

Nombre / Name	Dr Eristeo García Márquez; Eristeo Garcia Marquez Ph. D.
Título / Grade	Dr en Biotecnología; Biotechnology Ph.D.
Nivel SNI / INS level	Sistema Nacional de Investigadores nivel 1; Level 1 for SNI
Área del SNI / INS area	Ciencias Agropecuarias y Biotecnología; Agricultural Sciences and Biotechnology.
Cargo / Position	Investigador Titular "A" Tecnología de Alimentos; Researcher associate "A" Food Technology
Institución / Center	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, Sede Noreste.
Datos postales / Adress	Vía de la Innovación 404. Autopista Mty-Aeropuerto Km 10, Parque PIIT. C.P. 66629. Apodaca, Nuevo León.
Línea de investigación / Line of research	Tecnología Alimentaria/Food Technology
Sublíneas de investigación / Sublines of research	Química y propiedades de los alimentos/ Chemistry and properties of food.
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry in wich your research topics are related or applied	Alimentos/emulsiones/microemulsiones/nanoemulsiones/geles/bebidas/. Food/emulsions/microemulsions/nanoemulsions/gels/beverage
Grupos de investigación / Research groups	Tecnología Alimentaria; Biotecnología Médica y Farmacéutica/Food Technology; Medical Pharmaceutical Biotechnology.
Redes internas / Internal networks	NanoBio
Proyecto actual / Actual project	1._Nanoestructuras autoensambladas a base de biopolímeros naturales y su evaluación estabilizante de hierro para atender la desnutrición infantil/ Self-assembled nanostructures based on natural biopolymers and their stabilizing evaluation of iron to attend to child malnutrition 2._Nanobiocontrol inteligente de bacterias fitopatógenas (Xanthomonas) de solanáceas de importancia agrícola en México/ Intelligent nanobiocontrol of phytopathogenic bacteria Xanthomonas) of Solanaceae of agricultural significance in Mexico.
Teléfono + Ext. / Phone + Ext.	(81) 8215 5200 Ext. 3021
Correo electrónico / E-mail	egarcia@ciatej.mx
Número de CVU / CVU number	204553
Formación académica / Academic training	Posdoctorado en Biotecnología 2014 – 2015 / Postdoctoral Degree in Biotechnology 2014 – 2015. Doctorado en Biotecnología 2009 – 2013/ Biotechnology Ph.D. 2009 – 2013

Experiencia profesional / Professional experience	Desarrollo de proyectos de investigación de fondos públicos y privados y colaboración con la industria privada/ Development of research projects for obtaining public and private funds and, collaboration with private industry.
Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest	Formulación y desarrollo de matrices para estabilizar microemulsiones, nanoemulsiones y nanopartículas con potencial aplicación en la estabilización de compuestos susceptibles a oxidarse y potenciar la solubilización/ Formulation and development of soft matrices (microemulsions, nanoemulsions and nanoparticles) with potential application in the stabilization of compounds susceptible to oxidation and solubilization.
Proyectos de Investigación / Research projects	1._Nanoestructuras autoensambladas a base de biopolímeros naturales y su evaluación estabilizante de hierro para atender la desnutrición infantil/ Self-assembled nanostructures based on natural biopolymers and their stabilizing evaluation of iron to attend to child malnutrition 2._Nanobiocontrol inteligente de bacterias fitopatógenas (Xanthomonas) de solanáceas de importancia agrícola en México/ Intelligent nanobiocontrol of phytopathogenic bacteria Xanthomonas) of Solanaceae of agricultural significance in Mexico.
Publicaciones Relevantes / Relevant publications	1.- Zapata-Luna, R. L., Ayora-Talavera, T., Pacheco, N., García-Márquez, E., Espinosa- Andrews, H., Ku-González, A., Ruiz-Ruiz, J., and Cuevas-Bernardino, J. C. (2020). Physicochemical, morpho-structural and rheological characterization of starches from three phaseolus spp. landraces grown in chiapas. Journal of Food Measurement and Characterization, pages 1–12. 2.- Lu-Martínez, A. A., Báez-González, J. G., Castillo-Hernández, S., Amaya-Guerra, C., Rodríguez-Rodríguez, J., and García-Márquez, E. (2020). Studied of prunus serotine oil extracted by cold pressing and antioxidant effect of p. longiflora essential oil. Journal of Food Science and Technology, pages 1–10. 3.- Lu Martínez, A. A., Báez González, J. G., Bautista Villarreal, M., García Alanis, K. G., Galindo Rodríguez, S. A., and García Márquez, E. (2020). Studied of defatted flour and protein concentrate of prunus serotine and applications. Foods, 9(1):29. 4.- Herrera-Rodríguez, S., López-Rivera, R., García-Márquez, E., Estarrón-Espinosa, M., and Espinosa-Andrews, H. (2019). Mexican oregano (lippia graveolens) essential oil-in-water emulsions: impact of emulsifier type on the antifungal activity of candida albicans. Food science and biotechnology, 28(2):441–448. 5.- Bautista Villarreal, M., Gallardo Rivera, C. T., García Márquez, E., Rodríguez Rodríguez, J., Núñez González, M. A., Chávez Montes, A., and Báez González, J. G. (2018). Comparative reduction of egg yolk cholesterol using anionic chelating agents. Molecules, 23(12):3204.
Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis	Formulación y estabilidad de emulsiones, nanoemulsiones y nanopartículas para potenciar la estabilidad y solubilidad micronutrientes y bioactivos alimenticios.

	Desarrollo de matrices a partir de productos naturales con aplicación alimenticia
Solicitudes de patente / Patent applications	1 patente registrada a nivel nacional e internacional.
Patentes otorgadas / Patents granted	1.- Soluble Calcium Stabilised in an anionic-cationic polymer and fructans US 10 709 160 B2.
Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions	Medalla al Mérito Universitario por haber obtenido las mejores calificaciones en la especialización en biotecnología durante el doctorado.
Formación de recursos humanos / Teaching experience	Desarrollo de tesis: Licenciatura 1 Especialización 2 Maestría 1 Doctorado: 1
Breve semblanza / Brief sketch	Investigar y desarrollar sistemas interfaciales multicapa para potenciar su estabilidad y solubilidad y aplicarlos en productos alimenticios.

Research Gate	https://www.researchgate.net/profile/E_Marquez
Linked in	https://www.linkedin.com/feed/
Scopus	https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55428281700
ORCID	000 000 3343 42634
Google Scholar	https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=C6hKFjcAAAAJ&view_op=list_works&sortby=pubdate
Researcher ID	Researcher "A"