dr. Armando Burgos Hernández, Dra. Maribel Plascencia Jatomea, M.C. Norma Violeta Parra Vergara, M.C. Ema Carina Rosas Burgos, **M.C. Reyna Isabel Sánchez Mariñez**, Dr. Ramón Robles Zepeda, Dr. Juan Carlos Gálvez; Dra. María Isabel Silveira Gramont y M.C. Griselda Macrina Moreno Ibarra. CONACYT. Aprobado en julio de 2007, informe final 6 de julio de 2012.
4. Determinación y cuantificación de fumonisina B1, fumonisina B2 y sus hidrolizados en harinas comerciales para tortilla de maíz y en grano de maíz en Sonora. Responsable: Mario Onofre Cortez Rocha. Colaboradores: Armando Burgos Hernández, Francisco Javier Wong Corral, Jesús Borboa Flores, Emma Carina Rosas Burgos, **Reyna Isabel Sánchez Mariñez**, Griselda Macrina Moreno Ibarra, José Lozano Taylor, Norma Violeta Parra V. y Maribel Plascencia Jatomea. 20/01/2004 a 20/01/2006. **CONACYT. Concluido.**

### **Publicaciones indizadas (JCR) y en revistas científicas reconocidas por CONACYT:**

1. Antibacterial activity of essential oils encapsulated in chitosan nanoparticles Dulce Guadalupe BARRERA-RUIZ, Geovana Carolina CUESTAS-ROSAS, Reyna Isabel

