

Reporte CVU Completo

1. Datos básicos[Datos generales](#)[Domicilio de residencia](#)**2. Formación académica**[Grados Académicos](#)**3. Trayectoria profesional**[Experiencia laboral](#)[Estancias de investigacion](#)**4. Producción científica, tecnológica y de innovación****4.1 Científica**[Publicación de artículos](#)[Publicación de libros](#)[Capítulos publicados](#)[Reportes técnicos](#)[Memorias](#)**4.2 Tecnológica y de innovación****5. Formación de capital humano****5.1 Docencia**[Cursos impartidos](#)**5.2 Tesis dirigidas**[Tesis Dirigidas](#)**5.3 Diplomados****6. Comunicación pública de la ciencia, tecnológica y de innovación****6.1 Difusión**[Publicación de artículos](#)[Publicación de libros](#)[Capítulos publicados](#)[Participación en congresos](#)**6.3 Divulgación****7. Vinculación**[Redes Temáticas CONACYT](#)[Redes de investigación](#)[Proyectos de investigación](#)[Grupos de investigación](#)**8. Evaluaciones**[Evaluaciones CONACYT](#)[Evaluaciones no CONACYT](#)**9. Premios y distinciones**[Distinciones CONACYT](#)[Distinciones no CONACYT](#)**10. Lenguas e idiomas**[Idiomas](#)

Reporte CVU Completo

Datos generales		
CURP: PALJ770601HDGZRS05	Fecha de nacimiento: 01/jun/1977	RFC: PALJ770601198
Nombre: JESUS BERNARDO	Primer apellido: PAEZ	Segundo apellido: LERMA
Sexo: Masculino	Estado conyugal: Casado(a)	País de nacimiento: México
Entidad federativa: DURANGO		CVU: 43899
Contacto principal: jpaez@itdurango.edu.mx		Nacionalidad: Mexicana

Medios de contacto			
Medio de contacto	Categoría de contacto	Correo / Teléfono	Principal
Correo electrónico	Oficial	jpaez@itdurango.edu.mx	SI

Domicilio de residencia	
Estado o distrito federal: DURANGO	Municipio o delegación: DURANGO
Localidad: NINGUNO	Código postal: 34227
Asentamiento: Fraccionamiento - Villas del Carmen	

Vialidad de domicilio
Nombre de vialidad: VILLA OBREGON

Identificación del inmueble			
Número exterior:	Parte numérica:	Parte alfanumérica: SN	Número exterior anterior: 128
Número interior:	Parte numérica:	Parte alfanumérica:	

Entre que calles
Nombre de vialidad: CALLE VILLA AHUMADA y AVENIDA CALIFORNIA

Calle posterior
Nombre: CALLE VILLA NUEVA
Descripción de la ubicación:

Grados académicos	
Título: DOCTOR EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nivel de escolaridad: Doctorado	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 6418631	Opciones de titulación: Tesis
Título de tesis: Estudio de la dinámica poblacional y la fisiología de los microorganismos presentes en la fermentación alcohólica de Agave duranguensis	
Fecha de obtención: 11/sep/2009	

Reporte CVU Completo

Institución de obtención de grado: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

País de obtención de grado: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas

Subdisciplina: Otras

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:

AUXILIAR DE LABORATORIO

Inicio: 10/ene/2005

Fin: 16/dic/2005

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:

PROFESOR ASOCIADO

Inicio: 06/ago/2007

Fin: 31/ago/2009

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otros Investigadores

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Fermentación

Nombre del puesto / Nombramiento:

Reporte CVU Completo

PROFESOR INVESTIGADOR C

Inicio: 01/nov/2009

Estancia Investigación

Nombre de estancia: IDENTIFICACIÓN MOLECULAR DE LEVADURAS

Tipo de estancia: Académica

Institución: Universidad de Valencia

Fecha Inicio: 21/oct/2008

Fecha Fin:

20/abr/2009

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Fermentación

Publicación de artículos

ISSN impreso:

ISSN electrónico:

Nombre: Revista Mexicana de Ingeniería Química

País:

Título del artículo: BALANCES EN PROCESOS DE FERMENTACIÓN: ANÁLISIS DE CONSISTENCIA Y DE FLUJOS METABÓLICOS. ISSN: 1665-2738

Número de la revista:

Volúmen de la revista: 4

Año de publicación: 2005

Páginas de: 59

a: 74

Palabra clave 1: FLUJOS METABÓLICOS

Palabra clave 2: FERMENTACIÓN

Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
NICOLÁS OSCAR SOTO CRUZ	MANUAL	Autor
JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:

ISSN electrónico:

Nombre: WORLD JOURNAL OF MYCROBIOLOGY AND BIOTECHNOLOGY

País:

Título del artículo: 2-PHENYLETHANOL PRODUCTION BY A NATIVE STRAIN UNDER DIFFERENT FERMENTATION CONDITIONS

Número de la revista:

Volúmen de la revista:

