



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Q.F.B. María de Jesús Karina Campos Serrano
<b>Título</b>	<i>Químico Farmacobiólogo</i> <i>Chemical Pharmacobiology</i>
<b>Nivel SNI</b>	
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Investigador de Tecnología Alimentaria Researcher Food Technology
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Normalistas
<b>Datos postales</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Normalistas 800. Colinas de la Normal. 44270 Guadalajara, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología Alimentaria Food Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Desarrollo y Calidad de Alimentos y Bebidas Development and quality of food and beverages
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Desarrollo de productos alimenticios, desarrollo de alimentos nutraceuticos y/o funcionales, Evaluación de la calidad de ingredientes, alimentos y bebidas, Evaluación sensorial y Vida de anaquel Development of food products, development of nutraceutical and / or functional foods, Evaluation of the quality of ingredients, food and beverages, Sensory evaluation and shelf life
<b>Grupos de investigación</b>	
<b>Redes internas</b>	INNOVALIM
<b>Proyecto actual</b>	Estudios de estabilidad o vida de anaquel para diversos productos (jarabe de agave, inulina de agave, gomitas de gelatina, alimentos para bebe, bebidas en polvo, desmoldante de confitería y otros) Stability or shelf life studies for various products (Agave syrup, agave inulin, gelatin gum, baby food, powdered drinks, confectionery release agent and others)
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1202
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:kcampos@ciatej.mx">kcampos@ciatej.mx</a>

<b>Formación académica</b>	Licenciatura en Químico Farmacobiólogo Bachelor's degree in chemical pharmacobiology
<b>Experiencia profesional</b>	Participación en alrededor de 40 proyectos de investigación y desarrollo dentro de las instalaciones de CIATEJ, A.C. Encaminados hacia la formulación y desarrollo de nuevos productos Participación como instructor en la parte práctica de capacitación a líderes en evaluación sensorial y entrenamiento de grupo de jueces en evaluación sensorial. A diferentes empresas de Tequila, Mezcal y Chocolate. (6 cursos de evaluación sensorial)



	<p>Participación en asesorías para la implementación de mediciones sensoriales en 5 empresas de Tequila</p> <p>Participación en alrededor de 65 estudios de vida de anaquel. (Diversos productos alimenticios)</p> <p>Participación como instructor curso “Tecnologías de deshidratación para mango”</p> <p>Participación como instructor “Tecnologías de conservación e industrialización de frutas y verduras por deshidratación”</p> <p>Aplicación de Evaluación sensorial en varios productos utilizando pruebas discriminativas según normas ISO (agua purificada, chocolate, tequila, yogurt, pulque, etc.)</p> <p>Participation in about 40 research and development projects within CIATEJ, A.C.</p> <p>Directed towards the formulation and development of new products.</p> <p>Participation as an instructor in the practical part of training leaders in sensory evaluation and training of group of judges in sensory evaluation. To different companies of Tequila, Mezcal and Chocolate. (6 sensory evaluation courses)</p> <p>Participation in consultancy for the implementation of sensory measurements in 5 Tequila companies.</p> <p>Participation in about 65 shelf life studies. (Various foodstuffs).</p> <p>Participation as instructor course "Dehydration technologies for mango".</p> <p>Participation as instructor "Technologies of conservation and industrialization of fruits and vegetables by dehydration".</p> <p>Application of Sensory Evaluation in several products using discriminatory tests according to ISO standards (purified water, chocolate, tequila, yogurt, pulque, etc.)</p>
<p><b>Proyección, temas de interés</b></p>	<p>Estancias prácticas, servicio social, tesis de licenciatura.</p> <p>Practical stays, social service, undergraduate thesis.</p>
<p><b>Proyectos de Investigación</b></p>	<p><b>PEI EBO</b> Aprovechamiento y mejoramiento de forraje ensilado a partir de líneas genéticas sobre salientes de EBO + avena. Empresa: INEXTIA Corporativo S.A. de C.V. Responsable: <b>Dr. Benjamín Rodríguez Garay.</b></p> <p><b>PEI LENTEJA</b> Desarrollo a nivel planta piloto y pruebas en línea de producción de una sopa de lentejas termo estabilizada. Empresa: CIGEVISA. Responsable: <b>Dra. Angela Suárez Jacobo.</b></p> <p>Desarrollo de un paquete tecnológico para una solución acuosa patentada de aplicación foliar, no tóxica, que mejora el crecimiento de plantas en cultivos de invernadero, aumentando la producción en agricultura protegida”, Responsable: <b>M.A. Evaristo Urzúa Esteva.</b> FONDO FINNOVA 215012</p> <p><b>PEI EMPORIO</b> Desarrollo e implementación de nuevas tecnologías para producción de tamales bajo normas y especificaciones internacionales. CON Número de identificación 222042. PEI/2015 MODALIDAD PROINNOVA. Empresa: Tamales Emporio S.A. de C.V. Responsable: <b>Q.F.B. Karina Campos.</b></p> <p><b>PEI DON VASCO</b> Mejorar la estabilidad o vida de anaquel para chocolate en polvo listo para su consumo. Con número de identificación 222958. PEI/2015 MODALIDAD PROINNOVA. Empresa: Salsas Don Vasco S.A. de C.V. Responsable: <b>Q.F.B. Karina Campos</b></p>



