

❖ Datos personales:

Nombre y Apellidos: Cándido Humberto Bravo Delgado

CURP: BADC831129HVZRLN00

Dirección: Colonia Centro, cp 68540, Teotitlán De Flores Magón Oax.

Teléfono celular: 236-1025348

E-mail: bravoc@unca.edu.mx,

Nombramiento como PTC: Asociado C

Contratación como PTC: 08/10/2009

Profesor con perfil deseable: (IDPTC 107700) a partir del 10 de Diciembre del 2014.

❖ FORMACION ACADEMICA

| | |
|--------------------|---|
| Escolaridad | POSTGRADO (Maestría) |
| Escuela | Instituto Tecnológico de Tuxtepec. |
| Cedula profesional | 6724592 |
| Domicilio | Calzada Víctor Bravo Ahuja., Tuxtepec, Oaxaca. |
| Fecha | 2005-2008. |
| Especialidad | Maestría en Ciencias de los Alimentos. |
| Título de Tesis | Obtención de un Aislado Proteínico a partir del residuo desengrasado de la semilla de zapote mamey (<i>Pouteria sapota</i>) |

| | |
|--------------------|---|
| Escolaridad | CARRERA PROFESIONAL |
| Escuela | Instituto Tecnológico de Tuxtepec. |
| Cedula profesional | 4904337 |
| Domicilio | Calzada Víctor Bravo Ahuja, Tuxtepec, Oaxaca. |
| Fecha | 2001-2005. |
| Especialidad | Ingeniería Bioquímica en Alimentos. |
| Título | Obtenido por promedio. |

❖ POSICIÓN ACTUAL

- ✓ Universidad de la Cañada, Profesor-Investigador, asociado C
- ✓ Materias que imparte: Química General, Bioquímica I y II, Bioquímica Nutricional II, Microbiología de los Alimentos, Tecnología de Frutas y Hortalizas, Tecnología de Cereales, Ciencia y Tecnología de Granos y Semillas, Química de los Alimentos, Desarrollo de Nuevos Productos, Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas y Bioestadística.
- ✓ Adscrito al Instituto de Tecnología de Alimentos de la Universidad de la Cañada y al Cuerpo Académico “Biotecnología Agroalimentaria” y Agrobiotecnología en zonas áridas.

❖ EXPERIENCIA LABORAL

- ✓ Universidad Autónoma de Durango campus los Mochis, Cd Obregón y Tijuana B.C. impartiendo módulos en postgrado de la maestría en nutrición clínica como profesor invitado, desde el 2015 a la fecha.
- ✓ Actualmente en la Universidad de la Cañada, ubicada en Teotitlán de Flores Magón Oaxaca, como profesor-investigador asociado C en la carrera de Ingeniería en Alimentos (2009-a la fecha).
- ✓ Universidad del Centro de Veracruz (UCV), Catedrático, impartiendo las materias de Química General, Química Orgánica I, Química Orgánica II, Estadística 1, Bioquímica I, Bioquímica II, Termodinámica, Física I, Matemáticas 1 (Álgebra), Matemáticas 2 y Matemáticas 3. (Agosto del 2008-Agosto del 2009).

- ✓ Universidad Atenas Veracruzana (UAV), Catedrático, impartiendo las materias de Diseños Experimentales, Métodos Numéricos, Química y Dinámica. (Agosto-Diciembre del 2008)
- ✓ Instituto Educativo de la Cuenca del Papaloapan (IECUP), Catedrático, impartiendo las materias de Química, Algebra lineal y Métodos numéricos (Agosto-Diciembre del 2008)
- ✓ Ingenio Azucarero Tres Valles, Jefe inspector de Karbe por la CNPR, en la zafra octubre 2008-Marzo 2009.