Año de publicación: 2011

Reporte CVU Completo

Páginas de:	0	a:	0
Palabra clave 1:	IN SITU EXTRACTION	Palabra clave 2:	L-PHENYLALANINE
		Palabra clave 3:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MONICA SERRANO HERNANDEZ	MANUAL	Autor
NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ	MANUAL	Autor
JESUS BERNARDO PAEZ LERMA	MANUAL	Autor
OLGA MIRIAM RUTIAGA QUIÑONES	MANUAL	Autor
JAVIER LOPEZ MIRANDA	MANUAL	Autor
GERARDO HERNANDEZ CARBAJAL	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	African Journal of Microbiology Research	
País:		
Título del artículo:	SACCHAROMYCES CEREVISIAE STRAINS WITH ROBUST RESPONSES TO FERMENTATION STRESSES ISOLATED FROM THE ALCOHOLIC	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 5	
Año de publicación:	2011	
Páginas de:	865	a: 871
Palabra clave 1:	ETHANOL	Palabra clave 2: TOLERANCE
		Palabra clave 3: MESCAL

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
E. CÓRDOVA	MANUAL	Autor
C. BELLOCH	MANUAL	Autor
J. PÁEZ	MANUAL	Autor
Ó. SOTO	MANUAL	Autor
E. BARRIO	MANUAL	Autor
O. M. Rutiaga-Quñones	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Revista Científica de la Universidad Autónoma de Coahuila		
País:		
Título del artículo: REPRESENTATIVE VOLATILE COMPOUNDS OF THE MESCAL PRODUCED FROM AGAVE DURANGUENSIS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 0	a: 0	
Palabra clave 1: MESCAL	Palabra clave 2: SPME	Palabra clave 3: GC/MS

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. PÁEZ-LERMA	MANUAL	Autor
E. BOTELLO-ALVAREZ	MANUAL	Autor
O. SOTO-CRUZ	MANUAL	Autor
M. RUTIAGA-QUIÑONES	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY		
País:		
Título del artículo: VOLATILE COMPOUND PRODUCTION IN AGAVE DURANGENSIS JUICE FERMENTATIONS USING FOUR NATIVE YEAST AND NH4CL		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 235	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 29	a: 35	
Palabra clave 1: NITROGEN	Palabra clave 2: VOLATILE COMPOUNDS	Palabra clave 3: NON-SACCHAROMYCES

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ROZES NICOLAS	MANUAL	Autor
RUTIAGA OLGA	MANUAL	Autor
PAEZ JESUS	MANUAL	Autor
CORDOVA ERICA	MANUAL	Autor
GUILLAMON JOSE	MANUAL	Autor
MARTELL MARIA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: World Journal of Microbiology and Biotechnology			
País:			
Título del artículo: EFFECT OF GLUCOSE CONCENTRATION ON THE RATE OF FRUCTOSE CONSUMPTION IN NATIVE STRAINS ISOLATED FROM THE			
Número de la revista:		Volúmen de la revista: 28	
Año de publicación: 2012			
Páginas de: 3387		a: 3391	
Palabra clave 1: SACCHAROMYCES	Palabra clave 2: FERMENTATION	Palabra clave 3: REACTION RATE	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MIRIAM RUTIAGA	MANUAL	Autor
OSCAR SOTO-CRUZ	MANUAL	Autor
JESÚS BERNARDO PÁEZ.	MANUAL	Autor
NORMA URTIZ	MANUAL	Autor
ELADIO BARRIO	MANUAL	Autor
MIGUEL DÍAZ-CAMPILLO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: BIORESOURCES			
País:			
Título del artículo: EVALUATION OF EICHORNIA CRASSIPESAS AN ALTERNATIVE RAW MATERIAL FOR REDUSING SUGAR PROCUTION			
Número de la revista:		Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2013			
Páginas de: 5340		a: 5348	
Palabra clave 1: BIOETHANOL	Palabra clave 2: LIGNOCELLULOSE	Palabra clave 3: PRETREATMENT	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
CRISTOBAL N. AGUILAR-GONZÁLEZ	MANUAL	Autor
JAVIER LÓPEZ	MANUAL	Autor
JOSÉ G. RUTIAGA-QUIÑONES	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga-Quíñone	MANUAL	Autor
HÉCTOR A. FILETO-PÉREZ	MANUAL	Autor
JESÚS B. PÁEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 17454549	ISSN electrónico: 17454549	
Nombre: Journal of Food Processing and Preservation		
País: United States of America		
Título del artículo: OPTIMIZATION OF THERMAL PROTEIN PRECIPITATION FROM ACID WHEY. DOI:10.1111/J.1745-4549.2012.00728.X		
Número de la revista: 5	Volúmen de la revista: 37	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 924	a: 929	
Palabra clave 1: ACID WHEY	Palabra clave 2: PROTEIN PRECIPITATION	Palabra clave 3: CHESSE

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si	Fondo/Programa: Fondo institucional
-----------------------------	-------------------------------------

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Gómez-Aldapa C. A	MANUAL	Autor
CASTRO-ROSAS J	MANUAL	Autor
GUERRERO-RODRÍGUEZ W. J	MANUAL	Autor
RODRÍGUEZ-MIRANDA J	MANUAL	Autor
PÁEZ-LERMA J. B	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: Food Biotechnology	
País:	

