



CV EXTENSO

Nombre	Dr Eristeo García Márquez; Eristeo Garcia Marquez Ph. D.
Título	Dr en Biotecnología; Biotechnology Ph.D.
Nivel SNI	Candidato al Sistema Nacional de Investigadores; a Candidate for SNI
Área del SNI	Ciencias Agropecuarias y Biotecnología; Agricultural Sciences and Biotechnology.
Cargo	Investigador Titular "A" Tecnología de Alimentos; Researcher associate "A" Food Technology
Institución	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, Unidad Noreste.
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Normalistas 800. Colinas de la Normal. 44270 Guadalajara, Jalisco. México.
Línea de investigación (disciplina)	Tecnología Alimentaria/Food Technology
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	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	Alimentos/emulsiones/microemulsiones/geles/bebidas/. Food/emulsions/microemulsions/gels/beverage
Grupos de investigación	Tecnología Alimentaria; Biotecnología Médica y Farmacéutica/Food Technology; Medical Pharmaceutical Biotechnology.
Redes internas	NanoBio
Proyecto actual	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.	(81) 8215 5200 Ext. 3021
E-mail	egarcia@ciatej.mx

Formación académica	Posdoctorado en Biotecnología 2014 – 2015 / Postdoctoral Degree in Biotechnology 2014 – 2015. Doctorado en Biotecnología 2009 – 2013/ Biotechnology Ph.D. 2009 – 2013
Experiencia profesional	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, temas de interés	Formulación y desarrollo de matrices suaves para estabilizar microemulsiones, nanoemulsiones y nanopartículas con potencial aplicación

	en la estabilización de compuestos susceptibles a oxidarse, y para potencial su 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 (5 últimos)	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 (5 últimas)	1._ García-Márquez, E., Higuera-Ciajara, I., & Espinosa-Andrews, H. (2017). Design of fish oil-in-water nanoemulsion by microfluidization. <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i>, 40, 87-91. http://doi.org/10.1016/j.ifset.2016.11.007. 2._ Sánchez-Arteaga, H. M., Urías-Silvas, J. E., Espinosa-Andrews, H., & García-Márquez, E. (2015). Effect of chemical composition and thermal properties on the cooking quality of common beans (Phaseolus vulgaris). <i>CyTA-Journal of Food</i>, 13(3), 385-391. http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2014.988182 3._ García-Márquez, E., Román-Guerrero, A., Cruz-Sosa, F., Lobato-Calleros, C., Álvarez-Ramírez, J., Vernon-Carter, E. J., & Espinosa-Andrews, H. (2015). Effect of layer (calcium phosphate-chitosan)-by-layer (mesquite gum) matrix on carotenoids-in-water-emulsion properties. <i>Food Hydrocolloids</i>, 43, 451-458. http://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2014.07.005 4._ Alicia Tapia-Torres, N., de la Paz-Perez-Olvera, C., Roman-Guerrero, A., Quintanar-Isaias, A., Garcia-Marquez, E., & Cruz-Sosa, F. (2014). Histochemistry, total phenolic content and antioxidant activity in leaf and wood of Litsea glaucescens Kunth (Lauraceae). <i>Madera y Bosques</i>, 20(3), 125-137. http://dx.doi.org/10.21829/myb.2014.203157 5._ Hernández-Jaimes, C., Utrilla-Coello, R. G., Carrillo-Navas, H., García-Márquez, E., Meraz, M., Bello-Pérez, L. A., ... & Alvarez-Ramirez, J. (2014). Corn starch acid hydrolysis at the onset gelatinization temperature: Morphology, crystallinity, viscoelasticity, and thermal properties. <i>Starch-Stärke</i>, 66(7-8), 636-644. Doi:10.1002/star.201300215
Oportunidades de Tesis	Formulación y estabilidad de emulsiones, nanoemulsiones y nanopartículas para potenciar la estabilidad y solubilidad micronutrientes y bioactivos alimenticios. Aplicación de nuevas matrices a partir de productos naturales con aplicación alimenticia
Solicitudes de patente	1 patente registrada a nivel nacional e internacional.
Patentes otorgadas	Ninguna
Principales logros y distinciones	Organizar bajo su criterio
Formación de recursos humanos	Desarrollo de tesis: Licenciatura 1 Especialización 2



	Maestría 1
A qué se dedica y qué ha hecho	Investigar y desarrollar sistemas interfaciales multicapa para potenciar su estabilidad y solubilidad y aplicarlos en productos alimenticios.