- SÁNCHEZ-MARIÑEZ, Maritza Lizeth ÁLVAREZ-AINZA, Griselda Macrina MORENO-IBARRA, Ana Karenth LÓPEZ-MENESES, Maribel PLASCENCIA-JATOMEA3, Mario Onofre CORTEZ-ROCHA. Food Sci. Technol, Campinas, Ahead of Print, 2020. ISSN 0101-2061 (Print) ISSN 1678-457X (Online).
2. Actividad de tres aceites esenciales sobre la mortalidad de *Rhizopertha dominica* (F) en trigo almacenado. J. Borboa-Flores, R.D. Iturralde-García, R.I. Sánchez-Mariñez, F.J. Wong-Corral, M.O. Cortez-Rocha, F.J. Cinco-Moroyoqui . BIOTECNIA, XXIV (1): 164-170 (2022)
  3. Evaluación de la susceptibilidad a antibióticos y perfiles genéticos (ERIC-PCR) de especies *Enterococcus*, aislados de vísceras de pollo. Almada-Corral, A., Cordero-Ortiz, M.A., Ballesteros-Herrera, L.D., Calderón-Montoya, S.J., Bolado-Martínez, E., Sánchez-Mariñez, R.I., García-Galaz, A., Rodríguez-Hernández, I.C., Cortez-Rocha, M.O., Álvarez-Ainza; M.L. Biotecnía. 25(1) / 169-178. 14/11/2022:
  4. Control of mycotoxigenic fungi with microcapsules of essential oils encapsulated in chitosan. Villegas-Rascón, R.E., López-Meneses, A.K., Plascencia-Jatomea, M., Cota-Arriola, O., Moreno-Ibarra, G.M., Castellón-Campaña, L.G., **Sánchez-Mariñez, R.I.** and Cortez-Rocha, M.O. Food Science and Technology (Campinas). **2018**. 38(2): 335-340. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457x.04817>
  5. Actividad antifúngica *in vitro* de mezcla de terpenos de naranja contra *Alternaria tenuissima*. ISSN: 0187-3180. Eber Addi Quintana-Obregón, **Reyna Isabel Sánchez-Mariñez**, Mario Onofre Cortez-Rocha, Gustavo Adolfo González-Aguilar. *Scientia Fungorum*. **2017**. 45(1): 7-12.
  6. *In vitro* antifungal activity of essential oils and major components against fungi plant pathogens. ISSN: 1439-0434. A.K. López-Meneses, **R.I. Sánchez-Mariñez**, E.A. Quintana-Obregón, N.V. Parra-Vergara, G.A. González-Aguilar, C.M. López-Saiz and M.O. Cortez-Rocha. *Journal of Phytopathology*, **2017**. 165: 232-237. DOI: 10.1111/jph.12554
  7. Evaluation of pathological effects in broilers during fumonisins and clays exposure. ISSN: 0301-486X. Vizcarra-Olvera JE, Astiazarán-García H, Burgos-Hernández A, Parra-Vergara N, Cinco-Moroyoqui FJ, **Sánchez-Mariñez R.I.**, Quintana-Obregón E, Cortez-Rocha MO. *Mycopathologia*. **2012**. 174(3):247-254.
  8. Effects of middle-viscosity chitosan on *Ramularia cercosporoides*. E.A. Quintana-Obregón, M. Plascencia-Jatomea, **R.I. Sánchez-Mariñez**, A. Burgos-Hernández, G.A. González-Aguilar, J. Lizardi-Mendoza, M.O. Cortez-Rocha. *Crop Protection*. **2011**. 30(1): 88-90.
  9. Inhibición de crecimiento radial *in vitro* de *Fusarium verticillioides* en presencia de quitosano. Quintana-Obregón, E.A., Plascencia-Jatomea, M., **Sánchez-Mariñez, R.I.**, Rosas-Burgos, E.C., y Cortez-Rocha, M.O. *Revista Iberoamericana de Polímeros*. **2010**. 11(6): 386-391.
  10. Relationship between chemical and physical parameters of maize varieties and susceptibility to *Sitophilus zeamais* Motschulsky (Coleoptera: Curculionidae). MO Cortez-Rocha, JL Ríos-Soto, **RI Sánchez-Mariñez**, FJ Wong-Corral, A. Burgos-Hernández, J. Borboa-Flores, J. Leos-Martínez. *Southwestern Entomologist*. **2009**. 4(2): 159-166.
  11. Micobiota de maíz (*Zea mays* L.) recién cosechado y producción de fumonisina B1 por cepas de *Fusarium verticillioides* (Sacc.) Nirenb. E.D. Gallardo-Reyes, G.M. Ibarra-Moreno, **R.I. Sánchez-Mariñez**, G. Cuamea-Cruz, D. Molina Gil, N.V. Parra-Vergara, E.C. Rosas-Burgos, M.O. Cortez-Rocha. *Revista Mexicana de Fitopatología*, **2006**. 24(1):27-34.
  12. Occurrence of fumonisin B<sub>1</sub> and hydrolyzed fumonisin B<sub>1</sub> in Mexican nixtamalized cornmeal. M.O. Cortez-Rocha, M.E Gil-León, G.M. Suárez-Jiménez, E.C. Rosas-Burgos, **R.I. Sánchez-**