Reporte CVU Completo

Título del artículo: YEASTS ISOLATED FROM THE ALCOHOLIC FERMENTATION OF AGAVE DURANGUENSIS DURING MEZCAL PRODUCTION		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 27	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 342	a: 356	
Palabra clave 1: MEZCAL	Palabra clave 2: NATIVE YEAST	Palabra clave 3: SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ARMANDO ARIAS-GARCÍA	MANUAL	Autor
ELADIO BARRIO	MANUAL	Autor
OLGA M. RUTIAGA-QUIÑONES	MANUAL	Autor
NICOLÁS O. SOTO-CRUZ	MANUAL	Autor
JESÚS B. PÁEZ-LERMA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Food Technology & Biotechnology		
País:		
Título del artículo: MODELLING OF ETHANOL PRODUCTION FROM RED BEET JUICE BY SACCHAROMYCES CEREVISIAE UNDER THERMAL AND ACID STRESS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 52	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 93	a: 100	
Palabra clave 1: BETA VULGARIS L	Palabra clave 2: MODELLING PARAMETERS	Palabra clave 3: LOGISTIC, PIRT AND

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
PÁEZ-LERMA JESÚS	MANUAL	Autor
GRACIDA JORGE	MANUAL	Autor
JIMÉNEZ-ISLAS DONAJI	MANUAL	Autor
SOTO-CRUZ NICOLÁS OSCAR	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	Ecosistemas y Recursos Agropecuarios	
País:		
Título del artículo:	EFECTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE Y KLUVEROMYCES MARXIANUS DURANTE EL TIEMPO DE FERMENTACIÓN EN LA CALIDAD	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación:	2014	
Páginas de:	33 a: 40	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:
NOPAL	FERMENTACIÓN EN ESTADO	CALIDAD NUTRITIVA

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MURILLO MANUEL	MANUAL	Autor
PÁEZ JESÚS	MANUAL	Autor
VILLARREAL GUADALUPE	MANUAL	Autor
HERRERA-TORRES ESPERANZA	MANUAL	Autor
BERUMEN LESLIE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	CyTA Journal of Food	
País:		
Título del artículo:	IDENTIFICATION OF A YEAST STRAIN AS A POTENTIAL STUCK WINE FERMENTATION RESTARTER: A KINETIC CHARACTERIZATION	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 12	
Año de publicación:	2014	
Páginas de:	1 a: 8	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:
FRUCTOSE CONSUMPTION	FERMENTATION OF AGAVE	MEZCAL

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
O.M. RUTIAGA-QUIÑONES	MANUAL	Autor
E. RUIZ-BACA	MANUAL	Autor
J.A. ROJAS-CONTRERAS	MANUAL	Autor
G. GUTIÉRREZ-SÁNCHEZ	MANUAL	Autor
E. BARRIO	MANUAL	Autor
J.B. PÁEZ-LERMA	MANUAL	Autor
L. RODRÍGUEZ-SIFUENTES	MANUAL	Autor
N.O. SO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	23958472
Nombre: REVISTA MEXICANA DE INGENIERÍA QUÍMICA		
País: México		
Título del artículo: IMPROVING Agave duranguensis MUST FOR ENHANCED FERMENTATION. C/N RATIO EFFECTS ON MEZCAL COMPOSITION AND SENSORY		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 14	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 363	a: 371	
Palabra clave 1: C/N ratio	Palabra clave 2: mezcal composition	Palabra clave 3: volatile metabolites

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
-----------------------------	--

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA	MANUAL	Autor
NICOLÁS ÓSCAR SOTO CRUZ	MANUAL	Autor
JAVIER LOPÉZ MIRANDA	MANUAL	Autor
OLGA MIRIAM RUTIAGA QUIÑONES	MANUAL	Autor
MARIA GUADALUPE DE LOS RIOS DERAS	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	7400020x
Nombre: FOOD MICROBIOLOGY		
País: United States of America		
Título del artículo: Performance of mixtures of Saccharomyces and non-Saccharomyces native yeasts during alcoholic fermentation of Agave duranguensis juice		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 54	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 91	a: 97	

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: Inoculant	Palabra clave 2: Alcoholic fermentation	Palabra clave 3: Sensory analysis
----------------------------	---	-----------------------------------

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
-----------------------------	--

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Nicolás Oscar Soto Cruz	MANUAL	Autor
Martha Eugenia Nunez Guerrero	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
Silvia Marina Gonzalez Herrera	MANUAL	Autor
Jesús Bernardo Páez Lerma	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 15732975	ISSN electrónico: 1387585x	
Nombre: Environment, Development and Sustainability		
País: United States of America		
Título del artículo: Production of benzyl carbonyl (rose aroma) from whey and its effect on pollutant load removal		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2017		
Páginas de: 1	a: 11	
Palabra clave 1: Benzyl carbonyl	Palabra clave 2: Sweet whey	Palabra clave 3: Chemical oxygen demand

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
-----------------------------	--

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
JOSÉ VILLAGOMEZ IBARRA	MANUAL	Autor
LAURA CONDE BAEZ	MANUAL	Autor
JESUS BERNARDO PÁEZ LERMA	MANUAL	Autor
CARLOS GOMEZ ALDAPA	MANUAL	Autor
JAVIER CASTRO ROSAS	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 18772641	ISSN electrónico: 1877265X
Nombre: Waste and Biomass Valorization	

Reporte CVU Completo

País:	United States of America		
Título del artículo:	Evaluation of Waste of the Cheese Industry for the Production of Aroma of Roses (Phenylethyl Alcohol)		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	8
Año de publicación:	2017		
Páginas de:	1343	a:	1350
Palabra clave 1:	Phenylethyl alcohol	Palabra clave 2:	Dairy waste
		Palabra clave 3:	NMR

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Nacional
--------------------------	----	-----------------	----------------------------------

