

Nombre / Name	Dra. Elba Montserrat Alcázar Valle/ Elba Montserrat Alcazar Valle PhD.
Título / Grade	Doctorado en Biotecnología Productiva/ PhD. Productive Biotechnology.
Nivel SNI / SNI level	Candidato/ Candidate
Área del SNI / SNI area	Ciencias agropecuarias y biotecnología/ Agricultural Sciences and Biotechnology
Cargo / Position	Técnico Titular C/ Technician
Institución / Center	CIATEJ Unidad Zapopan.
Datos postales / Adress	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. Camino Arenero 1227. Col. El Bajío. 45019 Zapopan, Jalisco México.
Línea de investigación / Line of research	Tecnología Alimentaria/ Food Technology
Sublíneas de investigación / Sublines of research	Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas/ Development and quality of food and beverages Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios/ Food Process Engineering and Technology
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	Extracción y caracterización de compuestos bioactivos/ Extraction and characterization of bioactive compounds. Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas/ Development and quality of food and beverages Tratamientos térmicos/ Heat treatments
Grupos de investigación / Research groups	
Redes internas / Internal networks	
Proyecto actual / Actual Project	Colaboración en el proyecto: "Elaboración y validación de una línea de producto nutracéutico, cosmeceútico y nutricosmético a partir de agave, café, frijol, y mango de los estados de Guerrero, Oaxaca y Chiapas hacia la cultura de la competencia para el crecimiento y el desarrollo.
Teléfono + Ext. / Phone + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1580
Correo electrónico / E-mail	ealcazar@ciatej.mx
Número de CVU / CVU number	274400

Formación académica / Academic training	Licenciatura en Ingeniería Química; Maestría en Ciencia y Tecnología en la especialidad de biotecnología productiva; Doctorado en Biotecnología Productiva.
Experiencia profesional / Professional experience	Investigador Asociado Asistente en proyecto de Investigación. Analista de control de calidad en Casa Cuervo C.V.
Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest	Obtención y desarrollo de ingredientes naturales con propiedades funcionales / Obtaining and developing natural ingredients with functional properties.

	<p>Diseño, desarrollo y optimización de procesos para la obtención de alimentos funcionales /Desing, development and optimization of processes to obtain functional foods.</p> <p>Desarrollo de procesos térmicos para la esterilidad comercial/ Development of thermal processes for commercial sterility.</p>
Proyectos de Investigación / Research projects	
Publicaciones Relevantes / Relevant publications	<ul style="list-style-type: none"> ○ Alcázar-Valle, M, García-Morales S., Mojica L., Morales-Hernández N., Sánchez-Osorio E., Flores-López L., Enriquez-Vara J., Lugo-Cervantes E. (2021) Nutritional, Antinutritional Compounds and Nutraceutical significance of native bean species (<i>Phaseolus</i> spp.) of Mexican cultivars. <i>Agriculture</i>. 11, 1031 ○ Alcázar-Valle, M, Lugo-Cervantes, E, Mojica, L, Morales-Hernández, N, Reyes-Ramírez, H, Enríquez-Vara, J. N., García-Morales, S. (2020) Bioactive compounds, antioxidant activity, and antinutritional content of legumes: a comparison between four <i>Phaseolus</i> species. <i>Molecules</i>. 25 (15): 3528 ○ Alcázar-Valle, M, Gschaedler, A, Gutierrez-Pulido, H., Arana-Sanchez, A, Arellano-Plaza, M. (2019) Fermentative capabilities of native yeast strains grown on juices form different <i>Agave</i> species used for tequila and mezcal production. <i>Brazilian Journal of Microbiology</i>. 50 (2): 379-388. ○ Alcazar, M, Kind, T, Gschaedler, A, Silveria, M, Arrizon, J, Fiehn, O, Vallejo, A, Higuera, I, Lugo, E. (2017) Effect of steroidal saponins from <i>Agave</i> on polysaccharide cell wall composition of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Kluyveromyces marxianus</i>. <i>LWT-Food Science and Technology</i>. 77: 430-439
Temas para desarrollar tesis / Subject matter of tesis	
Solicitudes de patente / Patent applications	
Patentes otorgadas / Patets granted	
Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions	
Formación de recursos humanos / Teaching experience	<p>Directora de tesis de licenciatura titulada “Extracción y cuantificación de compuestos fenólicos con propiedades nutraceuticas en variedades de frijolo criollo (<i>Phaseolus vulgaris</i>) del estado de Oaxaca” realizada por la Ingeniera en Industrias Alimentarias Heidy Reyes Ramirez. (2021). Instituto Tecnológico Superior de Acatlán de Osorio.</p>
Breve semblanza / Brief sketch	<p>Doctorado en Biotecnología Productiva, por el posgrado Interinstitucional en Ciencia y Tecnología. Miembro del Sistema Nacional de Investigaciones (nivel C, 2021-2023). Ha trabajado en la industria como analista de control de calidad en laboratorio certificado bajo la norma ISO 17025. Cuenta con</p>

diversos cursos y estancias para la implementación de técnicas cromatográficas, uno de ellos fue la estancia en el laboratorio de metabolómica en la Universidad de California en Davis. Actualmente ha colaborado en la implementación de métodos cromatográficos para la cuantificación de compuestos fenólicos en el frijol y para la determinación de compuestos no-volátiles en el cacao.

Research Gate	Montserrat Alcazar
Linked in	
Scopus	57208438139
ORCID	0000-0003-2949-4799
Google Scholar	
ResearcherID	