- Mariñez**, A. Burgos-Hernández, J. Lozano-Taylor; F.J. Cinco-Moroyoqui. *Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology*. **2005**. 74(1): 73-77.
13. Fumonisin and fungal species in corn from Sonora, Mexico. MO Cortez-Rocha, WR Ramírez-Astudillo, **RI Sánchez-Mariñez**, EC Rosas-Burgos, FJ Wong-Corral, J. Borboa-Flores, LG Castellón-Campaña, M. Tequida-Meneses. *Bulletin Environmental Contamination and Toxicology*. **2003**. 70(4): 668-673.
  14. Fumonisin B<sub>1</sub> levels in 1995 and 1996 Kansas Corn. DM Trigo-Stockli, MO Cortez-Rocha, **RI Sánchez-Mariñez**, C. Reed. *Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology*. **2002**. 68(5):720-724.
  15. Comparison of the distribution and occurrence of *Fusarium graminearum* and deoxynivalenol in hard red winter wheat for 1993-1996. D.M. Trigo-Stockli, **R.I. Sánchez-Mariñez**, M.O. Cortez-Rocha, J.R. Pedersen. *Cereal Chemistry*. **1998**. 75(6):841-846.
  16. End-use quality flour from *Rhizopertha dominica* infested wheat. **Sánchez-Mariñez RI**, MO Cortez-Rocha, F. Ortega-Dorame, M. Morales-Valdez, M. Silveira. *Cereal Chemistry*. **1997**. 74(4):481-483.
  17. Susceptibility of some varieties of *Phaseolus* spp. to *Zabrotes subfasciatus* (Boheman). J. Borboa-Flores, F.J. Wong-Corral, M.L. Topete-Hernández, **R.I. Sánchez-Mariñez**, MO Cortez-Rocha, M. Guzmán-Márquez. *Southwestern Entomologist*. **1997**. 22(4):453-458.
  18. A study on the susceptibility of wheat varieties to *Rhizopertha dominica* F. MO Cortez-Rocha, **R.I. Sánchez-Mariñez**, G. García-Sánchez, M.I. Villaescusa-Moreno, F.J. Cinco-Moroyoqui. *Southwestern Entomologist*. **1993**. 18(4):287-291.
  19. Plant powders as stored grain protectants against *Zabrotes subfasciatus* Boheman. M.O. Cortez-Rocha, F.J. Wong-Corral, J. Borboa-Flores., **R.I. Sánchez-Mariñez**, F.J. Cinco-Moroyoqui. *Southwestern Entomologist*. **1993**. 18(1):73-75.

#### **Coautor de capítulo en libro:**

1. Cap. 14. Hongos de importancia en granos y productos almacenados. Mario Onofre Cortez Rocha, Norma Violeta Parra Vergara y **Reyna Isabel Sánchez Mariñez**. **2012**. Pp. 381-407. *En*: Nuevas Tendencias en Ciencias y Tecnología en Alimentos. Tópicos Selectos. Editorial Trillas. ISBN: 9786071711120. Autores: Burgos-Hernández A, Cortez Rocha MO, Robles Sánchez M, Plascencia Jatomea M., y González Aguilar GA.

#### **Elaboración de Manuales:**

1. Manual de seguridad para laboratorios de la Universidad de Sonora. **2016**. Álvarez Chávez, C. R., Arce Corrales M. A., **Sánchez Mariñez R. I.**, Moreno Ibarra G.M., Herrera Carvajal S., Castellón Campaña L. G., Tapia López M.I. Universidad de Sonora. ISBN en trámite
2. Lineamientos de Titulación del Departamento de Ciencias Químico Biológicas. **2012**. Garibay Escobar, A., **R.I. Sánchez-Mariñez**, M.V. Fernández Ramírez, C.A. Villegas Osuna, F.O. Muñoz Osuna, J.C. Gálvez Ruiz, y H. M. Escárcega Urquijo. UNISON.
3. Guía para la Elaboración de Trabajos Escritos. **2009**. Fernández Ramírez M.V., Villegas O.C, Muñoz O. F.O., Tapia López M.I., y **Sánchez Mariñez Reyna Isabel**. Editorial UniSon.
4. Manual de Seguridad para Laboratorios de la Universidad de Sonora. **2003**. Clara Rosalía Álvarez Ch., Ma. Engracia Arce C., María Isabel Tapia L., Lucía Castellón C., Griselda M. Moreno I, y **Reyna I. Sánchez M.** ISBN:970-689-108-2

5. Manual de Prácticas de Laboratorio de Microbiología General. Castellón Campaña Lucia G., Moreno Ibarra Griselda M., Gutiérrez Verduzco E. Margarita, **Sánchez Mariñez Reyna I.**, Navarro Navarro Moisés, Tequida Meneses Martin. ISBN. 978-607-518-015-1.