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
JUAN Villagómez Ibarra	MANUAL	Autor
JAVIER CASTRO ROSAS	MANUAL	Autor
JESUS BERNARDO PÁEZ LERMA	MANUAL	Autor
LAURA CONDE BAEZ	MANUAL	Autor
CARLOS GOMEZ ALDAPA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	20079621	
Nombre:	ACTA UNIVERSITARIA		
País:	México		
Título del artículo:	Evaluación de desechos de la industria quesera para la producción de 2-feniletanol		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	27
Año de publicación:	2017		
Páginas de:	57	a:	64
Palabra clave 1:	2-feniletanol	Palabra clave 2:	lactosuero
		Palabra clave 3:	resonancia magnética nuclear

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Nacional
--------------------------	----	-----------------	----------------------------------

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Carlos Gómez Aldapa	MANUAL	Autor
Jesús Bernardo Páez Lerma	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 7181620X		
Nombre:	Ciencia e investigación agraria		
País:	Chile		
Título del artículo:	Protein enrichment of Opuntia ficus-indica using Kluyveromyces marxianus in solid-state fermentation		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	44
Año de publicación:	2017		
Páginas de:	113	a:	120
Palabra clave 1:	nutritional quality	Palabra clave 2:	Opuntia
		Palabra clave 3:	yeast

Áreas de conocimiento	
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología
Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos
Subdisciplina:	Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Nacional
--------------------------	----	-----------------	----------------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JESUS BERNARDO PAEZ LERMA	MANUAL	Autor
MANUEL MURILLO	MANUAL	Autor
LESLIE BERUMEN	MANUAL	Autor
NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ	MANUAL	Autor
ESTELA HERRERA TORRES	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 54875501		
Nombre:	BIORESOURCES		
País:	United States of America		
Título del artículo:	Bacterial diversity in two aerated lagoons of a pulp and paper effluent and their interaction with a commercial inoculum using PCR-DGGE		
Número de la revista:	3	Volúmen de la revista:	12
Año de publicación:	2017		
Páginas de:	5487	a:	5501
Palabra clave 1:	Pulp and paper effluent	Palabra clave 2:	Bacterial diversity
		Palabra clave 3:	PCR-DGGE

Áreas de conocimiento	
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología
Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos
Subdisciplina:	Fermentación

Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ANA BAILON SALAS	MANUAL	Autor
LUIS ORDAZ DIAZ	MANUAL	Autor
JUAN ANTONIO ROJAS CONTRERAS	MANUAL	Autor
NORMA URTIZ ESTRADA	MANUAL	Autor
JAVIER LOPEZ MIRANDA	MANUAL	Autor
SERGIO VALLE CERVANTES	MANUAL	Autor
GERARDO DE LEON	MANUAL	Autor
JUAN ANTONIO ROJAS CONTRERAS	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: 13595113	ISSN electrónico:		
Nombre: Process Biochemistry			
País: United Kingdom			
Título del artículo: Modeling of isoamyl acetate production by fermentation with Pichia fermentans in an aerated system coupled to in situ extraction			
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 65		
Año de publicación: 2018			
Páginas de: 11	a: 20		
Palabra clave 1: Aroma production	Palabra clave 2: Fermentation kinetics	Palabra clave 3: Partition coefficient	

Áreas de conocimiento			
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología		
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación		

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JAVIER LOPEZ MIRANDA	MANUAL	Autor
MARWEN MOUSSA	MANUAL	Autor
JESUS BERNARDO PAEZ LERMA	MANUAL	Autor
IOAN TRELEA	MANUAL	Autor
ANA KAREN SANCHEZ	MANUAL	Autor
VIOLAINE ATHES	MANUAL	Autor
NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ	MANUAL	Autor

Capítulos publicados	
ISBN:	Título del libro: INNOV ATIONS IN FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING
Editorial: AMECA	
Número de edición:	Año de edición: 2010

Reporte CVU Completo

Título del capítulo: YEAST IDENTIFICATION IN NATURAL FERMENTATION OF A. DURANGUENSIS AND ITS RELATIONSHIP WITH CHEMICAL		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
Resumen: MESCAL IS A MEXICAN ALCOHOLIC BEVERAGE WITH DESIGNATION OF ORIGIN, WHICH IS PRODUCED BY FERMENTATION AND DISTILLATION OF EXTRACTS GENERATED FROM THE PRESSING PLANT OF THE GENUS AGAVE COCKED. THE IMPLICIT STAGES OF THE FERMENTATION HAVE AN INFLUENCE ON THE CHEMICAL COMPOSITION OF THE PRODUCT. THE AIM OF THIS WORK WAS TO ISOLATE AND IDENTIFY BY CONVENTIONAL METHODS AND MOLECULAR THE PREDOMINANT STRAIN IN THE NATURAL FERMENTATION FOR MESCAL PRODUCTION IN DURANGO. WE FOUND FIVE STRAINS, WICH WERE CORRELATED WITH CHEMICAL COMPOSITION OF THE MESCAL PRODUCED. THE MESCALS WERE VERY SIMILAR; HOWEVER, THE MESCAL FROM THE FERMENTATION WITH THE HIGHEST NUMBER OF STRAINS SHOWED THE		