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- ✓ Línea Desarrollo de Nuevos Productos Alimentarios con interés funcional en alimentos: Extracción y caracterización de biomoléculas probando sus propiedades funcionales y nutrimentales y aplicándolas a alimentos procesados.
- ✓ Línea Entomofagia con interés tecnológicamente funcional y nutracéutico en alimentos: Reproducción y Caracterización fisicoquímica, morfológica, nutrimental, funcional y nutracéutica de insectos endémicos de la región Cañada Oaxaqueña.
- ✓ Línea Alimentos con aplicaciones antiparasitarias: Elaboración de "harinas" de alimentos convencionales y no convencionales y aplicarlo a un sistema "in vitro" de nematodos de vida silvestre.

❖ Formación de Recursos Humanos

✓ Tesis dirigidas

| Título de la tesis | Nombre del Alumno (Carrera) | Fecha de obtención de grado |
|---|---|-----------------------------|
| Estudio de la actividad antiparasitaria de alimentos funcionales convencionales en un modelo nematodo in vivo | Uziel de Jesús Ramos Fentanez | En curso |
| Evaluación del efecto antiparasitario de harina obtenida <i>Capsicum pubescens</i> (chile canario) | Miriam Alejandra Calderón Rossini | En curso |
| “Evaluación fisicoquímica y de las propiedades tecnológicamente funcionales del aislado proteico obtenido del coleóptero adulto <i>Ulomoides dermestoides</i> ” | Magaly Correa Merino | En curso |
| “Reproducción de <i>Ulomoides dermestoides</i> a diferentes tratamientos de humedad, temperatura, alimentación, así como la caracterización química proximal y microbiológica de la harina del coleóptero adulto” | Omar Domínguez Ramírez | En curso |
| Características físicas, químicas, fisicoquímicas y reológicas del queso de Aro y Oaxaca comercializados en Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca, México. | Fabián Rodríguez Atilano (Ingeniería en Alimentos) | 16/12/2014 |
| Obtención y Caracterización del aislado proteico de la harina desengrasada de las larvas de <i>Arseniura polydonta</i> | Evelin Hernández Atilano | 06/enero/2015 |

| | | |
|--|--|------------|
| (pochocuil) | (Ingeniería en Alimentos) | |
| Extracción y caracterización de la fracción lipídica de la harina de <i>Arsenura polyodonta</i> (Pochocuil) en estado larvario | Antonio Claudio López Hernández (Ingeniería en Alimentos) | En tramite |
| “Obtención y caracterización de pulpa de mango (<i>Mangifera indica</i> L.) var. Manila, obo y piña para la planta procesadora de frutas de San Pedro Chicozapotes, Cuicatlán, Oax.”. | Isabel Janid Pérez Viveros (Ingeniería en Agroindustrias) | 12/12/2014 |

✓ Servicio Social

| Nombre del Alumno | Nombre del proyecto | Periodo | Horas realizadas |
|-----------------------------------|---|--|------------------|
| María Isabel López Gaytán | Caracterización fisicoquímica y microbiológica de tres variedades del chile huachle | 21 de Octubre del 2019 al 21 de abril del 2020 | En curso |
| Sofía Diana García Zavala | Reproducción y caracterización nutricional de Ullumoides dermestoides para fines alimentarios | 31 de Octubre 2016 al 26 de mayo del 2017 | 540 |
| Omar Domínguez Ramírez | Reproducción y caracterización nutricional de Ullumoides dermestoides para fines alimentarios | 22 de Octubre del 2015 al 22 de abril del 2016 | 540 |
| Miriam Alejandra Calderón Rossini | Alimentos funcionales no convencionales con posible | 5 de noviembre | 525 |

| | | | |
|--|--|---------------------------------------|-----|
| | actividad antimicrobiana | 2018 al 13 de mayo 2019 | |
| Fabián Rodríguez Atilano (Ingeniería en Alimentos) | Estudio Microbiológico y fisicoquímico de queso que se distribuye en Teotitlán de Flores Magón Oaxaca. | 12 de abril al 19 de Octubre de 2011 | 555 |
| Antonio Claudio López Hernández (Ingeniería en Alimentos) | Caracterización parcial y aprovechamiento de algunas biomoléculas de la harina de Pochocuil (<i>Arsenura polyodonta</i>) | 28 de abril al 2 de Diciembre de 2013 | 590 |
| Evelin Hernández Atilano (Ingeniería en Alimentos) | Caracterización parcial y aprovechamiento de algunas biomoléculas de la harina de Pochocuil (<i>Arsenura polyodonta</i>) | 28 de Abril al 2 de Diciembre de 2013 | 590 |