#### **Publicaciones con arbitraje NO Indizadas:**

1. Nivel de actividad física en jóvenes de nivel medio superior de Hermosillo, Sonora. **2016.** **Sánchez- Mariñez, R. I.**, Chávez Hernández, E. C. Salas Hoyos, A. E. Revista de la Universidad Estatal de Sonora. ISSN: 2007-8978
2. Barra energética a base de arroz (*Oryza sativa*) fortificada con Nopal (*Opuntia ficus*). **2015.** Jiménez Dávalos N.E., De la Rosa Jacobo M.S. Hernández Oloño J.T., Ruiz Moreno R., Valenzuela Gutiérrez J.L., Ramírez Olivas R., Herrera Carbajal S, Graciano Verdugo A., **Sánchez Mariñez, R.I.**, Otero León C.B. Boletín Informativo Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación. Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad Consumidores Alimentos. ISSN 2007 – 9613.
3. Elaboración de un helado de yogur adicionado con inulina. **2015.** Araiza Alcántara K.I., Guerra Palos, I del C., Herrera Carbajal, S., Ramírez Olivas, R., **Sánchez- Mariñez, R. I.**, Otero León, C.B. Boletín Informativo Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación. Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad Consumidores Alimentos. ISSN 2007 – 9613.
4. Detección de *Salmonella* resistente a los antibióticos en vísceras de pollo. **2010.** Camacho Rábago, O., Acedo Ruiz, L.E., Moreno Ibarra, G.M., **Sánchez-Mariñez, R.I.**, L.G. Castellón Campaña, y M. Navarro Navarro. Biotecnia, XII(1). 3-11.
5. Análisis de la microbiota y fumonisinas presentes en maíz recién cosechado en el estado de Sonora. **2006.** Rosas Burgos E.C., Castorena Lizárraga M., Cienfuegos Valencia V., **Sánchez Mariñez R.I.**, Cortez-Rocha M.O. Biotecnia. VIII (2): 41-48 [ISSN: 1665-1456]
6. Efecto de la extrusión sobre el hidrolizado de fumonisina en maíz nixtamalizado. **2004.** Cortez-Rocha, M.O., Trigo-Stockli, D, **Sánchez-Mariñez, R.I.**, Morales-Álvarez, J.C. y Reed, C. Biotecnia. VI(2):23-30
7. Utilización de plantas de la región de Hermosillo Sonora, para control del gorgojo *Rhyzopertha dominica* F. en trigo. **1993.** Cortez-Rocha M.O., Wong, C.F.J., López, B.M.G., Borboa, F.J., y **Sánchez, M. R. I.** Revista de Ciencias Alimentarias. 1(4):20-23.

---

#### **FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

- Dirección de 8 tesis a nivel Licenciatura involucrando a 11 estudiantes del Programa de Químico Biólogo Especialidad Tecnología de Alimentos y Análisis Clínicos.
- Asesoría de 25 tesis de Licenciatura concluidas en el Depto. de Ciencias Químico Biológicas, Universidad De Sonora:
- Cuatro Sinodalias de Maestría.

---

#### **Formación en el periodo 2018-2019**

1. **Dirección de trabajo de titulación.** Tesis Licenciatura Profesional Práctica. 2019. Estudio del efecto antimicrobiano de sistemas nanoparticulados de quitosano con aceites esenciales

en bacterias de interés clínico. Geovana Carolina Cuestas Rosas y Dulce Guadalupe Barrera Ruiz. Programa: Químico Biólogo Clínico. Fecha de examen 21 de junio de 2019.

