

Congreso Internacional "CUCCAL"
Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de
Alimentos en la Industria y Servicios de
Alimentación



Simposio "Funcionalidad de las biomoléculas en la calidad de los alimentos. Nuevos Avances" organizado por el CAC Fisicoquímica de Biomoléculas de Alimentos de la Universidad de Sonora

Martes 31 de Octubre de 2017 de 8:30-10:35 h

Cancún, Quintana Roo, México

SEMBLANZA ACADÉMICA DE CONFERENCISTAS

**DRA JOSAFAT MARINA
EZQUERRA BRAUER**



**Conferencia 1: Piel de
organismos marinos: de
desecho a fuente de
compuestos funcionales**

Es Profesora-Investigadora Titular C en la Universidad de Sonora. Químico Biólogo, UNISON (1986). Maestro en Ciencias, CIAD (1988). Doctor en Ciencias, CIBNOR (1997). Después de la obtención del grado de doctor, ha realizado tres estancias posdoctorales: Universidad de Almería, España (2001), Universidad del Estado de Oregon, EUA (2007) e Instituto de Investigaciones Marinas, CESIC, Vigo, España (2014). De los puestos ocupados más relevantes están el de haber sido coordinador del Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Sonora (2006-2008). Integrante del Sistema Nacional de Investigadores nivel II, Área VI, Biotecnología Marina. En 2011 se ingreso a la Academia Mexicana de Ciencias. En tres ocasiones ha recibido el reconocimiento de investigador distinguido por parte de la Universidad de Sonora (2000, 2005 y 2008). Durante el periodo 2006-2007 se tuvo la presidencia del Pacific Fisheries Technologists. Fundadora del Laboratorio de Procesamiento y Conservación de Productos Marinos, cuyos integrantes se enfocan a entender los cambios de calidad de los productos pesqueros, tanto de cultivo como silvestres, a nivel estructural y molecular, con el fin dar un mayor aprovechamiento a especies valoradas e infravaloradas, desarrollando nuevos productos a partir del pescado, así cómo de sus desechos. Dentro de estas líneas se tienen colaboraciones nacionales con el CIAD, CIBNOR, UNAM y UANL, así como internacionales en países como USA y España. Productos de estas actividades de investigación se han titulado 5 pHD, 15 MC y 19 licenciatura, concluido 17 proyectos de investigación y publicado 79 artículos internacionales, 5 nacionales, 6 capítulos en libros, 1 libro. Además con la experiencia adquirida se imparten en forma anual 2-3 conferencias en congresos internacionales y nacionales.

**DRA. ROSARIO MARIBEL
ROBLES SÁNCHEZ**



Conferencia 2: "Procesos tecnológicos para mejorar el potencial biológico del sorgo: estudios *in vivo* e *in vitro*"

Es profesora investigadora del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora. Su interés científico actual está en el potencial biológico de las biomoléculas, específicamente de cereales y otros granos, así como, de organismos marinos, con la finalidad de estudiar el efecto sobre algunos aspectos de salud. Es Químico Biólogo con Especialidad en Tecnología de Alimentos por la Universidad de Sonora y Doctora en Ciencias por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Pertenece al Cuerpo Académico Consolidado Físicoquímica de Biomoléculas en Alimentos. Colabora en el programa de la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, en el Doctorado en Ciencias de los Alimentos y en la licenciatura de Ciencias Nutricionales de la Universidad de Sonora, impartiendo asignaturas y dirigiendo tesis. Es autora y coautora de 30 publicaciones en revistas indizadas y de ocho capítulos de libro. Ha tenido a su cargo la Coordinación del Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Sonora. Es nivel I del SNI y es miembro activo de la Red de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (AlfaNutra).

**DR. JOSÉ LUIS CÁRDENAS
LÓPEZ**



Conferencia 3: Modelos de predicción de la actividad hidrolítica de proteasas de calamar gigante"

Es profesor investigador del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora desde 1989. Su interés científico actual es la fisicoquímica de las biomoléculas, específicamente en la bioquímica de proteínas y tecnología enzimática de organismos marinos, buscando y caracterizando enzimas que tengan aplicaciones como herramientas para medir calidad y como agentes de procesamiento. Es ingeniero agrónomo por la Universidad Autónoma de Baja California, tiene una maestría en ciencias y tecnología de alimentos por la Universidad de Sonora y doctorado en química agrícola y ambiental con énfasis en química de alimentos por la University of California Davis. Ha sido presidente de la Academia de Ciencias Básicas de los Alimentos de la Universidad de Sonora. Colabora en el programa de la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, en el Doctorado en Ciencias de los Alimentos y en el programa de las licenciaturas de Química de Alimentos y Ciencias Nutricionales de la Universidad de Sonora, impartiendo asignaturas y dirigiendo tesis. Ha asesorado tesis de posgrado y de licenciatura. Es autor y coautor de 20 publicaciones en revistas indizadas y de dos capítulos de libro. También ha participado en diversas comisiones de órganos colegiados dentro y fuera de la Institución. Es nivel I del SNI y es miembro activo de la Pacific Fisheries Technologists (PFT), del Institute of Food Technologists (IFT), y fue vicepresidente del IV Congreso Nacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología (2013) y de la 56ava reunión anual del PFT (2007).

**M. EN C. JESÚS ENRIQUE
CHAN HIGUERA**



Conferencia 4: "Pigmentos de calamar gigante (*Dosidicus gigas*): Estructura química, actividad antioxidante y su aplicación como aditivo alimenticio "

Es doctorando del Programa de Doctorado en Ciencias de Alimentos de la Universidad de Sonora. Como parte de su formación científica, está inscrito en el programa de doble doctorado internacional con la Universidad Miguel Hernández en Alicante, España. Su tesis doctoral trata sobre el aprovechamiento integral de especies marinas, valorizando los subproductos de la pesca para obtener compuestos con actividad biológica para su aplicación en alimentos. Es Químico en Alimentos y egresado de la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Sonora. Es autor y coautor de capítulos de libro y cuenta con publicaciones en revistas indizadas acerca de la actividad biológica de moléculas de origen marino

**DRA. OFELIA ROUZAUD
SÁNDEZ**



Conferencia 5: Propiedades térmicas de soluciones diluídas de gomas y su relación con los parámetros de la congelación

Es profesora investigadora del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora. Su interés científico actual está en la fisicoquímica de las biomoléculas, específicamente de cereales y otros granos, así como, de organismos marinos, con la finalidad de estudiar el efecto de sus interacciones en el proceso y en la calidad de los alimentos. Es Doctora en Ciencia Químicas por la Universidad de Valencia, España. Es líder del Cuerpo Académico Consolidado Físicoquímica de Biomoléculas en Alimentos. Colabora en el programa de la Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, en el Doctorado en Ciencias de los Alimentos y en la licenciatura de Química de Alimentos de la Universidad de Sonora, impartiendo asignaturas y dirigiendo tesis. Ha asesorado y dirigido 40 tesis de posgrado y 18 de licenciatura. Es autora y coautora de 36 publicaciones en revistas indizadas y de cinco capítulos de libro. Ha tenido a su cargo la responsabilidad del Área de Servicio Externo, la Coordinación del Programa de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos y la Jefatura del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora. También ha participado en diversas comisiones de órganos colegiados dentro y fuera de la Institución y ha sido miembro de la Junta Universitaria de la Universidad de Sonora. Es nivel I del SNI y es miembro activo de la American Association of Cereal Chemists International AACCI, de la American Chemical Society, de la Sociedad Mexicana de Nutrición y Tecnología de Alimentos, SOMENTA y de la Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos A.C, SOMEICCA.