



CV EXTENSO

Nombre	Dr. Manuel R. Kirchmayr
Título	Doctor en Ciencia y Tecnología
Nivel SNI	Candidato
Área del SNI	Área II: Biología y Química
Cargo	Investigador Biotecnología Industrial
Institución	CIATEJ Unidad Zapopan
Datos postales	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.
Línea de investigación (disciplina)	Biotecnología Industrial
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Microbiología molecular
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Alimentos y bebidas fermentadas, procesos fermentativos
Grupos de investigación	Biotecnología Industrial
Redes internas	RIEL, RED CACAO, RED AGAVE
Proyecto actual	Caracterización de consorcios microbianos involucrados en la producción de Tequila y estudio de las interacciones entre bacterias y levaduras nativas. (SEP-CONACYT 2016-2019)
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1305
E-mail	mkirchmayr@ciatej.mx

Formación académica	Doctorado en Ciencia y Tecnología en Biotecnología productiva (PICyT; CIATEJ, A.C., GDL).
Experiencia profesional	Investigador en CIATEJ A.C. desde febrero 2012.
Proyección, temas de interés	Entre los diferentes temas que le interesan al investigador destaca el estudio de poblaciones microbianas específicas que conforman los consorcios presentes en diversos procesos fermentativos.
Proyectos de Investigación (5 últimos)	CARACTERIZACIÓN DE CONSORCIOS MICROBIANOS INVOLUCRADOS EN LA PRODUCCIÓN DE TEQUILA Y ESTUDIO DE LAS INTERACCIONES ENTRE BACTERIAS Y LEVADURAS NATIVAS (SEP-CONACYT, CB-2015-01). EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO DE BIOLOGÍA MOLECULAR DE MICROORGANISMOS EN LA NUEVA UNIDAD ZAPOPAN DEL CIATEJ PARA LA

	PROSPECCIÓN DE MICROORGANISMOS Y ENZIMAS CON POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO (CONACYT, INFR-2015-01). TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO DE MEZCAL EN EL ESTADO DE GUERRERO (COFUPRO, Fundación Produce de Guerrero A.C.).
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	M.R. KIRCHMAYR, L.E. SEGURA-GARCÍA, P. LAPPE-OLIVERAS, R. MORENO-TERRAZAS, M. DE LA ROSA, A. GSCHAEGLER MATHIS. Impact of environmental conditions and process modifications on microbial diversity, fermentation efficiency and chemical profile during the fermentation of Mezcal in Oaxaca. LWT - Food Science and Technology, 79, 160-169 (2017). P. CHOMBO-MORALES, M. KIRCHMAYR, A. GSCHAEGLER, E. LUGO-CERVANTES, S. VILLANUEVA-RODRÍGUEZ. Effects of controlling ripening conditions on the dynamics of the native microbial population of Mexican artisanal Cotija cheese assessed by PCR-DGGE. LWT - Food Science and Technology, 65, 1153-1161 (2016). FRANCISCO J BACAME-VALENZUELA, JORGE A RODRIGUEZ, JUAN C MATEOS-DÍAZ, MANUEL KIRCHMAYR, ELISA M VALENZUELA-SOTO, YOLANDA REYES-VIDAL, MARTIN ESQUEDA, ALI ASAFF. Screening of Sonoran Desert Fungal Strains for feruloyl Esterase Activity. Journal of Pure and Applied Microbiology, 9, 131-138 (2015). ARANA-SANCHEZ A., SEGURA-GARCÍA L.E., KIRCHMAYR M., OROZCO-ÁVILA I., LUGO-CERVANTES E., GSCHAEGLER-MATHIS A. Identification of predominant yeasts associated with artisan Mexican cocoa fermentations using culture-dependent and culture-independent approaches. World Journal of Microbiology and Biotechnology, 31, 359–369 (2015). MÁRQUEZ-AGUIRRE A.L., CAMACHO-RUIZ R.M., ARIAGA-ALBA M., PADILLA-CAMBEROS E., KIRCHMAYR M.R., BLASCO J.L., GONZÁLEZ-AVILA M. Effects of Agave tequilana fructans with different degree of polymerization profiles on the body weight, blood lipids and count of fecal Lactobacilli/Bifidobacteria in obese mice. Food & Function, 4, 1237-1244 (2013). SCOPUS: Manuel R. Kirchmayr (40461479200). ORCID: http://orcid.org/0000-0002-7585-230X
Oportunidades de Tesis	Existen oportunidades de tesis en proyectos vigentes en temáticas relacionadas con la descripción y caracterización de consorcios microbianos mediante técnicas microbiológicas y moleculares.
Solicitudes de patente	No hay



Patentes otorgadas	No hay
Principales logros y distinciones	Miembro SNI nivel candidato (2013-actualidad)
Formación de recursos humanos	
A qué se dedica y qué ha hecho	Desarrollar e implementar estrategias para estudiar el comportamiento de consorcios microbianos involucrados en procesos fermentativos.