2. Diagnostico nutricional, dietético y propuesta de implementación de un departamento de nutrición en la MINERA MERIDIAN MINERALES, S. DE R.L. DE C.V de Cucurpe Sonora  
**Alumno:** Sylvia Cristina Gálvez Manríquez 210203628  
**Presentación:** 16/12/2022

### **Miembro del jurado de examen profesional**

1. Tesis Licenciatura Profesional Práctica. 2018. Evaluación de los perfiles de resistencia a antibióticos de especies de *Enterococcus*, aislados de vísceras de pollo. Siria Jesús Calderón Montoya y Lizbeth Dolores Ballesteros Herrera.
2. **Asesor Académico y miembro del jurado de examen profesional:** Tesis Licenciatura Profesional Práctica. Degradación microbiológica de oxitetraciclina en un sistema sedimento-agua. Alumna: María Elena Ochoa Hernández. Examen Profesional el 07/11/2019. **A Concluir.**
3. **Miembro del jurado de examen profesional:** Tesis Licenciatura Profesional Práctica. Efecto de la Suplementación de dos promotores de crecimiento sobre la composición de ácidos grasos de carne de cordero en confinamiento. Alumno: José Eduardo García Solórzano. Examen Profesional el 28/11/2019. **Lic. Ciencias Nutricionales**
4. **Asesor Académico y miembro del jurado de examen profesional:** Degradación Microbiológica de Oxitetraciclina en un Sistema Sedimento - agua Marina. María Elena Ochoa Hernández 214201452. 07/11/2019.
5. **Asesor Académico y miembro del jurado de examen profesional:** Efecto de los aceites esenciales de *Schinus molle* y *Cinnamomum sp* en *Rhizopertha dominica* y su fitotoxicidad en grano de trigo. María Luisa Figueroa Garay 212200918. 12/12/2019
6. **Miembro del jurado de examen profesional.** Concentración de Vitamina A en Calostro y Suero de Mujeres con partos a Término y Prematuros. 214201561 Hael Judith Ruiz Barragan. Lic. Ciencias Nutricionales. 24/01/2020
7. **Miembro del jurado de examen profesional.** Factibilidad de la implementación de Huertos en "Familias de Bahía de Kino -sonora. 213208117 Dulce Celeste Neri García y 208201096 Ehecatl Mar. Lic. Ciencias Nutricionales. 20/02/2020
8. **Asesor Académico y miembro del jurado de examen profesional.** Caracterización de polvo de orujo de uva variedad petit verdot con potencial nutracéutico Anette Karina Garay Domínguez con expediente 216202538. Lic. Ciencias Nutricionales

---

### **Impartición de cursos o diplomados de actualización disciplinaria o didáctica.**

- Actualización en el aislamiento e Identificación de bacterias patógenas transmitidas por alimentos aisladas en el laboratorio de microbiología clínica. **2018 y 2019.** . *En:* VII Congreso Estatal de Ciencias Exactas y Naturales realizado del 31 de mayo al 2 de junio 2019, con duración de 40 horas. Centro de las Artes de la Universidad de Sonora.

### **Diplomado de actualización didáctica ó disciplinaria recibida**

Desarrollo del plan de prueba de un examen departamental. 04/06/2018 a 07/12/2018. 120 horas.  
Universidad de Sonora  
Diplomado en Microbiología. 2022

### **Cursos recibidos de actualización didáctica ó disciplinaria**

- Inducción a la evaluación colegiada de los aprendizajes. 04/06/2018 a 08/06/2018. 40 horas. Universidad de Sonora.
- Antioxidantes en alimentos: Bioaccesibilidad y biodisponibilidad en el tracto – gastrointestinal. 24/06/2019 a| 28/06/2019. 40 horas. Universidad de Sonora.
- Ciencia y Tecnología de dulces y chocolates. 2019:
- Antioxidantes en alimentos: Bioaccesibilidad y Biodisponibilidad en el tracto Intestinal. 2021:
- Conceptos básicos para el desarrollo de nuevos productos. 2021
- Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales. 5 a 10 diciembre 2022.