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Capítulos publicados		
ISBN: 978-607-97548-2-	Título del libro: PANORAMA DEL APROVECHAMIENTO DE LOS AGAVES EN MÉXICO	
Editorial: CIATEJ		
Número de edición: 1	Año de edición: 2017	
Título del capítulo: BEBIDAS DESTILADAS DE AGAVE		
Número de capítulo: 3	Páginas de: 165	a: 216
Resumen: El mezcal es producido en la mayoría de los estados de México, en los cuales la materiaprima, el Agave spp., crece principalmente en forma silvestre. En los últimos 10 años elmezcal ha alcanzado un reconocimiento nacional e internacional, siendo así la segundabebida destilada de agave más consumida en nuestro país después del tequila, el cualfinalmente también es un mezcal con Denominación de Origen propia. Los trabajoscientíficos sobre las bebidas destiladas de agave, en especial el mezcal, se han enfocadoen el estudio de la composición aromática, caracterización de las diferencias con otrasbebidas similares, determinación de patrones de autenticidad y caracterización de labiota microbiana. Pocos trabajos han involucrado el uso de mediciones sensoriales,y mucho menos la evaluación de		

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí **Fondo/Programa:** Programa CONACYT - Otro

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
OSCAR RENTERIA MARTINEZ	MANUAL	Autor
NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ	MANUAL	Autor
JAVIER LOPEZ MIRANDA	MANUAL	Autor
LARRALDE PATRICIA	MANUAL	Autor
JESUS BERNARDO PAEZ LERMA	MANUAL	Autor
ANNE GSCHADLER	MANUAL	Autor

Cursos impartidos	
Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Conservación y Manejo de los Recursos Naturales y Medio Ambiente	
Nombre del curso o asignatura: Políticas y Protocolos en Manejo Ambiental	

Reporte CVU Completo

Año: 2008	Horas totales: 72
-----------	-------------------

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Conservación y Manejo de los Recursos Naturales y Medio Ambiente	
Nombre del curso o asignatura: Principios de Conservación y Desarrollo Sustentable	
Año: 2009	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería en Manejo Ambiental de Recursos Naturales	
Nombre del curso o asignatura: Biotecnología	
Año: 2009	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Licenciatura en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Fundamentos de Investigación	
Año: 2010	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de Fermentaciones	
Año: 2010	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Enzimología	
Año: 2010	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: TALLER DE INVESTIGACIÓN I	
Año: 2010	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: BIOLOGÍA MOLECULAR	
Año: 2010	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: BIOLOGIA MOLECULAR	
Año: 2011	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: ANALISIS INSTRUMENTAL	
Año: 2011	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: DOCTORADO EN CIENCIAS EN INGENIRIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION III	
Año: 2011	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año: 2011	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: DOCTORADO EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN IV	
Año: 2011	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: TECNOLOGIA DE FERMENTACIONES	
Año: 2011	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA INDUSTRIAL	
Nombre del curso o asignatura: TALLER DE INVESTIGACION I	
Año: 2011	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: TECNOLOGIA DE FERMETNACIONES	
Año: 2011	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: ANALISIS INSTRUMENTAL	
Año: 2012	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION II	
Año: 2012	Horas totales: 72

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: DOCTORADO EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION V	
Año: 2012	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: BIOLOGIA MOLECULAR	
Año: 2012	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año: 2012	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: TECNOLOGIA DE FERMENTACIONES	
Año: 2012	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: ANALISIS INSTRUMENTAL	
Año: 2012	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN SISTEMAS AMBIENTALES	
Nombre del curso o asignatura: ANALISIS INSTRUMENTAL E INDUSTRIAL	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: TECNICAS ANALITICAS	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO D EINVESTIGACION III	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIRIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: ANALISIS INSTRUMENTAL	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: DOCTORADO EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO PREDOCTORAL	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIQUOIMICA	
Nombre del curso o asignatura: TECNOLOGIA DE FERMENTACIONES	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: MAESTRIA EN CIENCIAS EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: ENZIMOLOGIA MICROBIANA	
Año: 2013	Horas totales: 72

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION III	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION	
Año: 2013	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TECNICAS ANALITICAS	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION II	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIRIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: ANALISIS INSTRUMENTAL	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION I	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TECNICAS ANALITICAS	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: TECNOLOGIA DE FERMENTACIONES	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION I	
Año: 2014	Horas totales: 72

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería Industrial	
Nombre del curso o asignatura: TALLER DE INVESTIGACIÓN I	
Año: 2015	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias Sociales	Campo: Comunicación Científica
Disciplina: Divulgación de la ciencia	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS ANALITICAS	
Año: 2015	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS ANALITICAS	
Año: 2015	Horas totales: 48

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN IV	
Año: 2015	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION III	
Año: 2015	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año: 2015	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS ANALÍTICAS	
Año: 2015	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	INGENIERÍA INDUSTRIAL
Nombre del curso o asignatura:	TALLER DE INVESTIGACIÓN I
Año: 2015	Horas totales: 64

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias Sociales	Campo: Comunicación Científica
Disciplina: Divulgación de la ciencia	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I
Año: 2016	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	INGENIERÍA INDUSTRIAL
Nombre del curso o asignatura:	TALLER DE INVESTIGACIÓN I
Año: 2016	Horas totales: 64

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias Sociales	Campo: Comunicación Científica
Disciplina: Divulgación de la ciencia	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573
Nombre del curso o asignatura:	TÉCNICAS ANALÍTICAS
Año: 2016	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: TECNICAS ANALITICAS	
Año: 2016	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION III	
Año: 2016	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA INDUSTRIAL	
Nombre del curso o asignatura: TALLER DE INVESTIGACION I	
Año: 2016	Horas totales: 64