❖ Proyecto financiado

- Colaborador en el proyecto “Caracterización ecofisiológica, aprovechamiento integral de ricino (*Ricino communis* L.) para la obtención de biocombustible y estudio del aceite con posibles aplicaciones electrónicas”. El cual es financiado por PROMEP IDCA 11749 y clave UNCA-CA-4. Cuerpo Académico “Energías sustentables en zonas áridas”

❖ Informes técnicos

- Director del proyecto Reproducción y caracterización nutrimental del Ulomoides dermestoides (Gorgojo chino), para fines alimentarios con número de registro PTAI-05/15. 5 de Agosto del 2019 a la fecha.
- Director del proyecto. Estudio de alimentos funcionales con posible actividad antimicrobiana con número de registro PTAI-23/19. 23 de Septiembre del 2019 a la fecha.

- Colaborador del proyecto Desarrollo de un producto a base de harina de frijol ayocote como fuente de proteína para alimentación infantil con número PTAI-05/18. 6 de Noviembre del 2019, Bajo la dirección de la Dra. Rossana Del Carmen Altamirano Fortoul.
- Director del proyecto “Caracterización parcial y aprovechamiento de algunas biomoléculas de harina de Pochocuil (*Arsenura polyodonta*)” con número de registro PFI-03-13. 26 de marzo de 2014.
- Co-Director en el informe técnico final del proyecto titulado “Formulación de una leche probiótica” con número de registro PFI-09/005, bajo la dirección del M.A Lucio González Montiel. 25 de Septiembre de 2012.

❖ Artículo arbitrado

- DESARROLLO DE UN PRODUCTO DE PANIFICACIÓN CON HARINA NO CONVENCIONAL COMO COMPLEMENTO PARA LA ALIMENTACION INFANTIL. ESTRADA FABIAN LILIA LUCIA, M.I.A. ALVAREZ VELASQUEZ ISRAEL, M.C. ACOSTA CHI ZAYDI ANAI, **M.C. BRAVO-DELGADO CANDIDO HUMBERTO** Y DRA ALTAMIRANO-FORTOUL ROSSANA. CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE ACADEMIA JOURNAL PUEBLA 2019. ACADEMIA JOURNAL. Pp6-11. Vol 11.ISSN 1946-5351.
- MICROSCOPIO COMO LECTOR DE ABSORBANCIA CON UTILIDAD EN ANALISIS CLINICOS. I.J 2019. ORLANDO-GUERRERO, **C.H. BRAVO-DELGADO**, Z.J. HERNANDEZ-PAXTIAN, A.A. AGUILAR-FELIPE. REVISTA MEXICANA DE INGENIERÍA BIOMEDICA. Pp 1-10 (40). 04-2015-041310063800-203. ISSN 0188-9532.
- Tipo Artículo arbitrado
- GAMMA IRRADIATION EFFECT OF 60 Co ON THE GERMINATION OF TWO SUBTROPICAL SPECIES IN THE TEHUACAN-CUICATLAN VALLEY 2017. ERNESTO DIAZ LOPEZ, ALEJANDRO MORALES RUIZ, ARTURO OLIVAR HERNANDEZ, PATRICIA HERNANDEZ HERRERA, JUAN ANTONIO JUAREZ CORTEZ, **CANDIDO HUMBERTO BRAVO DELGADO**, JESUS MANUEL CAMPOS PASTELIN, HUMBERTO RAFAEL BRAVO DELGADO, JUAN MANUEL LOEZA CORTE.

