



CV EXTENSO

Nombre	Dra. María Dolores García Parra.
Título	Doctor en ciencias de Los Alimentos
Nivel SNI	Candidato a Investigador Nacional
Área del SNI	Área VI: Biotecnología y Ciencias Agropecuarias
Cargo	Investigador de Tecnología de Alimentos
Institución	CIATEJ Unidad Zapopan
Datos postales	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.
Línea de investigación (disciplina)	Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	<ol style="list-style-type: none">1.-Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas.2. Tecnología de procesos alimentarios.3. Estudio de actividad antimicrobiana en alimentos, de péptidos antimicrobianos agregadas como aditivo alimenticio o excretadas al alimento por la presencia de la cepa productora.4. Mediciones de calidad, caracterización química y fisicoquímica, determinaciones microbiológicas.5. Obtención, inducción de producción y desarrollo de ingredientes naturales con propiedades funcionales.6. Formulación de nuevos productos, reformulación y mejoramiento de productos ya existentes (funcionales, alimentos regionales, etc.).
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Calidad sanitaria de alimentos, Procesamiento de productos cárnicos, desarrollo de nuevos productos, Productos lácteos.
Grupos de investigación	Inocuidad de alimentos
Redes internas	1.- Red de valorización de materias primas nacionales para la innovación en alimentos. 2.-Red de Inocuidad.
Proyecto actual	<ul style="list-style-type: none">➤ Aislamiento e identificación de bacterias lácticas provenientes carne fresca y productos cárnicos.➤ Aprovechamiento de sub-productos cárnicos con aplicaciones en la industria de los alimentos.➤ Estabilidad de suero dulce de leche.
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1241
E-mail	dgarcia@ciatej.mx

Formación académica	Dra. en Ciencia de los Alimentos (Universidad Autónoma de Querétaro) Maestría: Procesos Biotecnológicos (Universidad de Guadalajara)
----------------------------	---



	Licenciatura: Ingeniero Bioquímico en Alimentos (Instituto Tecnológico de Jiquilpan).
Experiencia profesional	-10 años de experiencia en la línea de cárnicos (3 años en la industria cárnica y 7 años en Investigación y Desarrollo en cárnicos en CIATEJ). -7 años de experiencia en Investigación y Desarrollo en el área de Tecnología de Alimentos (CIATEJ), en el desarrollo de diversos proyectos de alimentos. -5 años de experiencia en docencia.
Proyección, temas de interés	Utilización de bio-conservadores, en la inocuidad de alimentos (Carnes, lácteos, frutas y hortalizas).
Proyectos de Investigación (5 últimos)	1. Evaluación de la calidad de la carne de bovino. 2. Desarrollo, formulación y diseño del proceso para una emulsión con subproductos de origen bovino. 3. Estudio de la determinación de la vida de anaquel de pasta de aguacate tratada con altas presiones y mantenida en refrigeración. 4. Servicio de Asistencia Técnica a Empresas de Alimentos. 5. Evaluación de la eficiencia de un antimicrobiano contra dos cepas de bacterias lácticas deterioradoras de productos cárnicos.
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	Enhancement of nisin production in milk by conjugal transfer of the protease-lactose plasmid pLP712 to the wild strain <i>Lactococcus lactis</i> UQ2. 2010. International Journal of Dairy Technology. Vol 64. Effect of Sub-inhibitory Amounts of Nisin and Mineral Salts on Nisin Production by <i>Lactococcus lactis</i> UQ2 in Skim Milk. Food Bioprocess Technol. 2009. DOI 10.1007/s11947-009-0287-7. Presencia de Bacterias de <i>E. coli</i> (0157 y <i>E. coli</i> no-0157) en Carne de Res. 2016. Organó informativo de la Cámara de la industria alimentaria de Jalisco NotiCIAJ. Uso de conservadores naturales (Nisina) en alimentos. 2013. Organó informativo de la Cámara de la industria alimentaria de Jalisco NotiCIAJ. Capítulo del Libro "Inocuidad y trazabilidad en los alimentos mexicanos"; Inocuidad de Carne de Res en México. 2016. CIATEJ.
Oportunidades de Tesis	-Búsqueda y aplicación de antimicrobianos naturales para su aplicación en alimentos. -Alternativas de conservación Biológica mediante conservadores naturales y bacteriofagos. -Aislamiento e identificación de bacterias lácticas deterioradoras de carne y lácteos. -Aplicación de bacterias lácticas con capacidad de producir ácido linoleico conjugado en alimentos.
Solicitudes de patente	Preparación y el uso de proteínas vegetales y su fracción de glutelinas de <i>Ditaxis heterantha</i> como emulsificante para su uso como ingrediente en embutidos cárnicos.
Patentes otorgadas	
Principales logros y distinciones	1. Dirección de 12 proyectos de investigación transferidos a la industria. 2. Colaborador en la realización de más de 10 proyectos de