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias Sociales	Campo: Comunicación Científica
Disciplina: Divulgación de la ciencia	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION V	
Año: 2016	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUÍMICA MICROBIANA	
Año: 2016	Horas totales: 48

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III		
Año:		Horas totales:	16

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO PREDOCTORAL		
Año:		Horas totales:	32

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACION		
Año:		Horas totales:	32

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II		
Año:		Horas totales:	16

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS ANALÍTICAS	
Año:	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERÍA QUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: MECÁNICA CLÁSICA	
Año:	Horas totales: 80

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Ingeniería y tecnología químicas	Subdisciplina: Procesos químicos

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS ANALÍTICAS	
Año:	Horas totales: 42

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año:	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERÍA ELECTRÓNICA	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: MECÁNICA CLÁSICA	
Año:	Horas totales: 80

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Ingeniería y tecnología eléctricas	Subdisciplina: Industria eléctrica y electrónica

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I	
Año:	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina: Otras

Tesis dirigidas	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Título de la tesis: DIVERSIDAD DE LEVADURAS EN PROCESOS TRADICIONALES DE FERMENTACIÓN ANALIZANDO LOS PATRONES DE RFLP's Y mtADN	

Nombre del autor	
Nombre: JOSÉ OCTAVIO SALAS SOLANO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 19/ene/2010	Fecha de obtención de grado: 11/jun/2012

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina: Otras

Tesis dirigidas	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Título de la tesis: SELECCIÓN DE CEPASDE K. marxianus DEGRADADORAS DE LACTOSUERO	

Nombre del autor	
Nombre: ESMERALDA BAYONA ROMERO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 18/ago/2011	Fecha de obtención de grado: 14/dic/2013

Áreas de conocimiento	
-----------------------	--

Reporte CVU Completo

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina: Otras

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
EXPRESION DE GENES HOMOLOGOS HXT 1-3 DE S. cerevisiae DURANTE LA FERMENTACIÓN DE AGAVE DURANGUENSIS

Nombre del autor

Nombre: MIGUEL JAIME DIAZ CAMPILLO

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 26/ene/2012

Fecha de obtención de grado: 14/dic/2013

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas

Subdisciplina: Otras

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
ANÁLISIS FILOGENÉTICO DE POBLACIÓN DE LEVADURAS EMPLEANDO MICROSATÉLITES Y REPETICIONES EN TANDEM DE SECUENCIAS SIMPLES (ISSR)

Nombre del autor

Nombre: SANDRA CONSUELO MARTINEZ ESTRADA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 15/oct/2012

Fecha de obtención de grado: 13/jun/2014

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas

Subdisciplina: Otras

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
Determinación de las condiciones de fermentación para la producción de etanol a partir de lactosuero

Nombre del autor

Nombre: Lucila Jáquez Velásquez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 25/ene/2013

Fecha de obtención de grado: 02/jun/2015

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina: Otras

Tesis dirigidas

Institución: UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
Título de la tesis: FERMENTACION IN VITRO DE NOPAL FORRAJERO COMO UNA ALTERNATIVA BIOTECNOLÓGICA PARA MEJORAR SU CALIDAD NUTRICIA EN LA ALIMENTACIÓN DE BOVINOS

Nombre del autor

Nombre: LESLIE BERUMEN HERNÁNDEZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 08/ene/2013	Fecha de obtención de grado: 19/ago/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

Tesis dirigidas

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DEL ESTADO DE HIDALGO
Título de la tesis: PRODUCCION DE 2 FENIL ETANOL A PARTIR DE LACTOSUERO COMO UNA ALTERNATIVA A LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL

Nombre del autor

Nombre: LAURA CONDE BAEZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 14/ago/2012	Fecha de obtención de grado: 14/nov/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Evaluación del proceso fermentativo del nopal con Kluyveromyces marxianus

Nombre del autor

Nombre: FRANCISCO JAVIER REYES SANCHEZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 28/ago/2015	Fecha de obtención de grado: 13/feb/2017

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Tesis dirigidas

Institución:	UNIVERSIDAD JUAREZ DEL ESTADO DE DURANGO
Título de la tesis:	COMPOSICIÓN QUÍMICA, PRODUCCIÓN DE GAS Y DEGRADABILIDAD IN VITRO DE NOPAL FORRAJERO FERMENTADO CON KLUYVEROMYCES MARXIANUS

Nombre del autor

Nombre:	JONATHAN NOÉ RUBIO VALDEZ		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	17/ago/2015	Fecha de obtención de grado:	19/dic/2017

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	ANÁLISIS DE LA EXPRESIÓN DE GENES INVOLUCRADOS EN LA FORMACIÓN DE ÉSTERES EN Pichia fermentans

Nombre del autor

Nombre:	GUSTAVO RIVERA PAEZ		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:		Fecha de obtención de grado:	

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Fermentación

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	SÍNTESIS DE ÉSTERES EN CEPAS K. MARXIANUS ESTUDIO FISIOLÓGICO Y ANÁLISIS GENÓMICO

Nombre del autor

Nombre:	FRANCISCO JAVIER REYES SANCHEZ		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:		Fecha de obtención de grado:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Fermentación

