



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Dra. Claudia Alvarado Osuna Claudia Alvarado Ph.D.
<b>Título</b>	Doctora en Ciencias de los Alimentos Food Science Ph.D.
<b>Nivel SNI</b>	
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Tecnólogo Titular B, Experta en Inocuidad Alimentaria y HACCP Research Scientist, Food Safety Certificate
<b>Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)</b>	CIATEJ unidad Zapopan
<b>Datos postales</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Camino Arenero 1227, El Bajío del Arenal, 45019 Zapopan, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Desarrollo y Calidad de Alimentos Food development and quality
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Sistemas de Inocuidad Alimentaria Food Safety Systems
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Industrias alimentarias tanto sector primario como manufacturero All food sectors: agriculture, farming and food manufacturing.
<b>Grupos de investigación</b>	Biología industrial, Grupo de Inocuidad Alimentaria y Grupo de Tecnología Alimentaria Biotechnology group, Food safety group and food tech group
<b>Redes internas</b>	Red de Inocuidad Alimentaria y AGARED Food safety network and Agave network
<b>Proyecto actual</b>	1) Inocuidad en peces cultivados (METALPEZ) / Safety in farming fish 2) Fructanos de agave aplicados en pan / Agave fructans added in to bread 1) Safety in farming fish(METALPEZ) 2) Agave fructans added in to bread as a functional ingredient
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 2130
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:calvarado@ciatej.mx">calvarado@ciatej.mx</a>

FORMATO FICHA EXTENSO CVU:



<b>Formación académica</b>	<p>Maestría y Doctorado en Ciencias de los Alimentos, Posgrado en Alimentos de la Facultad de Química (PROPAC), UAQ.</p> <p>Master and Ph.D. in Food Sciences in Food Chemistry Dept. of University of Queretaro</p>
<b>Experiencia profesional</b>	<p>CIATEJ: Asesoría y capacitación en sistemas de inocuidad alimentaria en sectores primario y manufacturero. Evaluación de la contaminación por metales pesados en pescado. Desarrollo de alimentos funcionales en base a inclusión con fructanos de agave/ KELLOGGS: Soporte científico en INSK Kellogg's Mex. UAQ: Profesor de asignaturas de microbiología e higiene de alimentos, evaluación nutricional de poblaciones humanas.</p> <p>CIATEJ: Counseling and training in food safety systems in the primary and manufacturing sectors. Evaluation of contamination by heavy metals in fish. Food safety systems training courses and counseling for agriculture, farming and food industry. KELLOGGS: Nutrition scientist for INSK Kellogg's Mx. UAQ: Professor of food microbiology and hygiene and nutritional evaluation in human populations.</p>
<b>Proyección, temas de interés</b>	<p>Evaluación de la acumulación de metales pesados en peces de consumo humano. Desarrollo de materiales didácticos para enseñanza del área de inocuidad alimentaria.</p> <p>Bioaccumulation of heavy metals in fish. Teaching material's development for food safety training.</p>
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	<p>Bioacumulación de metales pesados en bagre y carpa cultivados en el lago de Chapala. Evaluación de contenido de mercurio en carpa silvestre del lago de Chapala. Microorganismos asociados a infecciones en peces cultivados en Chapala. Evaluación de flora microbiana asociada a polen para abejorros. Impacto de la adición de fructanos de agave sobre el índice glucémico de pan blanco horneado.</p> <p>Heavy metal bioaccumulation in stoked catfish and carp. Evaluation of mercury content in wild carp at Lake Chapala. Microorganisms associated with infections in fish aquaculture from Chapala. Evaluation of microbial flora associated with pollen for bumblebees. Agave fructans addition in white bread for glycemic index control.</p>
<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	<p><b>1) Alvarado C, Ausin D, Arriaga J.</b> 2017. Inocuidad en la acuicultura y pesca mexicana. En: Lugo O, Alvarado C, Ramírez E (Editoras). Inocuidad y Trazabilidad de alimentos Mexicanos. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco AC. Guadalajara, Jal. pp. 144-163. ISBN 978-607-97548-0-8.</p> <p><b>2) Ramírez EL, Alvarado C.</b> 2016. Inocuidad en productos frescos y procesados de mango. En: Villanueva-Rodríguez SJ (Editora). Introducción a la Tecnología del mango. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco AC. Guadalajara, Jal. pp 136-162. ISBN: 978-607-97421-1-9. <a href="http://ciatej.mx/libros_ciatej/INTROD-TECNOL-MANGO.pdf">http://ciatej.mx/libros_ciatej/INTROD-TECNOL-MANGO.pdf</a></p>