### **Cursos recibidos dentro del programa institucional de formación docente**

- Diseño e implementación de exámenes departamentales. 05/10/2018. 60 horas. Universidad de Sonora
- Formación basada en competencias y flexibilidad didáctica, 27/05/2019. 20 horas. Universidad de Sonora
- Diplomada elaboración de reactivos y ensamble de pruebas criterios 2019
- Curso especial de teams 2020
- Curso especial de Moodle 2020
- Seminario de estrategias didácticas de comunicación virtual en contenidos educativos 2020
- Curso: “avanzado de análisis de propiedades métricas de reactivos”2020
- Introducción a Moodle 2021
- Taller de planeación de exámenes para evaluar el dominio de competencias que establecen los programas de estudio vigente2021
- Curso de capacitación en microsoft teams 2021
- Asesor en Línea 2022
- Taller de habilitación, administración y manejo de expediente del proceso de prácticas Profesionales para tutores profesionales. 2022
- 

### **Participación como árbitro en publicaciones o ponencias**

Evaluada de ponencias presentadas en la modalidad cartel en el Congreso de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias Biológicas y de la Salud. 13/03/2019.

### **Participación con ponencia en congresos o eventos académicos de la especialidad del docente**

- Ponencia: Valuación de los perfiles de resistencia a antibióticos de especies de *Enterococcus*, aislados de vísceras de pollo. Presentada en el XII Coloquio Biental y II Coloquio Internacional en Ciencia de Materiales. 03/04/2019. Universidad de Sonora.

- Ponencia: Microbiological in quality control for seafood products: Selection, Importance and pertinence. 70th Annual Meeting of the Pacific Fisheries Technologists. San Carlos, Nuevo Guaymas, Sonora. 24/02/2019.

## **TUTORÍA ACADÉMICA DE ESTUDIANTES DE LICENCIATURA**

### **Tutor académico de prácticas profesionales**

1. 213204152 Maria Fernanda Solis de la Torre
2. 214217154 Jane Maria Bustamante Pablos
3. 211202750 Maria Dolores Robinson Serna
4. 214208198 Chelsie Janeth Gomez Becerra
5. 214205100 Maria Paulina Galindo Romero
6. 214215412 Veronica Mireya Acuña Warnes
7. 214202617 Luis Angel Ontiveros Valdez
8. 214216111 Darien Enrique Robles Robles
9. 214215723 - Chu Burgos Sara Nicole 21/01/2019|30/05/2019
10. 214203381 Sánchez García Angeles Adilene 13/06/2018|13/08/2018

### **Tutor académico de Servicio Social ,**

Intervención de Nutrición Clínica en Paciente Hospitalizado. El término es 31/07/2019.

1. Alessa Luevano 214202246
2. Giselle Quijada Carlton 214204625
3. Fabiola Castro Reyes 214210358
4. Patricia Coronel R 214213903

## **CUERPOS COLEGIADOS Y GESTIÓN ACADÉMICA**

**Coordinador de programa de Químico en Alimentos 201-a la fecha**

**Presidente de academias:**

Presidente de la academia de Nutrición 2017-2021

### **Integrante de comisiones internas y externas.**

- 1.- MIEMBRO DE LA COMISIÓN: Evaluación y seguimiento de exámenes Departamentales  
Inicio: 14/01/2019. Fin: 12/01/2020. Informe anual: Avala: División de Ciencias Biológicas y de la Salud
- 2.- MIEMBRO DE LA COMISIÓN: Reestructuración y Actualización del Plan de Estudio del Programa de la Licenciatura en Ciencias Nutricionales.. En Proceso
- 3.- MIEMBRO DE LA COMISIÓN: Reestructuración del Plan de Estudio del Programa de Químico en alimentos. Inicio: 18/03/2019.
- 4.- MIEMBRO DE LA COMISIÓN: Adecuación del Plan de estudio del Programa de Licenciatura en Químico en Alimentos. Inicio: 18/01/2019. Concluido 14/05/2019
5. Comisión para la Elaboración del Examen Departamental de Microbiología General. 04/06/2018. Concluido: 19/01/2019
- 6.- Coordinador del cuerpo de asesores para la preparación del EGEL de Nutrición desde el 2013.