	<p>investigación para la industria y de fondos gubernamentales.</p> <ol style="list-style-type: none">3. Dirección de 14 tesis de Licenciatura 8 titulados.4. Dirección de 2 tesis de Maestría.5. Dirección de 1 tesis de doctorado en formación.6. Coordinación académica de Tecnología Alimentaria.
Formación de recursos humanos	<ol style="list-style-type: none">1. Estudio de extractos de lima dulce (<i>Citrus limetta Risso</i>) y naranja agria (<i>Citrus aurantium</i>) sobre <i>Salmonella thyphimoriun</i>, <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i>. Sandra Giménez Espinoza. Universidad Politécnica de Francisco I. Madero2. Estudio de la actividad antimicrobiana de extractos de naranja agria (<i>citrus aurantium</i>) y lima dulce (<i>citrus limetta risso</i>) sobre <i>Listeria monocytogenes</i> ATCC 19444. Ana Isabel Alavés Jiménez. ITESO (Universidad Jesuita en Guadalajara).3. Estudio de extractos binarios de lima dulce (<i>Citrus limetta Risso</i>) y naranja agria (<i>Citrus aurantium</i>) sobre <i>Salmonella thyphimoriun</i>, <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i>. Jessica Guadalupe Iturralde Velarde. Instituto Tecnológico de Mazatlán Sinaloa.4. Aislamiento e identificación genética de bacterias lácticas termo resistentes, deterioradoras provenientes de salchichas comerciales. Lino Ramos Hernández. Universidad Politécnica de Francisco I. Madero.5. Análisis de las propiedades de textura durante el almacenamiento a dos temperaturas (9 y 3±2°C), en dos tipos de salchicha elaboradas con dos fuentes de proteínas diferentes. Emmanuel Hernández Castro. Universidad Politécnica de Francisco I. Madero.6. Estudio del crecimiento microbiano de dos bacterias ácido lácticas deterioradoras de productos cárnicos <i>Leuconostoc mesenteroides</i> y <i>Lactobacillus plantarum</i>. Amarani Ozuna Valente. Instituto Tecnológico de Acapulco.7. Efecto de la aplicación de una bacteria probiótica termorresistente encapsulada (<i>B. coagulans</i>), sobre las propiedades fisicoquímica y de textura en un alimento modelo (pan tipo bollo). Kenia Castañeda Morales. Instituto Tecnológico de Acapulco.8. Estudio del efecto de la adición de dos bioconservadores: bacterias ácido lácticas (<i>Lactobacillus plantarum</i>, <i>Lactobacillus curvatus</i>) y aceite esencial de orégano (<i>Origanum vulgare</i>), comparadas con una mezcla de conservadores químicos (benzoato de sodio y sorbato de potasio), en un chorizo mexicano, sobre sus características de calidad sanitaria. Jesus Alberto Valente Rodríguez. Instituto Tecnológico de Acapulco. <p>Tesis de Maestría</p>



	Identificación de la capacidad biotransformadora, de bacterias ácido lácticas nativas de tres productos artesanales (queso Adobera, Tejuino y Pulque) para convertir ácido linoleico en ácido linoleico conjugado. Sandra Giménez Espinoza. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ).
A qué se dedica y qué ha hecho	La Ciencia y la Tecnología son dos grandes herramientas, que pueden dar solución a muchos problemas de alimentación, y aprovechar de la mejor forma los recursos naturales. <i>La Ciencia y tecnología son una de las llaves del desarrollo de nuestro país.</i>