

Nombre / Name	Dr. Carlos Guillermo Valdivia Najar / Carlos Guillermo Valdivia Najar, Ph.D.
Título / Grade	Doctor en Ciencia y Tecnología Agraria y Alimentaria
Nivel SNI / SNI level	Candidato
Área del SNI / SNI area	II. Biología y Química
Cargo / Position	Investigador CÁTEDRAS CONACYT
Institución / Center	CIATEJ Sede Zapopan
Datos postales / Address	Camino Arenero No. 1227. Colonia El Bajío del Arenal. C.P. 45019. Zapopan, Jalisco, México.
Línea de investigación / Line of research	Tecnología Alimentaria
Sublíneas de investigación / Sublines of research	Tecnologías Emergentes
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry related the research topics	Industria alimentaria
Grupos de investigación / Research groups	Tecnología alimentaria
Redes internas / Internal networks	
Proyecto actual / Actual project	Innovaciones en Alimentos: Tecnologías Emergentes y Nutrigenómica
Teléfono + Ext. / Phone + Ext.	(33) 33 45 52 00 Ext. 2101
Correo electrónico / E-mail	gvaldivia@ciatej.mx
Número de CVU / CVU number	231814

Formación académica / Academic training	Doctor en Ciencia y Tecnología Agraria y Alimentaria por la Universitat de Lleida (España). Master en Investigación de Industrias Agroalimentarias por la Universitat de Lleida (España). Maestro en Ciencias en Alimentos por el Tecnológico de Tepic. Licenciado Químico Bromatólogo por la Universidad Autónoma de Coahuila.
Experiencia profesional / Professional experience	Director de laboratorios de Investigación en IRIS, Technological Solutions. Barcelona, España.
Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest	
Proyectos de Investigación / Research projects	Innovaciones en Alimentos: Tecnologías Emergentes y Nutrigenómica
Publicaciones Relevantes / Relevant publications	Valdivia-Nájara C. G., Martín-Belloso, O., & Soliva-Fortuny, R. (2018). Kinetics of the changes on the antioxidant potential of fresh-cut

tomatoes as affected by pulsed light treatments and storage time. *Journal of Food Engineering*, 237, 143-156.

Valdivia-Nájar C. G., Martín-Belloso, O., & Soliva-Fortuny, R. (2018). Impact of pulsed light treatments and storage time on the texture quality of fresh-cut tomatoes. *Innovative Food Sciences & Emerging Technologies*, doi: 10.2016/j.ifest.2017.08.007.

Valdivia-Nájar C. G., Martín-Belloso, O., Giner-Seguí, J., & Soliva-Fortuny, R. (2017). Modeling the inactivation of *Listeria innocua* and *Escherichia coli* in fresh-cut tomato treated with pulsed light. *Food and Bioprocess Technology*, 10(2), 226-274.

	<p>tomatoes as affected by pulsed light treatments and storage time. <i>Journal of Food Engineering</i>, 237, 143-156.</p> <p>Valdivia-Nájar C. G., Martín-Belloso, O., & Soliva-Fortuny, R. (2018). Impact of pulsed light treatments and storage time on the texture quality of fresh-cut tomatoes. <i>Innovative Food Sciences & Emerging Technologies</i>, doi: 10.2016/j.ifest.2017.08.007.</p> <p>Valdivia-Nájar C. G., Martín-Belloso, O., Giner-Seguí, J., & Soliva-Fortuny, R. (2017). Modeling the inactivation of <i>Listeria innocua</i> and <i>Escherichia coli</i> in fresh-cut tomato treated with pulsed light. <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 10(2), 226-274.</p>
Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis	
Solicitudes de patente / Patent applications	
Patentes otorgadas / Patents granted	
Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions	
Formación de recursos humanos / Teaching experience	
Breve semblanza / Brief sketch	<p>Durante los últimos diez años el Dr. Valdivia me he centrado en el estudio de las tecnologías de procesamiento de alimentos, enfocándome principalmente en métodos emergentes no-térmicos. A lo largo de diferentes estudios, he evaluado el efecto de estas tecnologías y algunos parámetros de almacenamiento sobre la calidad y extensión de la vida útil de alimentos de cuarta gama. He realizado estudios de inactivación microbiana, cambios fisicoquímicos, actividades enzimáticas, cambios de atributos sensoriales y he utilizado modelos matemáticos para describir los cambios en la dicha calidad.</p> <p>For almost ten years my research experience has been focused on the food processing techniques, with especial attention on non-thermal processes and novel technologies. Evaluation of quality, microbial inactivation, shelf-life extension as well as the study of kinetic changes as affected by minimal processing and time/conditions of storage have been the major aims throughout my studies.</p>

Research Gate	https://www.researchgate.net/profile/Carlos_Valdivia-Najar
Linked in	https://www.linkedin.com/in/carlos-guillermo-valdivia-najar-48209b154

CURRÍCULUM VITAE



ESP ENG

Tecnología
Alimentaria
Food
Technology

Scopus	ID: 57191581503
ORCID	http://orcid.org/0000-0002-0286-8562
Google Scholar	https://scholar.google.com/citations?user=MaCjHd0AAAAJ&hl=es
ResearcherID	