



DR. JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA

Miembro SNI: Nivel I

Profesor con Perfil PRODEP

Laboratorio: BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA.

Teléfono: (618) 818-5402 y 818-6936 ext. 108

Email: jpaez@itdurango.edu.mx;

Línea de Investigación: BIOTECNOLOGÍA MICROBIANA

Línea de Trabajo de investigación:

biología molecular de levaduras, procesos fermentativos, Bioenergías.

Estudios:

Doctorado:	Doctorado en Ciencias en Ingeniería bioquímica. ITD 2009
Maestría:	Maestría en Ciencias en Ingeniería bioquímica. ITD 2005
Licenciatura:	Ingeniería bioquímica. ITD 2002
Diplomas:	Experto Universitario en Energías Renovables y Eficiencia Energética Politécnica Universidad de Cataluña 2017

Reconocimientos:

- Sistema Nacional de Investigadores Nivel I enero 2019 a diciembre de 2022.
- Sistema Nacional de Investigadores Nivel I enero 2016 a diciembre de 2018.
- Sistema Nacional de Investigadores Nivel CANDIDATO enero 2013 a diciembre de 2015
- PERFIL DESEABLE PRODEP 2016-2019
- PREMIO ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA 2017, por el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango
- PREMIO HIDALGO DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN 2015, por el Consejo Estatal de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico del estado de Hidalgo

Proyectos de investigación y fortalecimiento a la Infraestructura Recientes:

- ◆ *Estudio de la producción de ésteres por levaduras no-saccharomyces con un enfoque multidisciplinario CONACYT 2016-2019*
- ◆ *Enriquecimiento proteico de nopal por fermentación sólida con k. marxianus tecnm 2016-2018*
- ◆ *Descripción de la microbiota presente durante la fermentación alcohólica de un mosto de A. duranguensis combinando métodos dependientes e independientes de cultivo tecnm 2013-2015.*
- ◆ *Análisis de poblaciones de levaduras empleando microsatelites y geles desnaturalizantes de DGGE tecnm 2014-2015.*

Formación de Recursos Humanos:

- ❑ Doctorado: 4
- ❑ Maestría: 8
- ❑ Licenciatura: 3

Publicaciones recientes (2015-2019):

- Modeling of isoamyl acetate production by fermentation with *Pichia fermentans* in an aerated system coupled to in situ extraction. Sánchez-Castañeda A. K., Moussa M, López-Miranda, J. Páez Lerma, J., and Soto-Cruz, N.O., Athea V. (2018). *Process Biochemistry*.
- Protein enrichment of *Opuntia ficus-indica* using *Kluyveromyces marxianus* in solid- state fermentation Herrera Torres E., MurilloM., Berumen L., Soto Cruz N., J. B. Páez- Lerma. (2017), *Revista Ciencia e Investigación Agraria*.
- Evaluation of Waste of the Cheese Industry for the Production of Aroma of Roses (Phenylethyl Alcohol), L. Conde-Báez, J. Castro-Rosas, J. R. Villagómez-Ibarra, J. B. Páez-Lerma, C. Gómez-Aldapa. (2017), *Waste Biomass*.
- Improving *Agave durangensis* must for enhanced fermentation. Effects on mezcals composition and sensory properties. De los Rios-Deras, G.C, Rutiaga-Quñones, O.M., López-Miranda, J. Páez Lerma, J., López, M.G. and Soto-Cruz, N.O. (2015). *Revista Mexicana de Ingeniería Química*.

Docencia:

- **Posgrado:** Tecnología de Fermentaciones, Biología Molecular, Análisis Instrumental, Taller de Investigación, Seminario de Investigación, Fundamentos de Investigación.
- **Licenciatura:** Mecánica Clásica, Química analítica Taller de Investigación