- 7.- RESPONSABLE DE LA COMISIÓN: Reestructuración del Plan de Estudio del Programa de Químico en alimentos. En proceso 2023
- 8.- Responsable de la -comisión de reacreditación del programa de Químico en alimentos. En proceso. 2023

**ASESOR DE ESTUDIANTES PARA PRESENTACIÓN DE PONENCIAS EN EVENTOS ACADÉMICOS como XXXVI Muestra Estudiantil del Depto de Ciencias Químico Biológicas. Noviembre 2018, Congreso IFT, congreso de Inocuidad alimentaria**

1. Elaboración de una galleta con harina de maíz (*Zea mays*), péchita (*Prosopis velutina* y *Prosopis glandulosa*), garbanzo (*Cicer arietinum*) y arroz (*Oryza sativa*) condimentada con queso y especias.
2. Elaboración de galletas a base de harina de avena (*Avena sativa*) y quínoa (*Chenopodium quinoa*) con dáttil (*Phoenix dactylifera*).
3. Elaboración de una coyota fortificada con amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*) y rellena de dulce de camote (*Ipomoea batatas*).
4. Elaboración y caracterización química de un producto tipo carne para hamburguesa a base de champiñones (*Agaricus bisporus*), garbanzo (*Cicer arietinum*) y arroz (*Oryza sativa*).
5. Evaluación de los perfiles de resistencia a antibióticos de especies de *Enterococcus*, aislados de vísceras de pollos.
6. Edulcorantes vs amigos o enemigos.
7. El papel del calcio en la expresión de genes y sus implicaciones para el desarrollo de cáncer de mama.
8. Semilla de chía: propiedades, beneficios y controversias.
9. Aguacate: ¡alimento funcional!
10. Alimentación, microbiota intestinal y salud.
11. La inulina y su papel en la prevención de la obesidad y la dislipidemia.
12. Razones por las que deberíamos de consumir frijol.
13. Beneficios de la reducción de azúcar en la alimentación ¿cómo lograrlo?.
14. Glicoalcaloides: compuestos tóxicos presentes en algunos vegetales.
15. Alimentos que benefician el rendimiento académico.
16. Regulación alimentaria en recreos escolares.
17. Elaboración de platillos cuaresmales (ensalada de nopal, torta de huevo en chile rojo y capirotada).

**Otras actividades:**

Evaluador de solicitudes Nacionales e Internacionales de estudiante para el XXIV Verano de la Investigación del Programa Delfín. **Descripción:** Evaluador de solicitudes DELFIN. **Lugar:** Universidad de Sonora. 22/03/2019 a 05/04/2019

**Evaluaciones curriculares**

**Gestión**

- Responsable Institucional del EGEL. Proceso
- Integrante de la comisión de Reestructuración del Programa de Nutrición. En Proceso

- Tutor Académico de los estudiantes del Programa de Químico Biólogo Clínico, Químico en Alimentos y Ciencias Nutricionales.
- Tutor de Servicio Social y Práctica Profesional de alumnos de Ciencias Nutricionales.
- **Coordinador Académico del Programa de la Licenciatura de Ciencias Nutricionales de Septiembre del 2008 a Enero de 2014.**
- **Coordinador Académico de los Programas de Químico Biólogo Clínico y Químico en Alimentos de Septiembre del 2002 a Noviembre del 2010.**
- **Responsable de la Comisión de Acreditación ante CIEES del programa de Ciencias Nutricionales 2013.**
- Integrante de la comisión de Re-acreditación de los Programas de QA y QBC ante la CONAEQ, concluida. 2015.
- Integrante de la Comisión de Reestructuración del Programa de QA. 2004 y 2015
- Integrante de la Comisión de acreditación de Programa Lic. en Ciencias Nutricionales ante CONAPREN. Concluido