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	IDENTIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DEL PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE BIOGAS A PARTIR DE MATERIALES LIGNOCELOCICOS

Nombre del autor

Nombre:	NATALI NÁJERA ÁLVAREZ		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:		Fecha de obtención de grado:	

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Fermentación

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	ESTUDIO FISIOLÓGICO Y DE LA EXPRESION DE GENES EN K. MARXIANUS DURANTE LA EXPRESION DE ESTERES

Nombre del autor

Nombre:	NAZARETH ALEJANDRO GONZÁLEZ		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:	31/ago/2019	Fecha de obtención de grado:	

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	Estudio de la biodiversidad genética de levaduras residentes en una Planta Productora de Mezcal

Nombre del autor

Nombre:	MARÍA CRISTINA GONZÁLEZ CASTRO		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:	13/dic/2013	Fecha de obtención de grado:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	DESCRIPCIÓN DE LA MICROBIOTA PRESENTE DURANTE LA FERMENTACIÓN DE UN MOSTO DE Agave duranguensis COMBINANDO MÉTODOS MOLECULARES DEPENDIENTES E INDEPENDIENTES DE CULTIVO

Nombre del autor

Nombre:	DIANA SOFIA TORRES VELAZQUEZ		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:	31/ene/2017	Fecha de obtención de grado:	

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioingeniería y fermentaciones	Subdisciplina:	Otras

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis:	Desarrollo tecnológico de un proceso de biorrefinación del lactosuero

Nombre del autor

Nombre:	CARLOS ADRIÁN MARTÍNEZ AVIÑA		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:	31/ago/2018	Fecha de obtención de grado:	

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología agrícola
Disciplina:	Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina:	Otros

Participación en congresos

Nombre del congreso:	Food Science & Food Biotechnology in Developing Countries 2nd. International Congress		
Título del trabajo:	COMPARATIVE STUDY OF TWO TYPES OF AGAVE FERMENTATION AND ITS RELATIONSHIP WITH THE YIELD AND QUALITY		
Título de participación congreso:	Póster		
Fecha:	01/ene/2006	País:	México
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:	

Colaboradores

Reporte CVU Completo

Nombre: SOTO-GARCÍA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: E.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: RUTIAGA-QUIÑONES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: LÓPEZ-MIRANDA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre:		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SOTO-CRUZ		
-------------------	--	--

Reporte CVU Completo

Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: O		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: PÁEZ-LERMA J		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: Food Science & Food Biotechnology in Developing Countries 2nd. International Congress		
Título del trabajo: COMPOSITION OF MESCAL PRODUCED IN DURANGO BY ARTISAN PROCEDURE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2006	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: RUTIAGA QUIÑONES MIRIA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SOTO CRUZ OSCAR		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: BOTELLO ALVAREZ ENRIQUE		
---------------------------------	--	--

Reporte CVU Completo

Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso:	VI Congreso del Noroeste II Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología		
Título del trabajo:	EFECTO DE LA PRESENCIA D EBAGAZO Y D ELA ADICIÓN DE NITRÓGENO SOBRE LA FERMENTACIÓN ALCOHOLICA DE		
Título de participación congreso:	Presentación de artículo en extenso		
Fecha:	01/ene/2007	País:	México
Palabra clave 1:	AGAVE DURANGUENSIS	Palabra clave 2:	FERMENTACIÓN
Palabra clave 2:			

Colaboradores

Nombre: DIAZ-CAMPILLO M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: RUTIAGA-QUIÑONES M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SOLIS-SOTO A.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SOTO-CRUZ O.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Reporte CVU Completo

Nombre del congreso: VI congreso del Noroeste y II Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnológicas		
Título del trabajo: CINÉTICA DE LA FERMENTACIÓN ALCOHOLICAS ESPONTANEAS DE AGAVE DURANGUENSIS Y SU RELACIÓN CON LAS		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2007	País: México	
Palabra clave 1: FERMENTACIÓN	Palabra clave 2: LEVADURAS NATIVAS	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: RUTIAGA-QUIÑONES M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: AGUILAR-GONZALEZ C.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SOTO-CRUZ O.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI Encuentro Nacional de la AMIDIQ		
Título del trabajo: DIVERSIDAD GENÉTICA DE CEPAS DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE AISLADAS DE LA FERMENTACIÓN DE A.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: BIODIVERSIDAD	Palabra clave 2: DNA MITOCONDRIAL	Palabra clave 2: RFLP

Colaboradores

Nombre: RUTIAGA-QUIÑONES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: BARRIO-ESPARDUCER E.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: QUEROL A.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SOTO-CRUZ O.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON AGAVE		
Título del trabajo: ALCOHOLIC FERMENTATION OF AGAVE DURANGUENSIS TO PRODUCE MESCAL. POPULATION DYNAMICS OF NATIVE YEAST		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2011	País: México	
Palabra clave 1: AGAVE DURANGENSIS	Palabra clave 2: NATIVE YEAST	Palabra clave 2: POPULATION DYNAMICS