INTERNATIONAL JOOURNAL OF ADVANCED ENGINEERING RESEARCH AN SCIENCE. IJAERS
Vol 4. ISSN 2349-6495.

- REGLA DEL TRAPECIO COMO MÉTODO NO DESTRUCTIVO PARA DETERMINAR DURACIÓN DEL ÁREA FOLIAR EN SOYA. 2014. Juan Manuel Loeza-Corte; Ernesto Díaz-López; Irma Brena-Hernández; Jesús Manuel Campos-Pastelín; Israel Jesús Orlando-Guerrero; Cándido Humberto Bravo-Delgado. Ingeniería Agrícola y Biosistensis. Universidad Autónoma de Chapingo. Pp 17-26 (6:1). ISSN 2007-4026. doi: 10.5154/r.inagbi.2013.09.004.
- Preparation, composition and functional proerties of a protein isolate from a defatted mamey sapote (*Pouteria sapota*) seed meal. **CyTA- Journal of Food**. A. Bernardino-Nicanor, **C.H. Bravo-Delgado**, G. Vivar-Vera, C.E. Martínez-Sánchez, A. Pérez-Silva, J. Rodríguez-Miranda & M.A. Vivar-Vera. (2013). DOI: 10.1080/19476337.2013.810674.
- ❖ Artículos en Revista de Salud Pública y Nutrición (RESPYN) indexadas al Latindex edición especial 2-2012.
- Caracterización física y reológica del queso de aro comercializado en Teotitlán de Flores Magón Oaxaca. **Bravo Delgado C.H.**, Rodríguez Atilano F., Estrada Fabián A., Espino García J.J., Franco Fernández M.J., Soto Simental S. y González Montiel L. RESPYN 2-2012.
- Viabilidad de probióticos en leches fermentadas en emulsiones dobles $W^1/O/W^2$ durante almacenamiento. González Montiel L., **Bravo Delgado C.H.**, Soto Simental S., Campos Montiel R.G., Espino García J.J., Franco Fernández M.J. y Pimentel González D.J. RESPYN 2-2012.
- Cuantificación de Microorganismos indicadores presentes en queso de aro, que se comercializa en Teotitlán de Flores Magón Oaxaca. **Bravo Delgado C.H.**, Palacios Verdejo P.I., Franco Fernández M.J. y González Montiel L. RESPYN 6-2011.

❖ Artículos en Revista Latinoamericana de Química número 39 (Suplemento Especial) indexadas al Latindex.

- Evaluación Química proximal, fotoquímica y biológica de los frutos inmaduros de *Sideroxylon palmeri*. Aburto Amar R., Prado-Allende E. N., **Bravo Delgado C.H.** Rev. Latinoamer. Quim. 39-2012.

❖ Publicación en Libro electrónico

- Formo Multidisciplinario de Investigación (FOMI) 2013. Obtención y Caracterización de la Harina de Pochocuil (*Arsenura polyodonta*). ISBN: 978-607-7912-28-6. Pp 167-172.

❖ Memorias en Extenso

- Obtención y Caracterización de la Harina de Pochocuil (*Arsenura polyodonta*). E. Hernández-Atilano., A.C. López Hernández, I. J. Pérez Viveros y **C. H. Bravo Delgado**. Primer Foro Multidisciplinario de Investigación. Tuxtepec Oaxaca, 2013.

❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS, CONFERENCIAS Y TALLERES

- ✓ Maestro de ceremonia en el 2do Encuentro Multidisciplinario “Perspectivas de la Biotecnología en la salud, en los sectores farmacéuticos y agroalimentario. 25 al 28 de Noviembre del 2019.