	<p><b>3) Alvarado C,</b> Kirchmayr M. 2016. Microorganismos asociados a infección en peces cultivados en el lago de Chapala. En: Orozco L, Garay L, Torres M (Editores). Estudios en Inocuidad y Microbiología Alimentaria. Universidad de Guadalajara. Guadalajara, Jal. pp 182-185. ISBN: 978-607-8490-07-3.</p> <p><b>4) Gradilla MS, Alvarado C,</b> de Anda J, Herrera E. 2015. Patrones de bioacumulación de Cd, Cu, Se y Zn en tejidos de bagre cultivado en el lago de Chapala, México. En: Alcocer J, Merino M, Escobar E (Editores). Tendencias de Investigación en Limnología Tropical. Asociación Mexicana de Limnología. UNAM México DF. Pp.123-129. ISBN 978-607-02-7199-1.</p> <p><b>5) Alvarado C,</b> Camacho RM, Cejas R, Rodríguez JA. 2014. Profiling of commercial agave fructooligosaccharides using ultrafiltration and high performance thin layer chromatography. Revista Mexicana de Ingeniería Química. 13:417-427.</p> <p><a href="http://rmiq.org/iqfvp/Pdfs/Vol.%2013,%20No.%202/Alim2/RMIQTemplate.pdf">http://rmiq.org/iqfvp/Pdfs/Vol.%2013,%20No.%202/Alim2/RMIQTemplate.pdf</a></p> <p><b>SCOPUS:</b> <a href="#">Osuna Alvarado Claudia (7006570932)</a>.</p> <p><b>ORCID:</b> <a href="http://orcid.org/0000-0003-1565-1108">http://orcid.org/0000-0003-1565-1108</a></p>
<b>Oportunidades de Tesis</b>	Tema de tesis: <ol style="list-style-type: none"><li>1) Dinámica de acumulación de metales pesados en tilapia cultivada.</li><li>2) Efecto del IG de panes con ingredientes funcionales.</li></ol>
<b>Solicitudes de patente</b>	Uso de fructanos de agave para reducir el índice glucémico del pan blanco y fórmulas para su preparación, sometida 28 de marzo 2017.
<b>Patentes otorgadas</b>	No Aplica
<b>Principales logros y distinciones</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1) Editora asociada del libro: Lugo O, Alvarado C, Ramírez E (Editoras). Inocuidad y Trazabilidad de alimentos Mexicanos. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco AC. Guadalajara, Jal.</li><li>2) Patente solicitada: Uso de fructanos de agave para reducir el índice glucémico del pan blanco y fórmulas para su preparación, sometida 28 de marzo 2017.</li><li>3) Desarrollo del juego PROCESOS Y PELIGROS, sistema didáctico para la enseñanza de los principios de Inocuidad Alimentaria y los Programas Pre-requisito para HACCP.</li><li>4) Responsable del proyecto de Problemas Nacionales 216110 de CONACYT con el nombre Estudio de los patrones de bioacumulación para el control de los niveles de metales pesados en peces cultivados.</li><li>5) Participación dentro del Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria NALI-10, en el Subcomité Cereales Procesados. Actualización de la Norma Mexicana de Avena NMX-F-289-NORMEX-2014.</li><li>6) De 2010 a 2012 Directora de la Unidad de Servicios Analíticos y Metrológicos de CIATEJ, sede Normalistas, Gdl.Jal.</li><li>7) De 2007 a 2010 Nutrition Scientist en el INSK Kellogg's Mexico. Departamento de Nutrición, Col. San Antonio de la Punta, Querétaro.</li><li>8) De 2008-2011. Participante en la evaluación de los suplementos alimenticios PROGRESA y OPORTUNIDADES en niños de 12 a 24 meses de edad, como integrante del grupo del Dr. Jorge Luis Rosado.</li></ol>



<b>Formación de recursos humanos</b>	<p>1) Once tesis de licenciatura en los temas metabolismo de macro y micronutrientes así como metales pesados en humanos y peces.</p> <p>2) Dos tesis de maestría en los temas bioacumulación de metales en peces y evaluación de fructanos de agave como ingrediente funcional.</p> <p>3) Participación y desarrollo de capacitaciones a empresas en el área de inocuidad alimentaria al menos 10 cursos de diferente nivel.</p> <p>1) Eleven undergraduate theses on topics related to micronutrient metabolism, as well as heavy metals in humans and fish.</p> <p>2) Two master's theses related to bioaccumulation of metals in fish and evaluation of agave fructanes as functional ingredient.</p> <p>3) Participation and development of training courses to companies in the area of food safety, at least 10 courses of different levels.</p>
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	<p>Científica estudiosa de temas sobre acumulación de metales en peces y su asociación a la inocuidad de los alimentos. Interés en la transmisión de los conocimientos sobre inocuidad de alimentos a personal operativo de empresas del sector alimentario.</p> <p>Scientist related to study issues of metal accumulation in fish and their association with food safety. Interest in the transmission of knowledge about food safety to operative staff into food companies.</p>