	<p><b>SVA PRELIMINAR</b> 7 Estudios de vida de anaquel “Estabilidad Preliminar para diversos clientes con el Gobierno del Estado de Colima”. Programa: Mover a México. Empresa: Varias entre las cuales está DARUCOR, Diatomeas y Minerales de Occidente S.P.R. De R.L., Agrovalue, etc. Responsable: <b>Q.F.B. Karina Campos Serrano.</b></p> <p><b>PEI EBO</b> Use and improvement of forage ensiled from genetic lines on EBO + oats protrusions. Company: INEXTIA Corporativo S.A. de C.V. Responsable: <b>PhD Benjamín Rodríguez Garay.</b></p> <p><b>PEI LENTEJA</b> Pilot plant development and production line testing of a stabilized lentil soup. Company: CIGEVISA. Responsable: <b>PhD Angela Suárez Jacobo.</b></p> <p>Development of a technological package for a patented aqueous solution of foliar application, non-toxic, that improves the growth of plants in greenhouse crops, increasing the production in protected agriculture”, Responsible: <b>M.A. Evaristo Urzúa Esteva.</b> FONDO FINNOVA 215012</p> <p><b>PEI EMPORIO</b> Development and implementation of new technologies for the production of tamales under international standards and specifications. CON Número de identificación 222042. PEI/2015 MODALIDAD PROINNOVA. Company: Tamales Emporio S.A. de C.V. Responsable: <b>Q.F.B. Karina Campos.</b></p> <p><b>PEI DON VASCO</b> Improve stability or shelf life for ready-to-eat chocolate powder. Con número de identificación 222958. PEI/2015 MODALIDAD PROINNOVA. Company: Salsas Don Vasco S.A. de C.V. Responsable: <b>Q.F.B. Karina Campos</b></p> <p><b>SVA PRELIMINAR</b> 7 Shelf life studies "Preliminary Stability for various clients with the Government of the State of Colima”. Program: Move to México. Company: Several of which are DARUCOR, Diatomeas y Minerales de Occidente S.P.R. De R.L., Agrovalue, etc. Responsable: <b>Q.F.B. Karina Campos Serrano.</b></p>
•	
<p><b>Publicaciones Relevantes</b></p>	<p>Memorias in extenso “Deshidratado de nopal <i>Opuntia ficus indica</i> por ósmosis y aire caliente” Zacatecas, Zac. 2-6 septiembre de 2003. Responsable: Dr. Gastón Esparza Frausto.</p> <p>Memoirs in extenso "Dehydrated of nopal <i>Opuntia ficus indica</i> by osmosis and hot air” Zacatecas, Zac. 2-6 september 2003. Responsable: PhD Gastón Esparza Frausto.</p>
<p><b>Oportunidades de Tesis</b></p>	
<p><b>Solicitudes de patente</b></p>	
<p><b>Patentes otorgadas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ BARRA NUTRITIVA A PARTIR DE LECHE FLUIDA Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN. Expediente MX/a/2008/016549. No. De Folio 3911. Año 2008. OTORGADA: 14 Septiembre 2015</li> <li>✓ PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS A BASE DE NOPAL. Expediente JL/a/2006/000073. No de Folio 2066. Año 2006. OTORGADA: 03 Noviembre 2011</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ NUTRITIVE BAR FROM FLUID MILK AND THE PROCESS OF ELABORATION. Case file MX/a/2008/016549. Folio 3911. Year 2008. Granted: September 14, 2015</li><li>✓ PROCESSES FOR THE PREPARATION OF FOODS BASED ON NOPAL. Case file JL/a/2006/000073. Folio 2066. Year 2006. Granted: November 03, 2011</li></ul>
<b>Principales logros y distinciones</b>	
<b>Formación de recursos humanos</b>	Estancias prácticas: Gissel Rivera Rendón matrícula BO112078 Javier Antonio Mendoza Ríos matrícula BIO112048 Andrés Rodríguez Herrera matrícula BIO112082 Brenda Selene Delgadillo Talamantes 209689745
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	<p>En la actualidad la vida de anaquel o estabilidad de los diversos productos alimenticios o no alimenticios, constituye un poderoso pilar o herramienta en el mejoramiento y desarrollo sustentable de nuevos productos. Ya que un producto estable (microbiológica, fisicoquímica, nutricional, toxicológica y/o sensorialmente) dependiendo el caso. Será capaz de satisfacer las necesidades humanas.</p> <p>Requerimos alimentos seguros con amplia vida de anaquel y que mantengan características de un alimento mínimamente procesado. En ciencia y tecnología falta mucho por realizar ya que día con día surgen nuevas necesidades y oportunidades... EN TODOS LOS CAMPOS DE INVESTIGACIÓN, SIEMPRE HABRÁ UNA MEJORA CONTINUA.</p> <p>At present the shelf life or stability of various food or non-food products, constitutes a powerful pillar or tool in the improvement and sustainable development of new products.</p> <p>Since a stable product (microbiological, physicochemical, nutritional, toxicological and / or sensory) depending on the case, will be able to meet human needs.</p> <p>We require safe food with a long shelf life and maintain characteristics of a minimally processed food. In science and technology there is a lot to be done as day by day new needs and opportunities arise ... IN ALL THE FIELDS OF RESEARCH, THERE WILL ALWAYS BE CONTINUOUS IMPROVEMENT.</p>