- ✓ Taller “Elaboración de chiles en vinagres” impartido al BIC 19 de Santa María Teopoxco. 23 de Septiembre del 2019
- ✓ Taller “ Elaboración de Ate de pera” impartido al BIC 19 de Santa María Teopoxco, 11 de Septiembre del 2019
- ✓ Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Puebla 2019. “Desarrollo de un producto de panificación con harina no convencional como complemento para la alimentación infantil. (artículo PUE571). 15 al 16 de Agosto del 2019.
- ✓ Seminario de investigación “ Entomofagia: Mal aprovechamiento de la vida silvestre (caso pochocuil y chicatanas).4 de Julio del 2019.
- ✓ Taller “Aprovechamiento de frutas y hortalizas” BIC 03 de Eloxochitlán de Flores Magón Oax., 11 de Junio del 2019.
- ✓ Asesoría “ Pochocuiles. Aprovechamiento de la vida silvestre” BIC 03 de Eloxochitlán de Flores Magón Oax., 11 de Junio del 2019.
- ✓ Miembro arbitral de la Revista Tecnológica Agroalimentaria, de la Universidad Tecnológica de Tehuacán, desde el 9 de Marzo del 2019 a la fecha.
- ✓ Taller “Semillero Científico “dirigido al Jardín de niños Gabriela Mistral de Teotitlán de Flores Magón Oax., 17 de Junio del 2019.
- ✓ Taller “Envasado al vacío del mole negro” a grupos médicos tradicionales de la localidad de Cuicatlán Oaxaca., a 30 de Mayo del 2019
- ✓ Taller “Conservación química de Frutas” BIC 19, 24 de Octubre del 2018.
- ✓ Curso-Taller “Elaboración de Queso Petit Suisse” a la escuela preparatoria Chijne en Chijne kjua de Huahutla de Jiménez Oaxaca., del 26 al 27 de Septiembre del 2018.
- ✓ Seminario de Investigación “Reproducción y caracterización nutrimental del *Ulomoides dermestoides* (Gorgojo chino) para fines alimentarios, 16 de Mayo del 2018
- ✓ Conferencia “Ingeniería Electromecánica en los procesos Alimentarios”, Tecnológico Nacional de México de la Sierra Negra de Ajalpan Puebla, noviembre del 2016.
- ✓ **Bravo-Delgado C.H**, Palacios-Verdejo P.I, Franco-Fernández M.L, González-Montiel L. “Cuantificación de microorganismos indicadores en queso de Aro, que se comercializa en

Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca” XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Zacatecas, Zac., 26 y 27 de Mayo del 2011.

- ✓ Gonzáles-Montiel L., **Bravo-Delgado C H** y Loeza-Corte J M. Presentación del cartel “La microbiología en la Agroindustria” Primera galería Agroindustrial 2010, de la Universidad de la Cañada.
- ✓ R. Aburto-Amar, E. N. Prado-allende, **C. H Bravo-Delgado**. “Evaluación química proximal, fitoquímica y biológica de los frutos inmaduros de *Sideroxylon plameri*” 8va. Reunión Internacional de Investigación en Productos Naturales “Dr. Alfredo Ortega Hernández” 23 al 25 de mayo del 2012.
- ✓ Gonzáles-Montiel L., **Bravo-Delgado C.H.**, Pimentel-Gonzales D.J., Campos-Montiel R.G.”**Viabilidad de Cepas Probióticas en Leche Fermentada almacenada en Refrigeración**”, XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Guanajuato, Gto, México, 27 y 28 de Mayo del 2010.
- ✓ **Bravo-Delgado, C.**, Palacios-Verdejo, P.I., Franco-Fernández M.J., Gonzales-Montiel L. “Cuantificación de microorganismos indicadores en queso de aro que se comercializa en Teotitlán de Flores Magón Oaxaca.” 1ª Jornada de Farmacobiología”. 10 de junio del 2011.
- ✓ **Bravo-Delgado C.H.**, Herman-Lara E., Martinez-Sanchez C.E., Bernardino-Nicanor A., Vivar-Vera M.A. “**Preparation of protein isolate from mamey sapote seed meal**”, III International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries”. Querétaro, Querétaro, México, 14-17 de Octubre de 2008.
- ✓ **Bravo-Delgado C.H.**, Manuel-Peralta M.E., Sanchez-Garcia E.L., Martinez-Sanchez C.E., Bernardino-Nicanor A., Vivar-Vera M.A. “**Caracterización parcial de la Harina Desengrasada de la semilla de Zapote Mamey (*Pouteria sapota*)**”, V Congreso Internacional, XVI congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica y VI Jornadas Científicas de Biotecnología Molecular Y Biomedicina, Tuxtla Gutiérrez Chiapas., 10-14 de Marzo de 2008.

- ✓ Constancia del curso “Conceptos básicos del color I. Psicofísica del color”. Impartido en las instalaciones del INAOE del 24 al 26 de Noviembre del 2011, con una duración de 24 horas.
- ✓ Morales-Ramírez M.A., Martínez-Martínez D. M., Ferrer-Márquez A., **Bravo-Delgado C H.** “Aprovechamiento parcial del Jinicuil (*Inga jinicuil Schldt*). Día Mundial de la Alimentación 2010.
- ✓ Cartel: “Cuantificación de Microorganismos indicadores presentes en queso de aro, que se comercializa en Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca”. XIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Del 26-27 de mayo del 2011.
- ✓ Cartel: “Cuantificación de Microorganismos indicadores presentes en queso de aro, que se comercializa en Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca”. Primera Jornada Nacional de Farmacobiología. 10 de Junio del 2011.
- ✓ Conferencia “**Obtención de un Aislado Proteínico a partir de la semilla de Zapote mamey**” en la 16 Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, el 30 de Octubre del 2009.
- ✓ Elaboración del cartel: “Aprovechamiento Parcial del Jinicuil (*inga jinicuil schldt*)” Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación 2010, 18 de octubre del 2010.
- ✓ Codirector del proyecto Estudio microbiológico y fisicoquímico de quesos que se comercializan en la región cañada oaxaqueña, con énfasis a los de Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca-México., con número de registro PFI-003/11.
- ✓ Ferrer-Marquez A, Martínez Martínez D M, **Bravo Delgado C H**, “Hojaldre Relleno” Segundo concurso de Alimentos Procesados 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Mendoza-Díaz L., **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. cartel “*Clostridium botulinum*” Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ García-Jiménez F, **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel “*Listeria monocytogenes*” Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Martínez-Martínez D M, **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel “*Shigela*” Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.



- ✓ Régules-Rivera H, **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel "*Yersinia enterocolitica*" Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Ferrer-Marquez A. **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel "*Escheria coli*" Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Hernández-Solís G, **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel "*Clostridium perfringens*" Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Martínez-López G A E, **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel "*Staphylococcus aureus*" Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Hernández-Martínez J, **Bravo-Delgado C H** y González-Montiel L. Cartel "*Campylobacter jejuni*" Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Montalvo-Merino A B y **Bravo-Delgado C H**. Cartel "*Salmonella*" Tercera galería Agroindustrial 2011 en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Asistencia al III Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica en el Instituto Tecnológico de Veracruz. Del 31 de Marzo al 2 de Abril del 2004. Veracruz, Veracruz.
- ✓ Asistencia al II Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos "un enfoque multidisciplinario", realizado del 27 al 29 de octubre del 2004 en la ciudad de Villa Hermosa Tabasco.
- ✓ Asistencia al II Simposium Internacional de Ingeniería Bioquímica: Calidad Alimentaría. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Del 23 al 25 de Octubre de 2001. Tuxtepec, Oaxaca.
- ✓ Constancia del curso "Herramientas para el desarrollo eficiente de tutorías", impartido el 27 de febrero 2012 en las instalaciones de la Universidad de la Cañada.
- ✓ Constancia del curso-taller "Estrategias para la enseñanza y el aprendizaje" llevado a cabo del 26-30 de abril del 2011, con una duración de 30 horas, en la Universidad de la Cañada.
- ✓ Reconocimiento por el CONACYT por la participación en la 17ª semana Nacional de Ciencia y Tecnología del 25-29 octubre del 2010.



- ✓ Reconocimientos por haber participado en el seminario titulado “Aprovechamiento de residuos agroalimentarios para la extracción de aceites y proteínas con propiedades funcionales”, bajo el marco del primer ciclo de seminarios de investigación “Fernando Altamirano Carbajal” el día 21 de octubre del 2011, en las instalaciones de la Universidad de la Cañada
- ✓ Agradecimiento por la participación en la 3ª semana de las culturas de la Cañada, el día 16 de mayo del 2011 con un concierto de piano.
- ✓ Elaboración de Cartel: “Galletas Integrales de Semilla de Calabaza (*Curcubita pepo*) rellenas” Conmemoración del Día Mundial de la Alimentación 2010, 18 de octubre del 2010.
- ✓ Conferencia: “Cereales Transgénicos ¿Buenos o Malos?”. Conmemoración de la 17a Semana de Ciencia y Tecnología. Del 16 al 19 de Noviembre del 2010.
- ✓ Mesa Redonda: “La Importancia de la Ingeniería en Alimentos en la Sociedad”. Conmemoración de la 17a Semana de Ciencia y Tecnología. Del 16 al 19 de Noviembre del 2010.
- ✓ Concierto para piano en la 3ª. Semana de las Culturas de la Cañada, realizada en mayo del 2011.
- ✓ Taller “**Emulsiones en la Industria Alimentaria**” dentro del programa denominado Un día en la UNCA, realizado los días 23 y 24 de Febrero del 2010 en las instalaciones de la Universidad de la Cañada.
- ✓ Taller: “Ciencia y Tecnología de Cereales: Panificación Funcional”. Conmemoración de la 17a Semana de Ciencia y Tecnología. Del 16 al 19 de Noviembre del 2010.
- ✓ Taller de Cereales para los alumnos de nuevo ingreso de la universidad de la cañada en la asignatura denominada “Taller de Introducción a las Ingenierías en Curso Propedéutico” en octubre del 2010

- ✓ Concierto para piano en la 4^a. Semana de las Culturas de la Cañada, realizada en mayo del 2012.

❖ Talleres fuera de la institución

- Constancia por impartir el taller denominado “Desarrollo de nuevos productos” en la primera semana de Ingeniería Industrial en el Instituto Tecnológico Superior de la Sierra Negra de Ajalpan Puebla. 12-16 de Noviembre de 2012.
- Constancia por participar en el taller denominado “Conservación Química de Frutas y Hortalizas” en la jornada pedagógica de la supervisión escolar número 037 de telesecundarias en San Juan los Cues Oaxaca. 7 de Diciembre 2012.
- Reconocimiento por la promoción de las artes y la cultura en el evento denominado “Tardes Dominicales” participando con el club de música de la Universidad de la Cañada, que el H. Ayuntamiento constitucional de Teotitlán de Flores Magón realiza. 26 de Enero 2014.

❖ Cursos recibidos

- ❖ Curso de la tecnología de la información 2019. Diciembre 2019. Universidad de la Cañada.
- Asistencia a curso denominado “Detección de deficiencia de aprendizaje” del 13-15 de Agosto de 2012 en la Universidad de la Cañada.
- Constancia por el curso-taller “Estrategias para la enseñanza y el aprendizaje” con duración de 30 horas del 26-30 de Septiembre 2011.
- Constancia por la participación en el curso “Conceptos básicos del color I “Psicofísica del color” en las instalaciones del INAOE del 24 al 26 de Noviembre del 2011 con una duración de 24 Horas.
- Discriminador superior de color evaluado por el laboratorio de espectrofotometría y colorimetría del INAOE.
- Participación en el curso “Herramientas para el desarrollo eficiente de la tutoría” 27 de Febrero de 2012, en la UNCA.