Colaboradores

Nombre: RUTIAGA QUIÑONES OLGA MIRIAM		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: NICOLÁS ÓSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: XV National congress of biotechnology and bioengineering and 12th international symposium on the genetics of industrial		
Título del trabajo: SELECTION AND CHARACTERIZATION OF A STRAIN OF K. MARXIANUS CAPABLE OF FERMENTING LACTOSE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: ETHANOL PRODUCTION	Palabra clave 2: FERMENTATION	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: NICOLAS ÓSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JAVIER LÓPEZ MIRANDA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: CARLOS GOMEZ ALDAPA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ESMERALDA LISSETE BAYONA ROMER		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: XV National congress of biotechnology and bioengineering and 12th international symposium on the genetics of industrial		
Título del trabajo: Differentiation of yeast strains of the same species using single strand conformation polymorphism (SSCP)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: BIODIVERSITY	Palabra clave 2: YEAST POPULATIONS	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: NICOLÁS ÓSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ARMANDO GARCÍA ARIAS		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SANDRA CONSUELO MARTÍNEZ ESTRA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería		
Título del trabajo: OPTIMIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ETANOL A PARTIR DE LACTOSUERO DESPROTEINIZADO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2015	País: México	
Palabra clave 1: ETANOL	Palabra clave 2: CRECIMIENTO	Palabra clave 2: OPTIMIZACIÓN

Colaboradores

Nombre: LUCILA JÁCQUEZ VELÁSQUEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:

Nombre: NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: OLGA MIRIAM RUTIAGA QUIÑONES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería		
Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LAS VARIABLES DE FERMENTACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE ETANOL A PARTIR DE LACTOSUERO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2015	País: México	
Palabra clave 1: OPTIMIZACIÓN	Palabra clave 2: SUPERFICIE DE	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: LUCILA JÁCQUEZ VELÁSQUEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DIVERSIDAD DE LEVADURAS PRESENTES EN PROCESOS TRADICIONALES DE FERMENTACIÓN ANALIZANDO LOS PATRONES DE RFLP'S	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/feb/2010	Fin: 31/dic/2011
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: JOSÉ OCTAVIO SALAS SOLANO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: CARACTERIZACION FISIOLÓGICA Y SEGUIMIENTO MOLECULAR DE UN INOCULANTE DURANTE LA FERMENTACION DE A.	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 09/ago/2010	Fin: 30/abr/2012
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Reporte CVU Completo

Nombre: MARTHA EUGENIA NUÑEZ GUERRERO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JESUS BERNARDO PAEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ESTUDIO DE CEPAS DE K. MARXIANUS CON POTENCIAL APLICACION EN EFLUENTES DE LA INDUSTRIA LACTEA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 30/sep/2011	Fin: 30/oct/2013
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: BAYONA ROMERO ESMERALDA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JESUS BERNARDO PAEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: NICOLAS OSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	

Reporte CVU Completo

Disciplina:	Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto:	Descripción de la microbiota presente durante la fermentación de un mosto de agave duranguensis combinando métodos moleculares		
Tipo de proyecto:	Investigación		
Inicio:	01/ago/2013	Fin:	30/jul/2015
Institución:			

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: DIANA SOFIA TORRES VELAZQUEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: FRANCISCO JAVIER SANCHEZ REYES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. NICOLÁS ÓSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Reporte CVU Completo

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Análisis de poblaciones de levaduras empleando microsatelites y geles de gradientes desnaturalizantes (DGGE)	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/oct/2014	Fin: 30/sep/2015
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: SANDRA CONSUELO MARTINEZ ESTRADA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. NICOLÁS ÓSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ENRIQUECIMIENTO PROTEICO DEL NOPAL POR FERMENTACION SÓLIDA CON KLUYVEROMYCES MARXIANUS	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/jul/2016	Fin: 30/jun/2018
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

Nombre: FRANCISCO JAVIER REYES SANCHEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. NICOLÁS OSCAR SOTO CRUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JAVIER LOPEZ MIRANDA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DE ÉSTERES POR LEVADURAS NO-SACCHAROMYCES CON UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ago/2016	Fin: 31/jul/2018
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: FRANSISCO JAVIER REYES SANCHEAZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:

Nombre: DRA. ANNE CHRISTINE GSCHAEDLER MATHIS		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JESÚS BERNARDO PÁEZ LERMA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Medalla al Mérito Académico "Ing. José Gutiérrez Osornio"	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2006	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Medalla al Mérito Académico "Ing. José Gutiérrez Osornio"	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2010	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: ARBITRO DE LA REVISTA FOOD BIOTECHNOLOGY	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2012	País: United States of America

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: INVESTIGADOR NACIONAL NIVEL C	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2013	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Premio Hidalgo de Ciencia, Tecnología e Innovación 2015	
Institución que otorgó premio o distinción: Consejo Estatal de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico	
Año: 2015	País: México

Reporte CVU Completo

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: INVESTIGADOR NACIONAL NIVEL I

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2016

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PREMIO ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA 2017

Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango

Año: 2017

País: México

Idioma

Idioma: English

Grado de dominio

Grado de dominio:

Nivel de conversación: Intermedio

Nivel de lectura: Intermedio

Nivel de escritura: Intermedio

Fecha de evaluación: 09/ago/2008

¿Cuenta con certificación?

Documento probatorio: INGLÉS. ETS TOEFL

Puntos / porcentaje: 69

Institución que otorgó certificado:

Idioma

Idioma: Spanish

Grado de dominio

Grado de dominio:

Nivel de conversación: Avanzado

Nivel de lectura: Avanzado

Nivel de escritura: Avanzado

¿Cuenta con certificación?

Documento probatorio:

Puntos / porcentaje: 0

Institución que otorgó certificado: