

CURRICULUM VITAE

NEITH ARACELY PACHECO LÓPEZ

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI II) (2025-2030).

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI I) (2018-2024),

Candidato del Sistema Nacional de Investigadores (2012-2017),

CVU: 163994.

ORCID: 0000-0002-4637-2657

SCOPUS Autor ID: 23390611100

Web of Science ResearcherID: X-6898-2019

ADSCRIPCIÓN ACTUAL

Investigador Titular "C" Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), Sede SURESTE. Antigüedad: 7 de febrero 2012 – Actual

Encargado de despacho de la Subsele Sureste del CIATEJ del Mes de Agosto a noviembre del 2016

LINEAS DE INVESTIGACIÓN

- 1) Aprovechamiento de subproductos a partir de desechos de la agroindustria, acuicultura y pesquerías para la obtención y caracterización de biomoléculas de interés.
- 2) Desarrollo de técnicas cromatográficas y espectro-métricas para identificación de compuestos bioactivos, caracterización de macromoléculas y técnicas enfocadas a la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 3) El desarrollo de alimentos funcionales a través de la micro/nano/encapsulación de compuestos con matrices biopoliméricas.
- 4) Trabajo transdisciplinario para la apropiación social del conocimiento.

GRADOS ACADÉMICOS

2006 – 2010 Doctorado en Materiales Macromoleculares (Universidad Claude Bernard Lyon 1, Francia -UCBL) y **Biología** (Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa-UAMI). Tesis realizada mediante convenio de Co-tutela Internacional. Tema: *Extracción biotecnológica de quitina para la producción de quitosanos: caracterización y aplicación.*

2004 – 2006 Maestría en biotecnología. UAMI. Tema: Efecto de quitosanos y *Pichia guilliermondii* como agentes de biocontrol contra *Penicillium digitatum*.

2001 – 2002 Especialidad en inglés. Validado por Secretaría de Educación Pública y Harmon Hall.

1999 – 2004 Licenciatura en Ingeniería de los Alimentos. UAMI, Tema: *planta deshidratadora de maíz para la producción de pozole deshidratado pozolhuelic.*

EXPERIENCIA LABORAL:

- **Asesor de proyectos:**

Adeteks S.A. de C.V. Enero del 2012. **SI O SI alimentos S.A. de C.V.** Diseño de biorreactor prototipo para la síntesis de biocombustibles a partir de desechos de aguacate diciembre 2011- enero 2012.

Asociación Mexicana de Biología Sintética. Noviembre -diciembre 2011.

- **Estancia Posdoctoral:**

Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa. Colaboración en el proyecto: “Estudio de la producción de enzimas hidrolíticas involucradas en los procesos antagónicos de hongos mico parásitos, Fito patógenos y entomopatógenos”, CONACyT septiembre 2010 – agosto 2011.

- **Profesor:**

Profesor Titular de tiempo parcial departamento de biotecnología UAM-I. Enero 2011 –2012.

Profesor Asociado de tiempo parcial departamento de biotecnología UAM-I. Enero – abril 2009.

Profesor Externo en CELEX UAMI-I 2011. Ene–abril 2011, mayo– agosto 2011.

Estancias de Investigación, LMPB-UCBL Lyon Francia, Nov 2005 – feb 2006, Jun - Dic 2008.

RESPONSABLE DE PROYECTOS DE INVESTIGACION DE FONDOS, PROYECTOS CON EMPRESAS, DESARROLLOS TECNOLÓGICOS Y SERVICIOS.

PROYECTOS DE FONDOS COMO RESPONSABLE

1. **Nombre del Proyecto:** DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE METODOLOGÍAS SUSTENTABLES PARA EL APROVECHAMIENTO DE BIOMASA DE ALGAS, RESIDUOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN, PARA SU VALORIZACIÓN COMO INGREDIENTES ALIMENTICIOS NUTRITIVOS Y PRODUCTOS FUNCIONALES. Convocatoria 2022 CONACYT Soberanía Alimentaria. Vigencia 2022-2024.
2. **Nombre del proyecto:** APROVECHAMIENTO DE ALGAS Y RESIDUOS PESQUEROS COMO INGREDIENTES ALIMENTICIOS, proyecto CONACYT de elaboración de protocolos en materia de soberanía alimentaria 2021. Concluido.
3. **Nombre del proyecto:** FORTALECIMIENTO DEL LABORATORIO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA LA DETERMINACIÓN DE GLIFOSATO Y PLAGUICIDAS EN MIEL Y ALIMENTOS COMO APOYO SOLIDARIO A PRODUCTORES DEL SURESTE. Proyecto CONACYT 2021. Concluido
4. **Nombre del proyecto:** DIVULGACION DEL CONOCIMIENTO EN EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE FRUTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES ENFOCADOS A JÓVENES Y MUJERES DE COMUNIDADES MARGINADAS DEL SURESTE DEL PAIS. Programa CONACYT 2020.
5. **Nombre del Proyecto:** OBTENCIÓN DE PELÍCULAS BIODEGRADABLES Y BIOACTIVAS A PARTIR DE XILANO, QUITOSANO Y ALMIDÓN DE SEMILLAS DE RAMÓN (*BROSIMUM ALICISTRUM*) PARA APLICACIONES COMO EMBALAJE ALIMENTICIO. Responsable técnico y supervisión de estancia posdoctoral mujeres indígenas 2019. 2019-2022
6. **Nombre del Proyecto:** OPTIMIZED PROCESSING FOR NUTRITIONAL FOODS USING UNDERUTILIZED MEXICAN FRUITS. Texas A&M University-CONACYT Research grant Program 2018-2019
7. **Nombre del proyecto:** ADICIÓN DE VALOR A CULTIVOS LOCALES PARA INCREMENTAR LA AGRICULTURA, INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DESARROLLO REGIONAL DE YUCATÁN (ETAPA A). Iniciativa Yucatán-TAMU. 2017-2018
8. **Nombre del proyecto:** APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA INDUSTRIA CITRÍCOLA DEL ESTADO DE YUCATÁN PARA LA OBTENCIÓN DE METABOLITOS DE ALTO VALOR AGREGADO. (FOMIX-YUCATÁN). **Duración:** Abril 2012-2015
9. **Nombre del proyecto:** FORTALECIMIENTO DE LA CADENA DE VALOR DEL CHILE HABANERO DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN MEDIANTE EL ESTABLECIMIENTO DE SU SISTEMA ALIMENTARIO. FORDECYT. **Duración:** Mayo de 2012 – 2015.

PROYECTOS CON EMPRESAS Y DESARROLLOS TECNOLÓGICOS COMO RESPONSABLE

1. **Nombre del Proyecto:** DESARROLLO DE FORMULACIONES CON ADITIVOS NATURALES DE POSTAS DE TILAPIA, EMPACADAS AL ALTO VACIO Y TRATAMIENTO TÉRMICO, COMO OPCION DE ALIMENTO SALUDABLE. Para empresa Agrosistemas Yaxchilam. **Duración:** Junio 2017 -Mayo 2018.

2. **Nombre del Proyecto:** EVALUACIÓN DE CAPSAICINOIDES DE GENOTIPOS COLECTADOS DE CHILE. Para El Colegio de Posgraduados Campus Campeche. **Duración:** Noviembre 2016 -Mayo 2017.
3. **Nombre del Proyecto:** DETERMINACIÓN DE CAPSAICINOIDES DE DIFERENTES MUESTRAS DE CHILE MEDIANTE TÉCNICAS ESPECTROFOTOMÉTRICAS Y CORRELACIÓN CON HPLC. **Duración:** Abril 2016 - Septiembre 2017
4. **Nombre del Proyecto:** DESARROLLO Y ESCALAMIENTO DE DOS LINEAS DE CEREALES CON AGLOMERANTES NO CALÓRICOS Y ANTIOXIDANTES. PARA LA EMPRESA PRODUCTOS DE HARINA S.A DE C.V. **Duración:** Marzo 2015 – Marzo 2016.
5. **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE PRODUCTOS HORNEADOS REDUCIDOS EN GRASA, AZÚCAR, SODIO Y ENRIQUECIDOS CON FIBRA DIETÉTICA Y PROTEÍNAS. PARA LA EMPRESA PRODUCTOS DE HARINA S.A DE C.V. **Duración:** Junio 2014 – Marzo 2015.

RESPONSABLE TÉCNICO DE SERVICIOS

- DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CAPSAICINA Y DIHIDROCAPSAICINA EN MUESTRAS DE CHILE (2024)
- CURSO DE CAPACITACIÓN Y ASESORIA SOBRE PUNGENCIA EN CHILES: SÍNTEISI, CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROPIEDADES Y APLICACIONES. (2024)
- CUANTIFICACIÓN DE METABOLITOS DE INTERES EN FRUTOS TROPICALES Y PLANTAS ENDÉMICAS (2024)
- TECNICAS ANALÍTICAS PARA LA DETERMINACIÓN DE CAPSAICINOIDES (2024)
- DETERMINACIÓN DE VIDA DE ANAQUEL EN PRODUCTOS COSMECÉUTICOS (2023)
- DETERMINACIÓN DE ANÁLISIS BROMATOLÓGICOS Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DE DIVERSOS PRODUCTOS (2023).
- TECNICAS CROMATOGRÁFICAS PARA IDENTIFICACION DE COMPUESTOS BIOACTIVOS (2022)
- DETERMINACIÓN DE TABLAS NUTRIMENTALES DE MUESTRAS DE MIEL (2022)
- CUANTIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS MEDIANTE TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS Y ESPECTROMÉTRICAS (2022)
- DETERMINACIÓN DE TABLAS NUTRIMENTALES DE SALSAS DE CHILE HABANERO (2021)
- DETERMINACIÓN DE CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y BROMATOLÓGICAS DE VINAGRES (2021)
- DETERMINACIÓN DE AMINOÁCIDOS EN MUESTRAS DE ALGAS (2021)
- DETERMINACIÓN DE TABLAS NUTRIMENTALES DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN (2021)
- DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO NUTRIMENTAL EN MUESTRAS DE LARVAS (2020).
- DETERMINACIÓN DE CONTENIDO DE ALCOHOL, PERÓXIDO DE HIDRÓGENO, GLICERINA Y ELABORACIÓN DE HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD DE SANITIZANTES DE MANOS (2020).
- DETERMINACIÓN DE CONTENIDO DE ALCOHOLES EN GELES ANTIBACTERIALES DE MANOS (2020).
- DETERMINACIÓN DE CONTENIDO DE ALCOHOLES EN SANITIZANTES GENERALES (2020).
- DETERMINACIÓN DE LA EFECTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y ANTIMICROBIANA RESIDUAL EN MUESTRAS DE SANITIZANTE (2020).
- ETIQUETADO NUTRIMENTAL DE MUESTRA DE PRODUCTOS A BASE DE MIEL (2019).
- DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO NUTRIMENTAL, CONTENIDO DE POLIFENOLES Y ACTIVIDADES ANTIMICROBIANAS Y ANTIOXIDANTES DE 2 MUESTRAS HERBALES (2019).
- DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO NUTRIMENTAL, CONTENIDO DE POLIFENOLES Y ACTIVIDADES ANTIMICROBIANA Y ANTIOXIDANTE DEL POLEN DE MELIPONA (2019).
- DETERMINACIÓN DE ETANOL, METANOL, ALCOHOLES SUPERIORES, ALDEHIDOS, FURFURAL, PLOMO Y ARSÉNICO EN BEBIDAS ALCOHOLICAS MACERADAS (2018).
- CARACTERIZACION DE MIELES DE MELIPONA, PALINOLOGIA Y DETERMINACIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL (2018).
- DETERMINACIÓN DE CAPSAICINOIDES EN MUESTRAS DE VAPORES CONDENSADOS, POLVOS Y AGUAS DE LAVADO RESULTANTES DE MOLIENDA DE CHILE HABANERO (2017)
- IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE CAPSAICINOIDES EN MUESTRAS DE PASTAS, POLVOS Y FRUTO FRESCO DE CHILE HABANERO (2016).

- IDENTIFICACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE CAPSAICINOIDES EN MUESTRAS DE POLVO DE CHILE HABANERO (2015).
- CUANTIFICACIÓN DE MATERIA GRASA EN ADITIVOS DE PANADERÍA (2015).
- ELABORACIÓN DE JARABES Y FRUTOS SECOS MEDIANTE OSMODESHIDRATACIÓN CON MIEL (2014).

COLABORADOR DE PROYECTOS DE INVESTIGACION Y DESARROLLOS TECNOLÓGICOS:

PROYECTOS DE FONDOS

1. **Nombre de proyecto:** RED ALISA YUCATAN: producción y consumo de alimentos basados en maíces nativos. En vinculación con el CICY (2024-2027).
2. **Nombre de proyecto:** LABORATORIO NACIONAL DE TOXICOLOGIA. CONAHCYT (2023-2033).
3. **Nombre de proyecto:** DESARROLLO DE UN ECOSISTEMA DE INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO EN LA REGIÓN OCCIDENTE DE MÉXICO PARA DETONAR UNA CADENA DE VALOR DE MIEL SUSTENTABLE Y COMPETITIVA. FORDECYT 2018-2021.
4. **Nombre de proyecto:** IMPULSO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA A TRAVÉS DE DESARROLLOS TECNOLÓGICOS Y FORTALECIMIENTO DE LA CADENA DE VALOR PARA EL SISTEMA PRODUCTO CALABAZA (Cucurbita especies). **Duración:** Junio 2016 – Julio 2018.
5. **Nombre de proyecto:** CAMBIOS METABOLICOS Y EL SISTEMA DE TRANSDUCCION DE SEÑALES ASOCIADOS A LA INTERACCION DE CAPSICUM CHINENSE CON *PHYTIUM SP.* Proyecto Ciencia de Frontera. **Duración:** Junio 2016 – Julio 2018.
6. **Nombre del proyecto:** FACTIBILIDAD TECNICA Y FINANCIERA DEL NOPAL PARA LA PRODUCCION DE METANO, ETANOL Y COPRODUCTOS. SAGARPA. **Duración:** Nov 2014 – Sep 2017.
7. **Nombre del proyecto:** FORTALECIMIENTO Y DESARROLLO DE LA INFRAESTRUCTURA CIENTÍFICA PARA LA LINEA DE BIOTECNOLOGÍA INDUSTRIAL DE LA UNIDAD SURESTE DEL CIATEJ, PARA EL MANEJO Y APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS REGIONALES DE YUCATÁN. CONACYT. **Duración:** Sep – Dic 2014.
8. **Nombre del proyecto:** ENCAPSULACIÓN MOLECULAR DE HESPERIDINA DE ALTA PUREZA OBTENIDA A PARTIR DE DESECHOS DE LA INDUSTRIA JUGUERA Y SU EFECTO DE VIDA DE ANAQUEL DE JUGO DE NARANJA PROCESADO. Fomix-Yuc 2011. **Duración:** Abr 2012-2014.
9. **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN DE ENZIMAS HIDROLÍTICAS INVOLUCRADAS EN LOS PROCESOS ANTAGÓNICOS DE HONGOS MICOPARÁSITOS, FITOPATÓGENOS Y ENTOMOPATÓGENOS. Proyecto Divisional UAMI **Periodo:**2010-2014.
10. **Nombre del proyecto:** VALORACIÓN BIOTECNOLÓGICA DE LOS PRODUCTOS DEL MARAÑÓN (*Anacardium occidentale*) EN EL ESTADO DE CAMPECHE. **Duración:** Enero 2010-2012
11. **Nombre del proyecto:** DETERMINACION DE ALCALOIDES PIRROLIZIDINICOS EN PLANTAS MELIFERAS Y MIELES DE ABEJA DEL ESTADO DE CAMPECHE. Fondo Mixto Campeche 2010. **Duración:** Enero 2010-2012
12. **Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DE ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA Y DE CONTENIDO DE POLIFENOLES EN MUESTRAS DE MIEL DE ABEJA. **Duración:** Feb 2012 – Oct 2012
13. **Nombre del proyecto:** APROVECHAMIENTO DE DESECHOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS MEDIANTE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS. **Duración:** 2009 – 2010.
14. **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE FACTORES EXTRÍNSECOS QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE QUITINASAS DE LOS HONGOS ENTOMOPATÓGENOS Y MICOPARÁSITOS *L. lecanii* y *V. fungicola*. **Duración:** 2008 - 2010
15. **Nombre del proyecto:** Obtención de quitina purificada biológicamente para producción de quitosanos (CONACYT-PCP). **Duración:** 2008 – 2010.

PROYECTOS CON EMPRESAS Y DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

- 16. Nombre de proyecto:** ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO PILOTO PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS REGIONALES EN BOLSAS FLEXIBLES ESTÉRILES. En vinculación con la empresa: Productores asociados de la península de Yucatán SPR de RL de CV.
- 17. Nombre de proyecto:** FORMULACIÓN DE UNA BEBIDA LACTEA FUNCIONAL (CON PREBIÓTICOS) SABOR CHOCOLTE BAJA EN CALORÍAS. En vinculación con la empresa almensa S.A. DE C.V. programa "estímulos a la innovación" con el numero: 251595. 2018-2019
- 18. Nombre de proyecto:** PLATAFORMA DIGITAL PARA EL CONTROL, SEGUIMIENTO Y VALIDACIÓN (NORMATIVIDAD) DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE MIEL ORGÁNICA. En vinculación con la empresa proyecto que se desarrolla para la empresa CENTRO PARA LA INNOVACIÓN Y LA MOVILIDAD, S.A. De C.V. programa "estímulos a la innovación" con el numero: 240777. 2016-2018
- 19. Nombre de proyecto:** OPTIMIZACIÓN DE LA FERMENTACIÓN DE LOS GRANOS BLANCOS DE CACAO EN FERMENTADOR PILOTO Y CAJAS. **Duración:** Junio 2016 – Julio 2018.
- 20. Nombre de proyecto:** MEJORA EN EL PROCESO EXTRACTIVO DE HESPERIDINA Y VALIDACIÓN DE SU APLICACIÓN EN LA FORMULACIÓN DE BEBIDAS REGIONALES FUNCIONALES. Proyecto PEI 2016. **Duración:** Junio 2016 – Julio 2018.
- 21. Nombre de proyecto:** ADICIÓN DE VALOR A CULTIVOS LOCALES PARA INCREMENTAR LA AGRICULTURA, INDUSTRIA ALIMENTARIA Y DESARROLLO REGIONAL DE YUCATÁN (ETAPA A)” EN EL MARCO DE LA INICIATIVA YUCATÁN – TAMU. **Duración:** Junio 2016 – Julio 2018.
- 22. Nombre de proyecto:** PLATAFORMA PARA LA TRAZABILIDAD DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE MIEL” APROBADO EN LA CONVOCATORIA PROINNOVA DE LA CONVOCATORIA 2016; DEL PROGRAMA "estímulos a la innovación" numero: 231679. (2016-2017). Para la empresa CENTRO PARA LA INNOVACIÓN, Y LA MOVILIDAD, S.A. De C.V.. Proyecto PEI 2016. **Duración:** Mayo 2017 – Mayo 2018.
- 23. Nombre de proyecto:** DESARROLLO DE MEJORA EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ADOBO DE ACHIOTE, ASÍ COMO LA ESTANDARIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL CONTENIDO DE CAPSAICINOIDES EN UNA PASTA BASE CONCENTRADA DE CHILE HABANERO. PARA LA EMPRESA La Anita S.A DE C.V. **Duración:** Marzo 2015 – Marzo 2016.
- 24. Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE UN PROCESO PILOTO PARA LA OBTENCIÓN DE EDULCORANTES A PARTIR DE HOJAS DE STEVIA REBAUDIANA BERTONI, VARIEDAD MORITA II. Para empresa convenio PEI. **Duración:** Junio 2014 – Junio 2015.
- 25. Nombre del proyecto:** COMPUESTOS BIOFUNCIONALES A PARTIR DE RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO INDUSTRIAL DE TORONJA Y MANDARINA. Convenio PEI 2014 **Duración:** Agosto 2014 – Febrero 2015.
- 26. Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN A NIVEL PILOTO DEL EFECTO DE TRATAMIENTO TÉRMICO SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA, FÍSICOQUÍMICO, NUTRIMENTAL, SENSORIAL Y VIDA DE ANAQUEL DEL PURÉ DE CHILE HABANERO. Convenio PEI 2013 aprobado con fecha 3 de Junio. **Duración:** Agosto 2013 – Febrero 2015.
- 27. Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DE ADITIVOS NATURALES Y TRATAMIENTOS TÉRMICOS SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA, FÍSICOQUÍMICA Y SENSORIAL DE LA PASTA DE CHILE HABANERO (FOMIX-YUCATÁN). **Duración:** Mayo 2012-2014
- 28. Nombre del proyecto:** EXTRACCIÓN CRIOGÉNICA DE FLAVONOIDES DE CÍTRICOS PRODUCIDOS EN EL ESTADO DE MICHOACÁN. ECOLÓGICOS INTERNACIONALES DE MÉXICO SA DE CV. **Duración:** Octubre 2012 - Febrero 2013
- 29. Nombre del proyecto:** EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA PROPORCIÓN DE SUSTRATOS Y LA FERTILIZACIÓN SOBRE LA CALIDAD DE CINCO HORTALIZAS CULTIVADAS EN SISTEMAS ORGÁNICOS PROTEGIDOS. **Duración:** Octubre 2012- Febrero 2013

PATENTES OTORGADAS

1. Título de patente: Cepa de *Candida tropicalis* y su uso en proceso de fermentación de mezclas de azúcares para la producción de alcohol. MX/E/2013/088432.
2. Título de patente No. 363577. Cepa de *Candida glabrata* y su uso en proceso de fermentación de mezclas de azúcares para la producción de alcohol. MX/E/2013/088445. Neith Aracely Pacheco López, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, María de los Ángeles Sánchez Contreras.mk
3. Título de patente No. 357455. Proceso de secado por micro-aspersión y preparación del complejo de inclusión hesperidina/ciclodextrina. Inventores: Ma de los Angeles Sánchez Contreras; Manuel Octavio Ramírez Sucre; Neith Aracely Pacheco López; Ingrid Rodríguez Buenfil. MX/E/2014/090373
4. Título de patente No. 358038. Copolímeros de bloques de quitina y quitosano. Inventores Keiko Shirai Matsumoto; Neith Aracely Pacheco López; Laurent David; Stéphane Trombotto. Mx/a/2013/006907
5. Título de patente No. 365565. Bioreactor para la obtención de quitina y astaxantina mediante el uso de *Lactobacillus* y proteasas a partir de desechos de camarón MX/E/2011/038383.
6. Título de patente No.: Pectina de alto metóxilo extraída con un ácido biodegradable a partir de residuos cítricos, método de obtención, usos y aplicaciones. MX/E/2014/090375

REGISTRO DE SOLICITUD DE PATENTES

1. Registro de solicitud de patente MX/a/2023/015169: Método para la obtención de quitina, quitosano y ácido gamma-aminobutírico (GABA) a partir de insectos.
2. Registro de solicitud de patente MX/a/2023/015172: Microorganismos degradadores de materiales plásticos.
3. Registro de solicitud de patente MX/a/2022/012457: Método para la obtención de compuestos bioactivos a partir de muntingia calabura.
4. Registro de solicitud de patente Mx/a/2021/011984: Solución a base de mango y frijol para encapsular microorganismos para su uso en biorremediación de cuerpos de agua contaminados por hidrocarburos
5. Registro de solicitud de patente Internacional: chitin-chitosan bloc copolymer PCT/FR 10/000849.

DIFUSION Y DIVULGACIÓN:

PUBLICACIONES EN REVISTAS ARBITRADAS E INDEXADAS CON JCR O ESCI :

1. Hector Martín-López, Teresa Ayora-Talavera, Pablo Liedo Ana Ramos-Díaz, Sara Herrera-Rodríguez, Juan Carlos Cuevas-Bernardino, Neith Pacheco. The Mexican fruit fly puparia (*Anastrepha ludens*) and the black soldier fly imagoes (*Hermetia illucens*), promising alternative sources of chitin. MRS Advances 2024. <https://doi.org/10.1557/s43580-024-01008-7>
2. Harumi Hernández, Neith Pacheco, Rene Garruña, Juan C. Cuevas-Bernardino, Jacques Fils Pierre, Jaime Martínez-Castillo and Rubén H. Andueza-Noh Physicochemical and nutritional traits of sweet potato (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) landraces grown in traditional farming systems. Chil J. Agric. res. vol 84(6). 2024.<http://dx.doi.org/10.4067/S0718-58392024000600757>
3. Evaluation of Various Drying Methods for Mexican Yahualica chili: Drying characteristics and Quality assessment. García-Moreira, D.P.; Pacheco, N.; Hernández-Guzmán, H.; Bahammou, Y.; Tagnamas, Z.; Moreno, I.; López-Vidaña, E.C. Processes 2024, 12, 1969. <https://doi.org/10.3390/pr12091969>

4. Effect of Integrated Extraction Techniques on the Technofunctional and Bioactive properties of *Brosimum alicastrum* Swartz Proteins. Suárez-Hernández, M.F.; Posada Ramirez, S.G.; Castillo Cruz, D.d.C.; Higuera Ciapara, I.; Pacheco López, N.A.; Herrera Pool, I.E.; Ruiz-Ruiz, J.C. *Foods* 2024, 13, 2875
5. Polyhydroxyalkanoates production by *Bacillus thuringiensis* HA1 using sugarcane molasses as carbon source. J.D. Castilla-Marroquín, N. Pacheco, J.A. Herrera-Corredor, F. Hernández-Rosas, K. Jiménez-Morales, M.J. Benítez-Salamanca y R. Hernández-Martínez. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 2024. 3 (23) Bio24352.
6. Chicatana ant (atta Mexicana) as potencial source of biologically active substances. Irving Alejandro Piña-Dominguez, Rubí Viveros-Contreras, Dolores Hernández-Rodríguez, Neith Pacheco, José Elizalde-Contreras, Esaú Bojórquez-Velázquez, Eliel Ruiz-MayGuimar Melgar-Lalanne. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2024. 134(106559)
7. In vitro and in silico antioxidant and antimicrobial activity of ethanolic extract of *Cnidioscolus chayamansa* leaves. K. Posada-Mayorga, Jorge Ruiz-Ruiz, Zandy Olivo-Vidal, Neith Pacheco, Emanuel Herrera-Pool, Xariss Sánchez. *Biotechnia*. 2024, 26
8. Gío-Trujillo, J. A., Alvarado-López, C. A., Pacheco-López, N. A., Cristóbal-Alejo, J., Reyes-Ramírez, A., Candelero-de la Cruz, J., & Castañeda-Hidalgo, E. (2024). Calidad de Fruto de Cucurbitamoschata y Cucurbita pepo var. "Grey Zucchini" Asociada a Hongos Micorrícicos Arbusculares. *TerraLatinoamericana*, 42, 1-16. e1826. <https://doi.org/10.28940/terra.v42i0.1826>.
9. Effect of crystallinity on permeation and quercetin release of biologic chitosan/ramon starch bioactive films. Pech-Cohuo, S.C., Rodrigue, D., Uribe-Calderón, J.A., ...Ayora-Talavera, T., Pacheco, N. *MRS Advances*, 2024, 9(5), pp. 264–269.
10. Effect of the carbon-nitrogen ratio on the co-production of polyhydroxyalkanoates and exopolysaccharides by *Enterobacter soli*. A. Gayosso-Sánchez, R. Hernández Matínez, N. A. Pacheco-López, J.A. Herrera-Corredor, S. Valdivia-Rivera, I. E. Herrera Pool. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 2024
11. Novel use of agro-industrial waste and residues for bioencapsulation and its application in petroleum hydrocarbons bioremediation Valdivia-Rivera, S., Herrera-Pool, I.E., Ayora-Talavera, T.D.R., ...Pacheco, N., Lizardi-Jiménez, M.A. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 2024, 57, 103099
12. Levan Production by *Suhamyces kilbournensis* Using Sugarcane Molasses as a Carbon Source in Submerged Fermentation. González-Torres, M., Hernández-Rosas, F., Pacheco, N., ...Herrera-Corredor, J.A., Hernández-Martínez, R. *Molecules*, 2024, 29(5), 1105
13. Growth, Phenotypic Plasticity and Fruit Quality in Tomato: A Study under High Temperature and Elevated CO₂. M. Oliva-Ruiz, N. Pacheco, J.C. Cuevas-Bernardino, W. Tezara, C. De-la-Peña, R.H. Andueza-Noh, J.F. Pierre, R. Garruña. *Horticulturae*. 2023; 9(12):1266. doi.org/10.3390/horticulturae9121266
14. Thermal Treatment of Commercial Sweetener Solutions Modulates the Metabolic Responses in C57BL/6 Mice during a 24-Week-Long Exposition, Nieto-Mazzocco, Elizabeth; Franco-Robles, Elena; Saldaña-Robles, Adriana; Pacheco, Neith; Ozuna, César. *Processes*, 2023, 11, 8. DOI10.3390/pr11082445
15. Proteome of *Agave angustifolia* Haw.: Uncovering metabolic alterations, over-accumulation of amino acids, and compensatory pathways in chloroplast-deficient albino plantlets. Andrade-Marcial, M. Ruíz-May, E. Elizalde-Contreras, J.M. Pacheco N., Herrera-Pool, E. De-la-Peña, C. *Plant Physiology and Biochemistry*, 2023, 201, 107902. DOI 10.1016/j.plaphy.2023.107902
16. Phytochemical Compounds from Xcatik (*Capsicum annuum* L.) Chili Tissues Extracted by Uae: Biological Activity and Phenolic Profile. Pacheco, N., Herrera-Pool, E., Castañeda-Valbuena, D., Ramos-Díaz, A., Ayora-Talavera, T. *Journal of the Mexican Chemical Society*, 2023, 67(3), pp. 200–212
17. Evaluation of the Biological Properties of an Optimized Extract of *Polygonum cuspidatum* Using Ultrasonic-Assisted Extraction. Fletes-Vargas, G., Rodríguez-Rodríguez, R., Pacheco, N., Pérez-Larios, A., Espinosa-Andrews, H. *Molecules*, 2023, 28(10), 4079
18. Solar and Convective Drying: Modeling, Color, Texture, Total Phenolic Content, and Antioxidant Activity of Peach (*Prunus persica* (L.) Batsch) Slices. García-Moreira, D.P., Hernández-Guzmán, H.,

- Pacheco, N., Cuevas-Bernardino, J. Herrera-Pool, I. E., Moreno, I., López-Vidaña, E.C. *Processes*, 2023, 11(4), 1280
19. Phenolic Content and Bioactivity as Geographical Classifiers of Propolis from Stingless Bees in Southeastern Mexico. Ruiz Ruiz, J.C., Pacheco López, N.A., Rejón Méndez, E.G., Samon-Lopez F.A., Medina Medina, L., Quezada-Euán, J.J.G. *Foods*, 2023, 12(7), 1434
 20. Rheological characterization of Ramon starch (*Brosimum alicastrum*) suspensions with potential use for food-packaging film. Pacheco, N., Martín-López, H., Uribe-Calderón, J.A., Ayora-Talaver, T. Cuevas-Bernardino, J.C., Pech-Cohuo, S.C. *MRS Advances*, 2023
 21. Structural and physicochemical properties of bio-chemical chitosan and its performing in an active film with quercetin and Phaseolus polyanthus starch. Zapata-Luna R.L.; Davidov-Pardo G.; Pacheco N.; Ayora-Talavera T.; Espinosa-Andrews H.; García-Márquez E.; Cuevas-Bernardino J.C. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 2023, 22,2. DOI10.24275/RMIQ/ALIM2315
 22. Ultrasound-Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Different Maturity Stages and Fruit Parts of Cordia dodecandra A. DC.: Quantification and Identification by UPLC-DAD-ESI-MS/MS. Jiménez-Morales, K., Castañeda-Pérez, E., Herrera-Pool, E....Pech-Cohuo, S.C., Pacheco, N. *Agriculture (Switzerland)*, 2022, 12(12), 2127
 23. Physicochemical, Mechanical, and Structural Properties of Bio-Active Films Based on Biological-Chemical Chitosan, a Novel Ramon (*Brosimum alicastrum*) Starch, and Quercetin. Pech-Cohuo, S.C.. Martín-López, H., Uribe-Calderón, J.... Cervantes-Uc, J.M., Pacheco, N., *Polymers*, 2022, 14(7), 1346
 24. Phenolic compounds in mango fruit: a review. Tacias-Pascacio, V.G., Castañeda-Valbuena, D., Fernandez-Lafuente, R., Pacheco N., Cuevas-Bernardino, J.C., Ayora-Talavera, T. *Journal of Food Measurement and Characterization* this link is disabled, 2022, 16(1), pp. 619–636
 25. Deacetylation of chitin obtained by biological method and its application in melipona honey-incorporated antimicrobial biofilms. Martín-López, H., Pech-Cohuo, S.C., Ayora-Talavera, T., ...Shirai, K., Pacheco, N. *MRS Advances*, 2021, 6(38), pp. 885–892
 26. Starch from Ramon seed (*Brosimum alicastrum*) obtained by two extraction methods. Pech-Cohuo, S.C., Hernandez-Colula, J., Gonzalez-Canche, N.G., ...Ayora-Talavera, T., Pacheco, N. *MRS Advances*, 2021, 6(38), pp. 875–880
 27. Zinc oxide and copper chitosan composite films with antimicrobial activity. Gamboa-Solana, C.C., Chuc-Gamboa, M.G., Aguilar-Pérez, F.J., ...Herrera-Atoche, J.R., Pacheco, N. *Polymers*, 2021, 13(22), 3861
 28. Kinetic, thermodynamic, physicochemical, and economical characterization of pectin from Mangifera indica L. cv. Haden residues. Valdivia-Rivera, S., Herrera-Pool, I.E., Ayora-Talavera, T., ...Cervantes-Uc, J.M., Pacheco, N. *Foods*, 2021, 10(9), 2093
 29. Encapsulation of microorganisms for bioremediation: Techniques and carriers. Valdivia-Rivera, S., Ayora-Talavera, T., Lizardi-Jiménez, M.A., ...Cuevas-Bernardino, J.C., Pacheco, N. *Reviews in Environmental Science and Biotechnology*, 2021, 20(3), pp. 815–838.
 30. Physicochemical and optical characterization of citrus aurantium derived biochar for solar absorber applications. Gonzalez-Canche, N.G., Carrillo, J.G., Escobar-Morales, B., ...Pech-Cohuo, S.C., Peña-Cruz, M.I. *Materials*, 2021, 14(16), 4756.
 31. Effect of solvent polarity on the Ultrasound Assisted extraction and antioxidant activity of phenolic compounds from habanero pepper leaves (*Capsicum chinense*) and its identification by UPLC-PDA-ESI-MS/MS. Herrera-Pool, E., Ramos-Díaz, A.L., Lizardi-Jiménez, M.A., ...García-Cruz, U., Pacheco, N. *Ultrasonics Sonochemistry*, 2021, 76, 105658.
 32. Optimization of the Biodegradation of Aliphatic, Aromatic, and UCM Hydrocarbons from Light Crude Oil in Marine Sediment Using Response Surface Methodology (RSM). García-Bautista, I., García-Cruz, U., Pacheco, N., García-Maldonado, J.Q., Aguirre-Macedo, M.L. *Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology*, 2021
 33. Phenotypic diversity and capsaicinoid content of chili pepper landraces (*Capsicum spp.*) from the Yucatan Peninsula. C. C. Castillo-Aguilar, L. C. López Castilla, N. Pacheco, J. C. Cuevas-Bernardino, R. Garruña and R. H. Andueza-Noh. (2021) *Plant Genetic Resources: Characterization and Utilization*. 1-8.

34. Antibacterial Behavior of Chitosan-Sodium Hyaluronate-PEGDE Crosslinked Films. Martha Gabriela Chuc-Gamboa, Carolina María Cámara Perera, Fernando Javier Aguilar Ayala, Rossana Faride Vargas-Coronado, Juan Valerio Cauich-Rodríguez, Diana María Escobar-García, Luis Octavio Sánchez-Vargas, Neith Pacheco and Julio San Román del Barrio. *Appl. Sci.* 2021, 11, 1267.
35. Changes in the physicochemical, rheological, biological, and sensorial properties of habanero chili pastes affected by ripening stage, natural preservative and thermal processing. N. Medina-Torres, J.c. Cuevas-Bernardino, T. Ayora-Talavera, J.A. Patrón-Vázquez, I. Rodríguez-Buenfil, N. Pacheco. (2021) *Revista Mexicana de Ingeniería Química* 20(1):197-214.
36. Physicochemical, morpho-structural and rheological characterization of starches from three *Phaseolus* spp. Landraces grown in Chiapas. Rosa Linda Zapata-Luna, Teresa Ayora-Talavera, Neith Pacheco, Eristeo García-Márquez, Hugo Espinosa-Andrews, Ángela Ku-González and Juan Carlos Cuevas-Bernardino. *Journal of food Measurement and characterization* (2021).
37. STRUCTURAL AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF CHITOSAN OBTAINED BY UAE AND ITS EFFECT ON THE GROWTH INHIBITION OF *PHYTHIUM ULTIMUN*. Hector Martín-López, Soledad Pech-cohuo, Emanuel Herrera-Pool, Nelly Medina-Torres, Juan Carlos Cuevas-Bernardino, Teresa Ayora-Talavera, Hugo Espinosa-Andrews, Ana Ramos-Díaz, Stéphane Trombotto, Neith Pacheco. *Agriculture* 2020,10,464. **Factor de impacto 2.04.**
38. ASSIGNING MORPHOLOGICAL TRAITS AS DESCRIPTORS FOR DIFFERENTIATION BETWEEN *Jatropha curcas* ACCESSIONS. Juan Sánchez, Neith Pacheco, Guadalupe López, Ana Ramos-Díaz. (2020). *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 23(66):1. **Factor de impacto 0.5**
39. PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION, PHYTOCHEMICAL ANALYSIS AND BIOLOGICAL ACTIVITY OF CIRICOTE (*CORDIA DODECANDRA* A. D.C.) FRUIT FROM YUCATÁN. Neith Pacheco, Gloria Méndez-Campos, Emanuel Herrera-Pool, Carlos Alvarado.López, Ana Ramos-Días, Susanne U. Talcott, Juan Cuevas-Bernardino. (2020). *Natural Product Research*. doi.org/10.1080/14786419.2020.1774763. **Factor de impacto 1.99**
40. ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OPTIMIZATION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM CITRUS LATIFOLIA WASTE FOR CHITOSAN BIOACTIVE NANOPARTICLES DEVELOPMENT. Nelly Medina-Torres; Hugo Espinosa-Andrews; Stéphane Trombotto; Teresa Ayora-Talavera; Jesús Patrón-Vázquez; Tania González-Flores; Ángeles Sánchez-Contreras; Juan C. Cuevas-Bernardino; Neith Pacheco. (2019). *Molecules*, 24(19), 3541. doi.org/10.3390/molecules24193541. **Factor de impacto 3.06**
41. THE EFFECT OF DRYING TEMPERATURE ON THE PHENOLIC CONTENT AND FUNCTIONAL BEHAVIOR OF FLOURS OBTAINED FROM LEMON WASTES. (2019). Jesús Patrón-Vázquez; Lizzie Baas-Dzul; Nelly Medina-Torres; Teresa Ayora-Talavera, Angeles Sánchez-Contreras, Ulises García-Cruz, Neith Pacheco. *Agronomy* 10.3390/agronomy9090474. **Factor de impacto 2.4**
42. TRENDS IN CAPSAICINOIDS EXTRACTION FROM HABANERO CHILI PEPPER (*CAPSICUM CHINENSE* JACQ.): RECENT ADVANCED TECHNIQUES (2019). *Food Reviews International*. Miriam F. Fabela-Morón, Juan Cuevas-Bernardino, Teresa Ayora-Talavera & Neith Pacheco. DOI:10.1080/87559129.2019.1630635. **Factor de impacto 3.1**
43. CITRUS PECTIN OBTAINED BY ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION: PHYSICOCHEMICAL, STRUCTURAL, RHEOLOGICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES (2019). *CyTA - Journal of Food*. Polanco-Lugo, Erik Manuel de A., Martínez-Castillo, José Isabel, Cuevas-Bernardino, Juan Carlos, González-Flores, Tania, Valdez-Ojeda, Ruby Alejandra, Pacheco, Neith, and Ayora-Talavera, Teresa. DOI: 10.1080/19476337.2019.1600036. **Factor de impacto 1.4**
44. EFFECT OF BIO-CHEMICAL CHITOSAN AND GALLIC ACID INTO RHEOLOGY AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF TERNARY EDIBLE FILMS. *International Journal of Biological Macromolecules* (2019). Pacheco, N, Naal-Ek, M.G. Ayora-Talavera, T. Shirai, K., Román-Guerrero, A., Fabela-Morón. M.F., Cuevas-Bernardino, J.C. **Factor de impacto 3.9**
45. ANTIOXIDANT CAPACITY AND UPLC–PDA ESI–MS POLYPHENOLIC PROFILE OF CITRUS AURANTIUM EXTRACTS OBTAINED BY ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION. *J Food Sci Technol*. DOI.org/10.1007/s13197-018-345-0. Covarrubias-Cárdenas, A.G., Patrón-Vázquez, Jesús., Ayora-Talavera, Teresa., Espinosa-Andrews, Hugo., Pacheco Neith. **Factor de impacto 1.7**
46. ANTIOXIDANT CAPACITY AND UPLC-PDA ESI-MS PHENOLIC PROFILE OF STEVIA REBAUDIANA DRY POWDER EXTRACTS OBTAINED BY ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION. *Agronomy* 2018, 8,9.

- Covarrubias-Cárdenas, A.G., Martínez-Castillo, J. Medina-Torres, N., Ayora-Talavera, Teresa., Espinosa-Andrews, Hugo., Pacheco Neith. **Factor de impacto 2.4**
47. EFFECT OF O-CHLOROPHENOL CONCENTRATION ON BIOMASS DURING SULFATE-REDUCTION DECHLORINATION IN TWO DIFFERENT SYSTEMS. *Biochemical Engineering Journal* 2018, 139,15:117-122. Autores: García-Cruz N. Viguera, G. Pacheco N. Zepeda-Pedreguera, A. Lizardi-Jiménez, M. **Factor de impacto 3.2**
 48. BEHAVIOR OF GENETIC DIVERSITY IN F1 CROSSES OF SELECTED ACCESSIONS OF J. CURCAS. *Industrial Crops* 2018. Autores Juan U Sánchez-Velazques, Pacheco Neith, Lopez-Puc Guadalupe, Ramos-Díaz Ana. **Factor de impacto 3.8**
 49. ULTRASOUND ASSISTED EXTRACTION FOR THE RECOVERY OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM VEGETABLE SOURCES. *Agronomy* 2017, 7, 47. Autores: Nelly Medina-Torres, Teresa Ayora-Talavera, Hugo Espinosa-Andrews, Angeles Sánchez-Contreras, Neith Pacheco. **Factor de impacto 2.4**
 50. EVALUATION OF PECTIN EXTRACTION CONDITIONS AND POLYPHENOL PROFILE FROM CITRUS X LANTIFOLIA WASTE: POTENTIAL APPLICATION AS FUNCTIONAL INGREDIENTS. *Agriculture* 2017,7,28. Autores: Teresa Ayora-Talavera, Cristina A. Ramos-Chan, Ana G. Covarrubias-Cárdenas, Angeles Sánchez-Contreras, Ulises García-Cruz, Neith A. Pacheco L. **CiteSCORE SCOPUS 2.04**
 51. DIFFERENT RESPONSES OF THE QUALITY PARAMETERS OF CORIANDRUM SATIVUM TO ORGANIC SUBSTRATE MIXTURES AND FERTILIZATION. *Agronomy* 2016, 6(2), 21; doi:10.3390/agronomy6020021. Publicada Autores: Neith A. Pacheco L, Julia Cano-Sosa, Fernando Poblano C., Ingrid M. Rodríguez-Buenfil and Ana Ramos-Díaz. **Factor de impacto 2.4**
 52. ACTIVITY OF CHITIN DEACETYLASE FROM COLLETOTRICHUM GLOEOSPORIOIDES ON CHITINOUS SUBSTRATES. Neith Pacheco, Stéphane Trombotto, Laurent David, Keiko Shirai. *Carbohydrate polymers*. 96 (2013) 227-232. **Factor de impacto 5.1**
 53. STRUCTURAL CHARACTERIZATION OF CHITIN AND CHITOSAN OBTAINED BY BIOLOGICAL AND CHEMICAL METHODS. **Neith Pacheco**, Mónica Garnica-González, Miquel Gimeno, Eduardo Bárzana, Stéphane Trombotto, Laurent David, Keiko Shirai. *et al., Biomacromolecules*, 2011, 12, 3285–3290. **Factor de impacto 5.7**
 54. EFFECT OF TEMPERATURE ON CHITIN AND ASTAXANTHIN RECOVERIES FROM SHRIMP WASTE USING LACTIC ACID BACTERIA. **Pacheco, Neith**; Gárnica-González, Monica; Ramirez-Hernandez, Jessica; Flores-Albino, Belem; Gimeno, Miquel; Bárzana, Eduardo; Shirai, Keiko. *Bioresource Technology*. 100 (2009) 2849-2854. **Factor de impacto 5.8**
 55. EVALUATION OF CHITOSANS AND *PICHA GUILLERMONDII* AS GROWTH INHIBITORS OF *PENICILLIUM DIGITATUM*. **Neith Pacheco**, C. Patricia Larralde-Corona, Jose Sepulveda, Stéphan Trombotto, Alain Domard, Keiko Shirai. *Int J Biol Macromol*. 43(2008) 20-26. **Factor de impacto 3.9**
 56. ONE-SOLVENT EXTRACTION OF ASTAXANTHIN FROM LACTIC ACID FERMENTED SHRIMP WASTES. Miquel Gimeno, J.Y. Ramírez-Hernández, César Martínez-Ibarra, **Neith Pacheco**, R. García-Arrazola, Eduardo Bárzana and Keiko Shirai. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55 (2007)10345–10350. **Factor de impacto 3.4**

CAPITULOS DE LIBRO DE EDITORIALES DE PRESTIGIO (2)

1. Perspectives of Bioplastics in Food Packaging: Sustainable Alternatives of Production M. 2023. González-Torres, N. A. Pacheco-López, F. Hernández-Rosas, and R. Hernández-Martínez. In *Food Security, Safety, and Sustainability Validated Innovative Approaches and Technological Advancements* Editors: Jose Juan Buenrostro-Figueroa, PhD Julio César Tafolla-Arellano, PhD.
2. Valorization of industrial coproducts from tropical fruit. Pacheco, Neith; Castañeda-Valbuena, Daniel; Herrera-Pool, Iván Emanuel; Herrera-Rodríguez, Sara; González-Flores, Tania; Pech-Cohuo, Soledad; Cuevas-Bernardino, Juan C.; Ayora-Talavera, Teresa. *Nutraceuticals from Agri-Food By-products*, book chapter, 978-139417486-7, 978-139417444-7, DOI10.1002/9781394174867.ch1
3. PROBIOTIC-CONTAINING EDIBLE FILMS AND COATINGS OF BIOPOLYMERS. Chapter 25 in *Biopolymer Membranes and Films: Health, Food, Environment, and Energy Applications*, Part IV. Applications of

biopolymers membranes/films in food. (2020), Pages 589-615. Carmen Guadalupe Hernández-Valencia; Neith Pacheco; Gustavo Martínez-Castellanos; Keiko Shirai. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-818134-8.00025-0>

4. PROCESS AND IMPACT OF THE ADDITION OF BIOCOMPOUNDS ON THE DEVELOPMENT OF PASTEURIZED HEALTHY JUICES. In *Engineering of Non-alcoholic beverages. Emerging trends and developments in beverage science* Elsevier (Eds.), Ramírez-Sucre, M.O., Gastélum-Martínez, E.1, Ayora-Talavera, T.R., Pacheco-López, N.A., Sánchez-Contreras, M.A. & Rodríguez-Buenfil I.M. (2019). Volume 6: pp. 273-307. Bucharest, Romania: ELSEVIER. PUBLICADO

PUBLICACIONES EN REVISTAS ARBITRADAS NO INDEXADAS EN JCR (9):

1. Saberes prácticos como acumulación de conocimiento entre los pescadores de Champotón, Campeche y su papel de científicos ciudadanos. Santillán-Fernández, A., Lizardi-Jiménez, M. A., ValdiviaRivera, S., Pacheco López, N.A. (2024). Saberes prácticos como acumulación de conocimiento entre los pescadores de Champotón, Campeche y su papel de científicos ciudadanos. *Agro-Divulgación*, 4(5). <https://doi.org/10.54767/ad.v4i5.276>.
2. Zulema Guadalupe Huicab Pech, Jaime Bautista Ortega, Verónica Rosales Martínez, Alberto Santillán Fernández, Juan Carlos Cuevas Bernardino, Neith Aracely Pacheco López, David Julian Palma Cancino, Luis Alberto Uicab Brito. 2024. Estudio de caso: Estado actual del agroecosistema acuícola en el estado de Campeche. Pp. 159-170. En Rosales Martínez, V., Monroy Hernández, R. Rosales Martínez, F., Bautista Ortega, J. (editores). *Estrategias Agroecológicas en los sistemas de producción agropecuario del Sureste de México*.
3. Calidad de Fruto de Cucurbita Moschata y Cucurbita pepo var. "Grey Zucchini" Asociada a Hongos Micorrízicos Arbusculares. José Alberto Gío.Trujillo, Carlos Juan Alvarado- López, Neith A. Pacheco López, Ernesto Castañeda-Hidalgo. 2024. *Revista Terra Latioamericana.*, 42: 1-16
4. Micorrizas: El futuro de la Seguridad y Soberanía alimentaria. José Alberto Gío.Trujillo, Carlos Juan Alvarado- López, Neith A. Pacheco López, Ernesto Castañeda-Hidalgo, Arturo Reyes Ramírez. 2024. *Voces del Suelo, Agricultura y Medioambiente, Revista de Divulgación de la Sociedad Mexicana de la Ciencia del Suelo, A.C.*
5. Producción de biosurfactantes por *Enterobacter soli* una alternativa para la actividad agrícola sostenible. A. Patricia Gayosso-Sanchez; Neith Aracely Pacheco López; Andres Herrera; Ricardo Hernández Martínez. (2023). *Agro. Divulgación*, 3(5). <https://doi.org/10.54767/ad.v3i5.195>
6. El papel de la biotecnología en la soberanía alimentaria: Diálogo de saberes en comunidades de la Península de Yucatán. Sergio Valdivia Rivera, Neith Pacheco, Miguel Oliva Ruiz, Harumi Hernández Guzmán, Manuel Alejandro Lizardi Jiménez. *BioTecnología*, 2023, 27 (3):162.171.
7. Microcontaminantes en la península de Yucatán. Sergio Valdivia-Rivera, Ulises García-Cruz y Neith Pacheco-López. Mayo-Agosto 2023, Vol1, No.2. *Revista-divulgación de ciencia y educación*.
8. FATTY ACID PROFILE VARIABILITY IN JATROPHA CURCAS OIL AND THEIR USE A VARIETAL DESCRIPTORS. Juan Sánchez, Jesús Patrón-Vázquez, Neith Pacheco, Ana Ramos-Díaz. *Mexican Journal of Biotechnology* 2020, 5(3):83-98.
9. EXTRACTION AND IDENTIFICATION OF PHENOLIC COMPOUNDS IN ROOTS AND LEAVES OF CAPSICUM CHINENSE BY UPLC-PDA/MS. *Journal of bioengineering and biomedicine research* (2018) Vol 2 No.2:9-16. Herrera-Pool Emanuel, Patrón-Vázquez Jesús, Ramos-Díaz Ana, Ayora-Talavera Teresa, Pacheco Neith.
10. USE AND EXPLOITATION OF CARICA PAPAYA VAR. MARADOL AND BY-PRODUCTS FOR FOOD INDUSTRY APPLICATION. E. GASTÉLUM-MARTÍNEZ, T. DEL R. AYORA-TALAVERA, T. GONZÁLEZ-FLORES, M. DE LOS

- A. SÁNCHEZ-CONTRERAS, P. OCAMPO-THOMASON AND N. A. PACHECO-LÓPEZ. ACTA HORTICULTURAE. Aceptado. 2019
11. EVALUATION OF THE FORMATION CONDITIONS AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF CHITOSAN NANOPARTICLES. Journal of bioengineering and biomedicine research (2018) Vol 2 No.2:9-16. Nelly Medina-Torres, Covarrubias-Cárdenas, A.G., Herrera-Pool Emanuel, Hugo Espinosa-Andrews, Sthéphane Trombotto, Teresa Ayora-Talavera, Neith Pacheco-López.
 12. ESTABILIDAD OXIDATIVA DEL ACEITE DE *Jatropha curcas* L. EN DOS SISTEMAS DE EXTRACCIÓN. Revista del Centro de Graduados e Investigación. Artículo de investigación biotecnología bionergía. Instituto Tecnológico de Mérida. Vol. 31 Num. 63. Pp. 125-127 SEP. 2016 ISSN 0185-6294. Juan Ubaldo Sánchez-Velazques, Neith Aracely Pacheco-López, Guadalupe López-Puc, Ana Ramos-Díaz.
 13. EFECTO DEL SECADO SOBRE LA CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE SUBPRODUCTOS CÍTRICOS. Facultad Nacional de Agronomía Medellín. Volumen 67, Suplemento 2, Junio 2014. Páginas 87 y 88 ISSN 0304-2847. Publicada. Autores: Lizzie V. Bass Dzul, Ingrid M. Rodríguez Buenfil, Angeles Sánchez contreras, Manuel O. Ramírez Sucre y **Neith Aracely Pacheco López**.
 14. EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN EN EL CONTENIDO DE CAPSAICINOIDES DE CHILE HABANERO. Facultad Nacional de Agronomía Medellín. Volumen 67, Suplemento 2, Junio 2014. Páginas 668 y 669 ISSN 0304-2847. Publicada. Autores: **Neith Aracely Pacheco López**, Teresa Ayora Talavera, Manuel O. Ramírez Sucre e Ingrid M. Rodríguez Buenfil.
 15. ENCAPSULACIÓN MOLECULAR DE HESPERIDINA OBTENIDA DE DESECHOS DE CÁSCARA DE CÍTRICOS (*Citrus sinensis*). Facultad Nacional de Agronomía Medellín. Volumen 67, Suplemento 2, Junio 2014. ISSN 0304-2847. Publicada. Autores: Angeles Sánchez Contreras, Manuel O. Ramírez Sucre, **Neith A. Pacheco López** e Ingrid Rodríguez Buenfil.
 16. APLICACION POTENCIAL DE LA PULPA DE MARAÑÓN. Morales Landa J.L., Sanchez-Contreras A., Reyes Vazquez N, Pacheco Lopez N., Gastelum Martinez E. , Gonzalez Flores, T. , Flores Montaña, JL, Godoy-Zaragoza M A, Moo Huchim, VM, Gonzalez Martinez M. Rodriguez-Buenfil I., Fomix Campeche revista, Vol.15, Pag.34-37, 2013.

LIBROS Y MANUALES EDITADOS (4)

1. LOS RESIDUOS PESQUEROS, ACUÍCOLAS Y BIOMASA DE ALGAS: POSIBILIDADES DE SU APROVECHAMIENTO EN LA PENÍNSULA DE YUCATÁN. EXPERIENCIAS TRANSDISCIPLINARIAS/SUSTENTABLES CON ENFOQUE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA. Editores Angel Humberto Cabrera Ramirez, Neith Aracely Pacheco López, Sergio Valdivia Rivera, Teresa del Rosario Ayora Talavera y Juan Carlos Cuevas Bernardino. Guadalajara, Jalisco 2024. ISBN en trámite.
2. APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
3. PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIEL Y SUS DERIVADOS EN MEXICO: DESAFIOS Y OPORTUNIDADES PARA LA EXPORTACIÓN. Editoras: Ana Luisa Ramos Díaz y Neith Aracely Pacheco López, Mérida-México 2016. ISBN 978-607-97421-2-6.
4. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y DE MANUFACTURA PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESADO DE CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN. Neith Pacheco, ISBN: 978-607-96619-4-6.
5. MATRIZ REGULATORIA PARA LA PRODUCCIÓN E INDUSTRIALIZACION DE CHILE HABANERO DE LA PENINSULA DE YUCATAN. Regulaciones de inocuidad y calidad de alimentos para el Mercado nacional y de exportación. Neith Pacheco. ISSN 978-670-96619-2-2

CAPÍTULOS DE LIBROS CON ISBN:

1. Plaguicidas: generalidades y efectos en el ambiente. Ulises García-Cruz, Karina Jiménez-Morales, Juan Carlos Cuevas-Bernardino, Emanuel Herrera-Pool, Neith Pacheco, Teresa Ayora-Talavera. En Estado actual del uso de pesticidas en productos agropecuarios de la península de Yucatán y su impacto en la sociedad: Retos y perspectivas, Neith Pacheco, Juan Carlos Cuevas y Ariel Vázquez Editores. 2023 ISBN 978-607-8734-55-9.
2. Manejo y alternativas de uso de plaguicidas, Karina Jiménez Morales, Teresa Ayora-Talavera, Neith Pacheco. En Estado actual del uso de pesticidas en productos agropecuarios de la península de Yucatán y su impacto en la sociedad: Retos y perspectivas, Neith Pacheco, Juan Carlos Cuevas y Ariel Vázquez Editores. 2023 ISBN 978-607-8734-55-9.
3. Efectos nocivos de pesticidas sobre la salud: caso glifosato, Sara Elisa Herrera-Rodríguez, Neith Pacheco. En Estado actual del uso de pesticidas en productos agropecuarios de la península de Yucatán y su impacto en la sociedad: Retos y perspectivas, Neith Pacheco, Juan Carlos Cuevas y Ariel Vázquez Editores. 2023 ISBN 978-607-8734-55-9.
4. PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MECÁNICAS DE BIOPELICULAS DE PECTINA DE MANGO (*Mangifera indica* L.) FUNCIONALIZADAS CON MIEL DE MELIPONA (*Melipona beecheii*). Autores: Héctor A. Martín-López, Juan C. Cuevas-Bernardino, Teresa R. Ayora-Talavera, Hugo Espinoza-Andrews, Ana L. Ramos-Díaz, Meritane da Rochab, Sibeles Santos-Fernandesb Carlos Prentice-Hernándezb, Neith A. Pacheco. En libro Avances en Ingeniería Química Vol 1. En memorias del XLI congreso AMIDIQ 2020.
5. Estudio de la cinética y termodinámica de la extracción de pectina de residuos del procesamiento de limón persa (*Citrus latifolia* Tanaka); Valdivia-Rivera Sergio, Talavera-Ayora Teresa, Lizardi-Jiménez Manuel, Cuevas-Bernardino Juan, García-Cruz Ulises, Pacheco-López Neith; En libro Avances en Ingeniería Química Vol 1. En memorias del XLI congreso AMIDIQ 2020.
6. EFECTO DEL SOLVENTE SOBRE EL CONTENIDO DE FLAVONOIDES TOTALES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN EXTRACTOS DE HOJA DE CHILE HABANERO (*Capsicum chinense* var. Chichen Itza). Autores: Iván Emanuel Herrera Pool, Soledad Cecilia Pech Cohuo, Ana Luisa Ramos Díaz, Teresa del Rosario Ayora Talavera, Juan Carlos Cuevas Bernardino, Manuel Alejandro Lizardi Jiménez, Neith Aracely Pacheco López. En libro Avances en Ingeniería Química Vol 1. En memorias del XLI congreso AMIDIQ 2020.
7. PELÍCULAS BIOACTIVAS A BASE DE ALMIDÓN DE FRIJOL IBES (*Phaseolus polyanthus*), QUITOSANO BIO-QUÍMICO Y RUTINA: PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE. Autores: Rosa Linda Zapata Luna, Neith Aracely Pacheco López, Iván Emanuel Herrera Pool, Teresa de Rosario Ayora Talavera, Jorge Carlos Ruiz Ruiz, Juan Carlos Cuevas Bernardino. En libro Avances en Ingeniería Química Vol 1. En memorias del XLI congreso AMIDIQ 2020.
6. LA MIEL COMO AGENTE FUNCIONAL EN RECUBRIMIENTOS NATURALES PARA FRUTOS. Autores: Martín-López Héctor¹, Cuevas-Bernardino Juan Carlos², Ayora-Talavera Teresa¹, Espinosa-Andrews Hugo³, Ramos-Díaz Ana¹, Pacheco Neith. En libro Aprovechamiento de frutos, productos y subproductos tropicales 2020. En APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
8. Introducción al aprovechamiento de frutos, productos y subproductos tropicales; Valdivia-Rivera Sergio, Talavera-Ayora Teresa, Lizardi-Jiménez Manuel, Cuevas-Bernardino Juan, García-Cruz Ulises, Pacheco-López Neith; En APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.

9. ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE FRUTO DE CIRICOTE (*Cordia dodecandra* A. DC.) DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN. Autores: Iván Emanuel Herrera Pool, Juan Carlos Cuevas Bernardino, Neith Aracely Pacheco López. En *APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES*. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
10. APROVECHAMIENTO DE PROTEASAS DE PIÑUELA (*Bromelia pinguin*) PARA DESPROTEINIZACIÓN DE DESECHOS DE CAMARÓN. Autores: Pech-Cohuo Soledad Cecilia, Herrera-Pool Emanuel, Ramos-Díaz Ana, Cuevas-Bernardino Juan Carlos, Ayora-Talavera Teresa, Pacheco Neith. En *APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES*. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
11. Ciricote: Fruto nativo de la península de Yucatán, importancia y potencial para investigación. Jimenez Morales Karina, Cuevas Bernardino Juan Carlos, Ayora Talavera Teres, Pech-Cohuo Soledad y Pacheco López Neith. En *APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES*. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
12. Valorización de la harina del endospermo de ciricote (*Cordia dodecandra* A. DC.). Mendez-Campos Gloria, Pacheco Neith, Ayora Talavera Teresa, Cuevas Bernardino Juan Carlos. En *APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES*. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
13. Obtención de almidón a partir de semillas de ramón (*Brosimum alicastrum*) con potencial aplicación de materiales biodegradable. Autores: Hernández-Colula Jovani, Pacheco-López Neith Aracely, González-Canché Nancy Guadalupe, Cuevas-Bernardino Juan Carlos, Ayora-Talavera Teresa del Rosario, Pech-Cohuo Soledad Cecilia. En *APROVECHAMIENTO DE FRUTOS, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS TROPICALES*. Avances recientes en el sur-sureste de México. Diciembre 2020. Editores Neith A. Pacheco López. Juan Carlos Cuevas Bernardino y Teresa del Rosario Ayora Talavera. CIATEJ, Subsede Sureste, Serie Frutos Tropicales. Guadalajara, Jalisco. ISBN. 978-607-8734-17-7.
14. POTENCIAL DEL CHILE HABANERO (*Capsicum chinense* Jacq.) y de la pitahaya (*Hylocereus* spp.) DE YUCATÁN Y DE SUS SUBPRODUCTOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE ALTO VALOR AGREGADO. En *AVANCES Y PERSPECTIVAS DE LA BIOTECNOLOGÍA EN LA PENÍNSULA DE YUCATAN*. Editado por Roberto Zamora-Bustillos, Juan José Sandoval-Gío. Miriam Fabiola Fabela Morón, Juan Carlos Cuevas Bernardino, Neith Aracely Pacheco López, Teresa del Rosario Ayora Talavera, Tania Gonzalez Flores, Michel Canul Chan y Marcelo Barba Bellettini. ISBN 978-607-97344-6-6. 2018 Páginas 17-30.
15. DE LA HIDRÓLISIS A LA FERMENTACIÓN: ESTRATEGIAS PARA LA OBTENCIÓN DE BIOETANOL EN YUCATAN. En *AVANCES Y PERSPECTIVAS DE LA BIOTECNOLOGÍA EN LA PENÍNSULA DE YUCATAN*. Editado por Roberto Zamora-Bustillos, Juan José Sandoval-Gío. Tania González-Flores, Jose V. Góngora-Solis, Iván E. Herrera-Pool, Neith A. Pacheco-López, Angeles Sánchez-Contreras. ISBN 978-607-97344-6-6. 2018 Páginas 17-30.
16. SACARIFICACIÓN Y FERMENTACIÓN SIMULTANEA DE AGRORESIDUOS PARA LA PRODUCCIÓN DE METABOLITOS DE INTERÉS INDUSTRIAL: CASO BIOETANOL. Editado por Roberto Zamora-Bustillos, Juan José Sandoval-Gío. Angeles Sánchez-Contreras, Jose V. Góngora-Solis, Neith A. Pacheco-López, Tania González-Flores. ISBN 978-607-97344-6-6. 2018 Páginas

17. OBTENCIÓN DE PECTINA Y AZÚCARES FERMENTABLES A PARTIR DE HARINAS DE RESIDUOS DE LIMÓN ITALIANO (*citrus limon l. burns*). Pacheco-López Neith, Herrera-Pool Emanuel, Gongora-Cauich José, González-Flores Tania, Patrón-Vázquez Jesús, Lizardi-Jimenez Manuel y Sánchez-Contreras Angeles. Paz, F. y R. Torres (editores) 2016. Estado Actual del Conocimiento del Ciclo del Carbono y sus Interacciones en México: Síntesis a 2016. Serie Síntesis Nacionales. Programa Mexicano del Carbono en colaboración con la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Texcoco, Estado de México, México. ISBN 978-607-96490-4-3. p. (111-117).
18. *INOCUIDAD DE CHILE HABANERO EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA*. En Inocuidad y Trazabilidad en los alimentos mexicanos. Ofelia Yadira Lugo Melchor, Claudia Alvarado, Elsa Leticia Ramirez (Eds.) 2017. Páginas (205 - 218) Autores: Pacheco-López Neith Patrón-Vázquez Jesús, Ramos-Díaz Ana, Talavera-Ayora Teresa R.
19. *CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, SENSORIALES Y TÉCNICAS ANALÍTICAS EN LA CALIDAD DE LA MIEL*. En Producción y comercialización de miel y sus derivados en México: desafíos y oportunidades para la exportación, Ana Ramos y Neith Pacheco (Eds) 2016. páginas 68- 97. Autores: Pacheco- López Neith, Ayora-Talavera Teresa, García-Cruz Norberto, González-Flores Tania, Patrón-Vázquez Jesús, Sánchez-Contreras Angeles, Ramos-Díaz Ana.
20. *INOCUIDAD DE LA MIEL*. En Producción y comercialización de miel y sus derivados en México: desafíos y oportunidades para la exportación, Ana Ramos y Neith Pacheco (Eds) 2016. páginas 98- 121. Autores: Sánchez-Contreras Angeles, Martínez Evelin, Fabela-Morrón Miriam, Pacheco-López Neith, González-Flores Tania.
21. *TRAZABILIDAD DE LA MIEL MEXICANA, UN ACERCAMIENTO HACIA SU CORRECTA IMPLEMENTACION, VENTAJAS Y OPORTUNIDADES*. En Producción y comercialización de miel y sus derivados en México: desafíos y oportunidades para la exportación, Ana Ramos y Neith Pacheco (Eds) 2016. páginas 122- 143. Autores: Cano-Sosa J., Ramos-Díaz A., Moguel-Ordóñez Y. Villanueva-Gutiérrez T. Pacheco-López Neith.
22. *CONSUMO DE MIEL EN FRESCO Y SUS DIFERENTES APLICACIONES*. En Producción y comercialización de miel y sus derivados en México: desafíos y oportunidades para la exportación, Ana Ramos y Neith Pacheco (Eds) 2016. páginas 144-165. Autores: González-Flores Tania, Fabela-Morrón Miriam, Pacheco-López Neith, Sánchez-Contreras Angeles
23. *USOS Y BENEFICIOS DE LOS SUBPRODUCTOS DE LA MIEL*. En Producción y comercialización de miel y sus derivados en México: desafíos y oportunidades para la exportación, Ana Ramos y Neith Pacheco (Eds) 2016. páginas 166- 189. Autores: Ayora-Talavera Teresa, Hernández-Leyra J., Flores-Pérez A., González-Flores Tania, Fabela-Morón M., Patrón-Vázquez Jesús, Pacheco- López Neith,
24. Cindy M; Pacheco-López Neith A; Rodríguez-Buenfil Ingrid M. *HIDRÓLISIS ENZIMÁTICA DE HARINA PRE TRATADA DE LIMÓN PERSA (CITRUS LATIFOLIA)*. López Domínguez C., Rodríguez Buenfil I., Pacheco López N y Sánchez Contreras A. Artículo IV en Tecnologías para la bioenergía en México. Primera Edición 2013. Pag 29-33. ISBN electrónico 978-607-609-059-6.
25. *COMPARACIÓN DEL PERFIL DE ASIMILACIÓN DE CARBOHIDRATOS POR LEVADURAS SILVESTRES PARA LA PRODUCCIÓN DE ETANOL*. Estrada Martínez R., Pacheco López N., Sánchez Contreras A. y Rodríguez Buenfil I. Artículo I en Tecnologías para la bioenergía en México. Primera Edición 2013. Pag 10-14. ISBN electrónico 978-607-609-059-6.
26. *LA MIEL: INOCUIDAD, CALIDAD Y APLICACIONES*. Pacheco Lopez N.P., Sanchez Contreras M.A., Rodríguez Buenfil I.M. Una década de investigación en el sureste de México. Rodríguez Buenfil I. González Flores T (eds). (2012) ISBN 978-607-9060-11-4. 151-175pp.

MEMORIAS IN EXTENSO (15):

1. EFECTO DE LA POLARIDAD DE SOLVENTE SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y LA VARIACIÓN DE COLOR EN EXTRACTOS DE FRUTO Y HOJA DE CHILE HABANERO (*Capsicum chinense* var. Chichen Itza). En Memorias del XL Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 7 al 10 de mayo 2019, Bahías de Huatulco, Oaxaca, México. Iván E. Herrera Pool, Ana L. Ramos Díaz, Teresa del Rosario Ayora Talavera, Juan C. Cuevas Bernardino, Manuel A. Lizardi Jiménez, Neith Pacheco.
2. CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, CONTENIDO DE COMPUESTOS FENOLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL FRUTO DE NANCE (*Byrsonima crassifolia*). En Memorias del XL Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 7 al 10 de mayo 2019, Bahías de Huatulco, Oaxaca, México. Iván E. Herrera Pool, Juan C. Cuevas Bernardino, Mónica Carolina Ruiz-Gutierrez, Emanuel Alejandro Alonzo-Soli, Teresa del Rosario Ayora Talavera, Neith Pacheco.
3. PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y ANTIOXIDANTES DE PELÍCULAS TERNARIAS A BASE DE QUITOSANO-ALMIDÓN Y MIEL (*Apis mellifera* y *Melipona beecheii*). En Memorias del XL Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 7 al 10 de mayo 2019, Bahías de Huatulco, Oaxaca, México. Edgar Fernández-Hernandez, Neith Pacheco, Teresa Ayora-Talavera, Ofelia Sandoval-Castillo, Juan Carlos Cuevas-Bernardino.
4. PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL FRUTO DE CIRICOTE (*Cordia dodecandra*) DE LA PENÍNSULA DE YUCATÁN. En Memorias del XL Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 7 al 10 de mayo 2019, Bahías de Huatulco, Oaxaca, México. Gloria Kimberly Méndez-Campos, Neith Pacheco, Teresa Ayora-Talavera, Román Morales-Pablo, Juan Carlos Cuevas-Bernardino.
5. CARACTERIZACIÓN ESTRUCTURAL Y BIOLÓGICA DE QUITOSANO OBTENIDO POR ULTRASONIDO. En Memorias del XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 1 al 4 de mayo 2018, San José del Cabo, BCS. Nelly Medina Torres, Ana G. Covarrubias Cárdenas, Teresa Ayora Talavera y Neith Pacheco López.
6. EVALUACIÓN DEL MÉTODO DE EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO SOBRE EL CONTENIDO DE POLIFENOLES Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL NÍSPERO (*Eriobotrya japonica*). En Memorias del XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 1 al 4 de mayo 2018, San José del Cabo, BCS. Emmanuel Alonso Solis, Ana G. Covarrubias Cárdenas, Juan Carlos Cuevas Bernardino, Teresa Ayora Talavera y Neith Pacheco López.
7. DESARROLLO CROMATOGRÁFICO VÍA GC-API-MS PARA EL ANÁLISIS DE ÁCIDOS GRASOS EN SEMILLAS DE CALABAZA X'TOP (*Cucurbita argyrosperma*). En Memorias del XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 1 al 4 de mayo 2018, San José del Cabo, BCS. Jesús Alfonso Patrón Vázquez, Juan Carlos Cuevas Bernardino, Teresa Ayora Talavera, Ángela Suarez Jacobo, Ignacio Orozco Ávila y Neith Pacheco López.
8. OBTENCIÓN DE QUITOSANO A PARTIR DEL EXOESQUELETO DE CAMARÓN MEDIANTE EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO. Héctor Alberto Martín López, Nelly Carolina Medina Torres, Jesús Alfonso Patrón Vázquez, Gabriel Viguera Ramirez, Teresa del Rosario Ayora Talavera, Neith Aracely Pacheco López. En Memorias del XXXVIII Encuentro Nacional de la AMIDIQ del 9 al 12 de Mayo 2017. Iztapa-Zihuatanejo, Guerrero, México. ISBN en Trámite. Páginas (487- 490)
9. *EVALUATION OF ACIDS USED IN FOOD INDUSTRY ON THE PECTIN RECOVERY FROM CITRUS WASTE FLOUR*. Food Science and Food Biotechnology in developed countries, 6th International congress. Monterrey México Octubre (2014). ISBN 978-607 95455-3-6. Autores :N. A. Pacheco López, C.A. Ramos Chan, M. A. Sanchez Contreras, T. R. Ayora Talavera, M. O. Ramírez Sucre, I. M. Rodríguez Buenfil.

10. *EVALUATION OF THE LEMON ESSENTIAL OIL ON THE PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF A HABANERO CHILI PEPPER (CAPSICUM CHINENSE JACQ) PASTE*. Food Science and Food Biotechnology in developed countries, 6th International congress. Monterrey México Octubre (2014). ISBN 978-607 95455-3-6. Autores: N. A. Pacheco López, N.C, Medina Torres, M. A. Sanchez Contreras, T. R. Ayora Talavera, M. O. Ramírez Sucre, I. M. Rodríguez Buenfil
11. *CAPACIDAD FERMENTADORA DE LEVADURAS SILVESTRES A PARTIR DE DIFERENTES FUENTES DE CARBONO*. Capítulo 5. Bioenergía. Gonzáles.Flores Tania, Sánchez Contreras María de los A. Pacheco López Neith, Rodríguez Buenfil Ingrid. Pp 616-628. En : Paz, F., J. Wong. (Editores). 2015. Estado actual del conocimiento del ciclo del carbono y sus interacciones en México. Serie síntesis Nacionales. Programa Mexicano del carbono en colaboración con el centro de investigación y estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional, Unidad Mérida y el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. Texcoco, Estado de México ISBN: 978-607-96490-2-9.
12. *EVALUACIÓN DE LA SACARIFICACIÓN DE DIFERENTES FUENTES DE CARBONO EMPLEANDO MICROORGANISMOS PRODUCTORES DE CELULOSOMAS*. Estado Actual del Conocimiento del Ciclo del Carbono y sus Interacciones en México: Síntesis a 2014 Editores: Fernando Paz Pellat, Julio Wong González, Maira Bazan y Vinisa Saynes, Programa Mexicano del Carbono Colegio de Postgraduados Universidad Autónoma de Chapingo, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey ISBN 978-607-96490-1-2. Autores: López-Domínguez
13. *CRUDE ENZYME OF COLLETOTRICHUM GLOEOSPORIOIDES WITH CHITIN DEACETYLASE ACTIVITY ON CHITINOUS SUBSTRATES*. Neith Pacheco, Stéphane Trombotto, Laurent David, Claudia Patricia Larralde-Corona, Keiko Shirai. Advances in chitin Science Volumen XIV. (2014) ISBN 978-85-63191-03-8.
14. *DETERMINATION OF THE FLORAL ORIGIN AND CONTENT OF PYRROLIZIDINE ALKALOIDS IN THE HONEY BEE OF YUCATAN*. Food Science and Food Biotechnology in developed countries, 5th International congress. Nueva Vallarta México Octubre (2012). Autores: San-Román, A.D., Rodríguez, B. I., Ramos A. L. Noriega T. R., Gongora Ch. R., **Pacheco N. A.**, Sánchez-Contreras, A. ISBN 978-607-95455-2-9.
15. *APPLICATION OF CHITOSANS AND YEAST AS GROWTH INHIBITORS OF *PENICILLIUM DIGITATUM**. **Neith Pacheco**, Patricia Larralde, M. Plasencia, A. Domard, K. Shirai. Advances in Chitin Science Volumen X. A. Domard, E. Guibal, K. M. Vårum (eds.) (CD-ROM) Montpellier, Francia 2007. 401-406 pp. ISBN 83-89867-25-7

CONFERENCIA IMPARTIDAS Y EVENTOS ESPECIALIZADOS

- Conferencia “Frutos tradicionales ¿Qué contienen? Y ¿Cómo nos benefician? Dentro del marco de la 2da Feria Yucatán del Renacimiento de la Medicina Tradicional Maya. Mérida Yucatán 25 de octubre del 2024.
- Conferencia “Cambio climático” Evento del día del proveedor Confiable La Costeña del 25 de septiembre del 2024.
- Conferencista del evento de lanzamiento del Hub Biotecnológico de Piura con la conferencia denominada “Ciencia, Desarrollo tecnológico e industrial:Experiencia CIATEJ” el 28 de mayo de 2021
- Panelista Conversatorio “Soy mujer, hago ciencia y me encanta mi profesión”, en el marco del evento conmemorativo del Día Estatal de la Mujer y la Niña en la Ciencia 2021: La fortaleza de Ser Niña, realizado en modalidad virtual a través de la plataforma Cisco Webex el 23 de febrero de 2021
- Ponencia en el Foro “Mujeres con Vocación Científica”, con el tema “El ser y que hacer de la mujer en la ciencia: el área de la biotecnología y tecnología alimentaria”, llevada a cabo en la ciudad de San Francisco de Campeche del 22 al 24 de septiembre del 2020
- Conferencia Magistral “Importancia nutrimental y funcional de los frutos tropicales” en el Simposio Aprovechamiento de frutos, productos y subproductos tropicales, durante los días 29 y 30 de octubre, 3 y 4 de noviembre del 2020.

- Ponencia "Aprovechamiento de residuos Agroindustriales como aditivos funcionales", dentro del marco del VIII Congreso Agroindustrial y VI Congreso de Ecobiología virtual, "impacto en los sectores Socioeconómicos, Retos y Desafíos Agroalimentarios ante la nueva normalidad", realizado en 26 de noviembre de 2020 por la Universidad Interserrana Chilchotla.
- Participación en el evento 11 Mujeres participando el 11 de febrero por 11 minutos organizado por la Academia Mexicana de Ciencias Sección Regional Sureste. 2019
- Participación en la Feria de los Inventos 2011 "Exposición de Prototipos de la Ciudad de México". Ciudad de México, Octubre del 2011.
- Participación destacada en la quinta edición del premio AgroBIO México, D.F. 18 de Octubre de 2007.
- Encuentro de rectores del ECOES, realizado el día 26 de Octubre de 2006 en la ciudad de México, D. F.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Tesis de posgrado en Curso :

Alumna: Cristina America Morando Grijalva (inicio 2020). Tesis Doctoral

Alumna: Rosalinda Zapata Luna (inicio 2021). Tesis Doctoral

Alumno: Hector Martín López (inicio 2022). Tesis Doctoral

Alumna: Lizeth Cruz Martinez (inicio 2024). Tesis de maestría

Alumna: Estefanía Lemus (inicio 2022). Tesis de Maestría

Tesis de posgrado concluidas

Alumna: Karina Jiménez (2024). Efecto de la extracción enzimática y asistida por ultrasonido en la actividad biológica y encapsulamiento de compuestos fenólicos del ciricote (*Cordia dodecandra* A. DC). **Doctorado en innovación biotecnológica.**

Alumno: Ivan Emanuel Herrera Pool (2024). Extracción biotecnológica, identificación y evaluación de la actividad biológica de compuestos fenólicos a partir de frutos tropicales para su aplicación en productos alimenticios. **Doctorado en innovación biotecnológica.**

Alumno: Sergio Valdivia Rivera (Inicio 2018). Bioencapsulación a partir de residuos agroindustriales: evaluación en biorremediación ex-situ de agua de mar y potencial aplicación en fermentaciones ácido lácticas. **Doctorado en innovación biotecnológica.**

Alumna: Harumi Hernández Guzmán (2021). Características fisicoquímicas, propiedades nutricionales, compuestos fitoquímicos y actividad antioxidante de variedades de camote (*Ipomoea batatas* L. lam.) cultivadas en milpas del estado de Yucatán. **Maestría**

Alumno: Hector Martín López (2021) Maestría en innovación biotecnológica. Título de tesis: Aprovechamiento de residuos de mango y plátano para la elaboración de películas cuaternarias funcionalizadas con quitosano y/o celulosa y miel de melipona

Alumna: Rosalinda Zapata Luna (2020). Extracción de almidones de frijol y su aplicación en formación de película. **Maestría en innovación biotecnológica**

Alumno: Ivan Emanuel Herrera Pool (2019) Maestría en innovación biotecnológica. Título de tesis: Identificación de fitocompuestos producidos por *C. chinense* y determinación de la actividad enzimática de *Pythium* sp durante la interacción planta-patógeno. Director de tesis: Neith Pacheco, Co-Director: Dra. Ana Ramos Díaz, Asesora: Dra. Teresa Ayora Talavera.

Alumno: Ana Gabriela Covarrubias Cárdenas. (2018) Doctorado. Título de tesis: Estudio de las condiciones de encapsulación de extractos de polifonoles y esteviosidos para su aplicación como aditivos en la industria

alimentaria. Director de tesis: Neith Pacheco, Co-director de tesis: Hugo Espinosa, Asesor: Dra. Teresa Ayora Talavera.

Alumno: José Isabel Martínez Castillo. (2018) **Maestría.** Título de tesis: Obtención de pectinas de alto metoxilo a partir de residuos cítricos Director de tesis: Teresa Ayora, Co-Director: Neith Pacheco, Asesores: Dra. Miriam Fabela y Dra. Tania Gonzalez.

Alumno: Juan Ubaldo Sanchez. (2018) **Doctorado.** Título de tesis: EVALUACIÓN DE LA CORRELACIÓN ENTRE LA DESCRIPCIÓN GENÉTICA, MORFOLÓGICA Y QUÍMICA DE DIFERENTES ACCESIONES DE *Jatropha curcas* L. Director: Ana Luisa Ramos, Co-Director: Neith A. Pacheco López.

Alumna: Nelly Carolina Medina Torres (Inicio 2015) **Maestría.** Título de tesis: Evaluación de la actividad antibacteriana y antioxidante de polifenoles encapsulados con nanopartículas de quitosano, obtenidos de residuos de cáscaras de limón y camarón procedentes de la península de Yucatán. Director de tesis: Neith Pacheco, Co-director: Dra. Angeles Sánchez y Asesor: C. Dra. Tania Gonzalez Flores.

Alumno: José Vicente Gongora Cauich. Graduado de: **Maestría.** Título de proyecto: Establecimiento de un proceso de hidrólisis a partir de cladodios frescos y secos de nopal (*Opuntia* spp.) para la obtención de azúcares fermentables. **Asesor de tesis**

Alumno: Biol. Francisco Alberto Chí Sánchez. Graduado de: **Maestría.** Título de proyecto: Efecto de la infección del vector pEuMV-YP:ΔAV1:f3'h en Crisantemo sobre la expresión del gen f3'h y la acumulación de antocianinas. **Asesor de tesis**

Alumna: Lizzie Viviana Baas Dzul. Graduado de: **Maestría.** Título de proyecto: Extracción y caracterización de compuestos polifenólicos de subproductos cítricos. **Director de tesis**

Alumna: Cindy Mariel López Dominguez. Graduado de: **Maestría.** Título de proyecto: Evaluación de la eficiencia de un lisado membranal de un microorganismo productor de celulosomas en la sacarificación de residuos cítricos. **Asesor de tesis.**

Alumno: Raziél Jesús Estrada Martínez. Graduado de: **Maestría.** Título de proyecto: Estudio de la capacidad fermentativa de microorganismos silvestres en cultivos mixtos para la obtención de alcohol a partir de residuos cítricos. **Asesor de tesis**

Alumna: Carmen Josefina Juarez Castelán. **Asesor de Tesis de Maestría** en biotecnología por parte de la UAM-I (Septiembre 2010 a Agosto 2012).

Tesis de licenciatura concluidas (12)

Alumno: Giovana. **Para título de:** Ingeniero bioquímico. **Título de proyecto:** Evaluación de la actividad antioxidante y antimicrobiana de extractos acuosos de especias y frutas, obtenidos mediante extracción asistida por ultrasonido (EAU) y extracción con líquido a alta presión (ple), para su utilización como aditivos en alimentos. **Director de tesis**

Alumno: Emanuel Alejandro Alonzo. **Para título de:** Ingeniero bioquímico. **Título de proyecto:** **Alumno:** Ivan Emanuel Herrera Pool. **Para título de:** Ingeniero bioquímico. **Título de proyecto:** Evaluación de hidrólisis de harinas de limón Italiano (*citrus Limon* (L.) Burns) bajo el empleo de métodos físicos, químicos y enzimáticos para la obtención de azúcares fermentables. **Director de tesis**

Alumna: Melanie Frison. **Para título de:** Ingeniero en nutrición. **Título de proyecto:** Evaluation de différentes fibres et de sources edulcorantes dans la fonctionnalisation de biscuits. **Director de tesis**

Alumna: Patricia Carolina Rivero Cocom. **Para título de:** Ingeniero Bioquímico. **Título de tesis:** Evaluación del efecto de Extracción Asistida por Ultrasonido en el contenido de capsaicinoides del fruto fresco de chile habanero (*Capsicum Chinense* Jacq) de la Península de Yucatán. **Director de tesis**

Alumno: Ángel Julián Dzid Paredes. **Para título de:** Ingeniero bioquímico. **Título de tesis:** Evaluación del efecto de los métodos de conservación de productos a base de chile habanero de la península de Yucatán (*Capsicum chinense* jacq) sobre la extracción y cuantificación de capsaicinoides totales. **Director de tesis**

Alumna: Cristina Amable Ramos Chan. **Para título de:** Licenciatura en Químico. **Título de proyecto:** Extracción y caracterización de pectina obtenida a partir de harina de subproductos cítricos derivados de un proceso secuencial. **Director de tesis**

Alumna: Nelly Carolina Medina Torres. **Para título de:** Licenciatura en Químico. **Título de proyecto:** Evaluación del contenido de capsaicina y la calidad sensorial de una pasta de chile habanero adicionada con extractos naturales. **Co-Director de tesis**

Alumno: Josué Martín Figueroa Chan. **Proyecto:** Evaluación de las especificaciones de calidad del chile habanero de la península de Yucatán en fresco y procesado de acuerdo a la NOM-189SS1-2012". **Dirección de tesis.**

Alumna: Carolina Alejandra Alpuche Chan. **Para título de:** Licenciatura en Químico Farmacéutico Biólogo. **Título de proyecto:** Evaluación de la actividad biológica de polifenoles presentes en el pseudofruto de marañón (*Anacardium occidentale L.*) cultivado en el Estado de Campeche para su caracterización como posible alimento funcional. **Co-director de tesis**

Alumno: Ramírez Fuentes Luis tema: "Degradación de compuestos orgánicos volátiles en microcosmos, empleando un hongo aislado de un reactor ferro-oxidante" (18 abril 2011 – 18 octubre 2011). **Asesor**

Alumna: Mónica Griselda Garnica González: "Efecto de la temperatura en la actividad microbiológica durante la fermentación ácido láctica de desechos de camarón para la obtención de quitina" (1 de julio del 2008 al 1 de enero del 2009). **Asesor**

DOCENCIA Y CURSOS IMPARTIDOS:

INSTITUCIÓN	NIVEL	MATERIA	Aporte	COEF. PART.	PERIODO
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Septiembre 2024-Enero 2025
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Instrumentación analítica	Titular	0.5	Septiembre 2024-Enero 2025
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Septiembre 2023-Enero 2024
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Septiembre 2022-Enero 2023
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Septiembre 2021-Enero 2022
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Febrero 2021-Agosto 2021
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Septiembre 2020-Enero 2020
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Febrero 2020-Agosto 2020
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Análisis de reactores químicos	Titular	0.7	Agosto 2019-Diciembre 2019
Maestría CIATEJ	Posgrado	Instrumentación analítica	Titular	0.3	Febrero 2019-
Maestría CIATEJ	Posgrado	Bioquímica	Colab	0.05	Febrero 2019-
Doctorado CIATEJ	Posgrado	Biotecnología avanzada	Titular	0.3	Septiembre 2018-Enero 2019

Maestría CIATEJ	Posgrado	Bioquímica	Colab	0.05	Septiembre 2018- Enero 2019
Maestría CIATEJ	Posgrado	Bioquímica	Titular	0.5	Enero-Junio 2017
Maestría CIATEJ	Posgrado	Microbiología de alimentos	Titular	0.5	Ene-Junio 2016
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Temas selectos de procesos Agroindustriales II	Colab	0.5	Sep - Dic 2015
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Fisicoquímica de los alimentos	Colab	0.15	Sep – Dic 2015
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Diseño de Experimentos	Colab	0.16	Sep - Dic 2015
Maestría CIATEJ	Posgrado	Bioquímica	Colab	0.06	Ago 2015 – Ene 2016
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Aprovechamiento de Recursos Bióticos	Colab	0.5	Sep - Dic 2015
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Correlación de mediciones sensoriales e instrumentales	Titular	0.73	Sep - Dic 2015
Doctorado en Ciencias en IB	Posgrado	Biotecnología Avanzada	Colab	0.1	Ago – Enero 2016
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Seminario de investigación	Titular	1.0	May - Agosto 2014
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Matemáticas Avanzadas	Titular	1.0	Sep – Dic 2014
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Curso propedéutico de matemáticas	Titular	1.0	Jul – Agosto 2014
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Matemáticas Avanzadas	Titular	1.0	Jul – Agosto 2014
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Química de alimentos	Colab	0.2	Enero – Marzo 2013
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Matemáticas Avanzadas	Titular	0.8	Sep – Dic 2012
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Métodos Instrumentales de Análisis aplicadas a proceso Agroindustriales	Titular	0.2	Jul – Agosto 2012
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Curso propedéutico de matemáticas	Titular	1.0	Jul – Agosto 2012
PICYT, CIATEJ	Posgrado	Curso propedéutico de química	Colab	0.2	Jul – Agosto 2012
UAMI	Licenciatura	Introducción a la Biotecnología	Titular	1.0	Sep – Dic 2011
UAMI	Licenciatura	Bioquímica Microbiana	Titular	0.50	Sep – Dic 2011
UAMI	Licenciatura	Química Analítica I	Titular	1.0	Ene – Abr 2011
UAMI	Licenciatura	Química Analítica I	Titular	1.0	May – Ago 2011
UAMI	Licenciatura	Análisis Sensorial de los alimentos	Titular	1.0	Ene – Abr 2010
UAMI	Posgrado	Trabajo Experimental I	Colab	0.33	May – Ago 2011
UAMI	Posgrado	Trabajo Experimental II	Colab	0.33	Sep – Dic 2011
UAMI (CELEX)	Licenciatura y posgrado	Ingles Nivel 3	Titular	1.0	Ene – Abr 2011
UAMI (CELEX)	Licenciatura y posgrado	Ingles Nivel 5	Titular	1.0	May – Ago 2011

IDIOMAS

Ingles 100 %. Diploma de Especialidad en Ingles y curso “Teacher’s course”. First Certificate in English Cambridge (FCE). 2014

Francés 100 % Diplomas de niveles del D.E.L.F A1, A2, A3 y 2.5 años de práctica en Francia.

DISTINCIONES RECIBIDAS

-Premio al mejor prototipo de patente para ciudad con industria competitiva en la semana de la ciencia y la Innovación 2011 (CO-Inventor).

-Diploma a la investigación 2009 otorgado por la UAM por asesoría de tesis de licenciatura

-Medalla al Mérito Universitario, por haber obtenido las mejores calificaciones en el Doctorado en Biotecnología. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, invierno 2010.

- Becario CONACyT para estudios de doctorado 2006-2010
- Beca programa de cooperación de posgrado PCP México-Francia CONACyT, 2007-2009
- 2006 Beca Red Alfa polylife comunidad europea.
- 2005 (Mayo – Junio) Beca Movilidad ECOES Santander.

PARTICIPACIONES EN COMITES DE NORMAS

Participación en el comité técnico para modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-189-SCFI-2017, Chile habanero de la Península de Yucatán (*Capsicum chinense* Jacq.) – Especificaciones y métodos de prueba.

Participación en el comité técnico para modificación de la Norma Oficial Mexicana de etiquetado de miel (2021).

ESTANCIAS CIENTÍFICAS DE INVESTIGACIÓN:

Laboratorio de materiales poliméricos y biomateriales, UCBL1 Francia 2008.

Laboratorio de materiales poliméricos y biomateriales, UCBL1 Francia 2005-2006.

Laboratorio de Biotecnología Industrial, del Centro de Biotecnología Genómica (IPN), Reynosa (Tamaulipas) 2005.

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN

CERTIFICADO de entrenamiento HACCCP (NSF) 2014.

Técnicas básicas de biología molecular (40 horas). Realizado en la UAM-I nivel posgrado

Curso “Biopolymers in Materials and life Sciences” 120 horas del 11 al 29 de septiembre del 2006. Universidad de Postdam, Alemania.

Seguridad y riesgo en los laboratorios de investigación y docencia (20 horas) Realizado en la UAM-I.

Participación en el taller de la Norma ISO/IEC 17065.

Participación en el desarrollo de contenidos de programas de estudios en la Maestría y Doctorado en Ciencias en Biotecnología e Innovación.