CURRICULUM VITAE ÚNICO

DESEMPEÑO PROFESIONAL

ADSCRIPCION ACTUAL

09/1981 - 03/2021. **GOBIERNO FEDERAL CENTRALIZADO**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **PROFESOR-INVESTIGADOR**

EXPERIENCIA LABORAL

09/1981 - 03/2021. **Institución** , GOBIERNO FEDERAL CENTRALIZADO, **PROFESOR INVESTIGADOR**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, APROVECHAMIENTO DE RECURSOS NATURALES/ APROVECHAMIENTO DE RECURSOS AGROINDUSTRIALES, INGENIERÍA QUÍMICA Y BIOTECNOLOGÍA, , **REALIZACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, EQUIPAMIENTO DEL TALLER DE PANIFICACION, PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS, PREPARACIÓN DE ALUMNOS TESISTAS Y DE RESIDENCIA**,

PRODUCCION CIENTIFICA

ARTICULOS

2016. **EVALUACION DE BIOMASAS DESHIDRATADAS UTILIZADAS EN EL PROCESO DE ADSORCIÓN DE METALES CONTAMINANTES**, Blanca Estela García Caballero; María de Lourdes M.Orozco Rodríguez; Yolanda Isela Trujillo Leyton; Refugio Muñoz Ríos; José Manuel Pensabén Esquivel; Héctor Alonso Fileto Pérez, **Revista Mexicana de Agro sistemas**, Vol.3, Pag.335-344,

MEMORIAS DE CONGRESOS,

2011. **EFECTO QUE PRESENTAN DOS AGENTES GELIFICANTES EN LA VISCOSIDAD DE UNA MERMELADA DE PIÑA, Pensabén E. M.; Montoya A .L.; Rocha F.M., AMIDIQ, Vol. , Pag.2586-2590, Memorias de congresos ,**

REPORTES TECNICOS

21/12/2016. **Análisis bromatológico de una hamburguesa de res**, MARISCOS P LAYA LINDA, , Pensabén Esquivel JoséManuel; Silerio Hernández Linda Miriam,

06/08/2014. **ANALISIS NUTRIMENTAL DEL FILETE DE PESCADO EMPANIZADO**, RESTAURANT PLAYA LINDA, , Pensabén Esquivel José Manuel; Silerio Hernández Linda Miriam,

20/12/2013. **ANÁLISIS NUTRIMENTAL DEL BURRITO DEL MAR**, MARISCOS PLAYA LINDA, , Pensabén Esquivel J.M.,

20/12/2013. **PRONOSTICO DE VENTAS**, RESTAURANT PLAYA LINDA, , Silerio Hernández Linda;

Pensabén Esquivel J.M,

03/12/2012. **FORMULACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y ACEPTACIÓN SENSORIAL DE JARABES PARA UTILIZARSE EN LA REPOSTERÍA.**, CHEZ LE CHEF, , Pensabén Esquivel José Manuel, Pags. 6

10/07/2010. **LOS CONSERVADORES QUÍMICOS EN LA PANADERÍA**, PANAHORIA S.A. DE C.V., , Pensabén Esquivel José

RESEÑAS

2016. **RESIDENCIA PROFESIONAL**, PAN TIPO SEMITA, FORMULADO CON GARBANZO, **ELABORACION DE UN PAN FUNCIONAL TIPO SEMITA, FORMULADO CON GARBANZO QUE CONTIENE CARACTERISTICAS PREBIOTICAS**, Critica , Pag. 1-78, , JOSE MNUEL PENSABEN ESQUIVEL ; JUAN GERARDO MARQUEZ TORRES; FRANCISCO CRISTOFER BONILLA OJEDA

PARTICIPACION EN CONGRESOS

2017. **APLICACION DE LAS COMPETENCIAS GENERICAS EN LA ASIGANTURA DE FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN**, Extranjero, **CONGRESO INTERNACINAL ACADEMIA JOURNALS**, JOSE MANUEL PENSABEN ESQUIVEL MARIA JOSE BONILLA ORRANTE BLANCA ESTELA GARCIA CABALLERO SALVADOR DAVIS RODRIGUEZ , **México** ,

2016. **ADSORCION DE IONES Na(I) y Ca(II) SOBER BIOMASA VEGETAL DESHIDRATADA A PARTIR DE SUERO LACTEO**, Nacional, **XV CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIAS AMBIENTALES**, ALBERTO LÓPEZ SALAS, BLANCA ESTELA GARCÍA CABALLERO REFUGIO MUÑOZ RIOS OLGA MIRIAM RUTIAGA QUIÑONES MANUEL PENSABÉN ESQUIVEL ALFREDO RODRÍGUEZ RAMÍREZ HÉCTOR ALONSO FILETO PÉREZ , **México** ,

2016. **LOS FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION BASADOS EN COMPETENCIAS**, Nacional, **CONGRESO NACIONAL DE CIENCIAS BASICAS**, , **México** ,

2016. V**IVIWENDO EL MODELO DE COMPETENCIAS EN CLASE**. **CONGRESO POSTDOCTORAL IUNAES**, JOSE MANUEL PENSABEN ESQUIVEL, **México,**

2015. **Formulación y Evaluación sensorial de una infusión a base de hojas de eucalipto y nogal**, Nacional, **II JORNADA REGIONAL DE INVESTIGCION EN SALUD, DURANGO, ZONA NORTE**, CECEÑAS RUEDA DANIEL BLANCA ESTELA GARCÍA CABALLERO JOSÉ MANAUEL PENSABÉN ESQUIVEL , **México** ,

2014. **EFECTO REOLOGICO EN LA MASA PANADERA POR LA ADICION DE MAIZ AZUL EN DE UNA GALLETA**. **VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica (AMIDIQ), GÓMEZ O. S.; PENSABEN E. M.; HERNÁNDEZ V. V. PENSABÉN E.M. PENSABÉN EQUIVEL JOSÉ MANUEL VICENTE HERNÁNDEZ VARGAS. México.**

2014. **Harinas y su importancia en la panificación a nivel industrial**, Nacional, **REUNIÓN ESTUDIANTIL DE INGENIEROS BIOQUIMICOS**, , **México**

2014. **TALLER DE PANIFICACION**, Nacional, **X SIMPOSIUM DE INGENIERIA BIOQUIMICA**, **México.**

2013. **Mitos y Realidades: Ideas para emprender y construir mi futuro**, Nacional, **Evento Profesional YO EMPRENDO**, , **México** ,

2012. **CAMBIOS REOLÓGICOS EN UNA MASA PANARIA POR LA ADICIÓN DE AMARANTO**, Extranjero, **XXXIII Encuentro Nal. y 2° Congreso Internacional de la AMIDIQ**, PENSABÉN ESQUIVEL JOSÉ MANUEL SALOMON GOMEZ ORTIZ , **México.**

,

2012. **REOLOGÍA DE UNA MASA PANARIA POR LA ADICIÓN DE AVENA E INULINA**, Extranjero, **XXXIII Encuentro Nacional y 2°Congreso Internacional del AMIDIQ**, PENSABÉN ESQUIVEL JOSE MANUEL HERNÁNDEZ VARGAS VICENTE. CRISTINA LÓPEZ GONZALEZ, **México.**

2011. **COMPORTAMIENTO DE LA FUERZA, TENACIDAD Y EXTENSIBILIDAD DE LA MEZCLA DE MASA MADRE - MASA DIRECTA, POR LA ADICIÓN DE HUEVO Y GRASA, Extranjero, XXXII Encuentro Nacional y Ier. Congreso Internacional del AMIDIQ, PENSABÉN E.M.; HERNÁNDEZ VARGAS V. , México.**

2011. **EFECTO QUE PRESENTAN DOS AGENTES GELIFICANTES EN LA VISCOSIDAD DE UNA MERMELADA DE PIÑA, Extranjero, XXXII Congreso Nal. y I Congreso internacional del AMIDIQ, MONTOYA AYÓN L-; ROCHA FUENTES. México.**

2010. **MERMELADA ORGÁNICA DE MEMBRILLO**, Nacional, **XXX1 Encuentro Nacional del AMIDIQ**, GÓMEZ ORTIZ S.; OREA LARA G. **México.**

2007. **COMPORTAMIENTO DE LA FUERZA, TENACIDAD Y EXTENSIBILIDAD DE UNA MASA PANARIA, DURANTE EL TIEMPO DE REPOSO, Nacional, XXVIII Encuentro Nacional de la AMIDIQ, S.GÓMEZ ORTIZ; CIFUENTES DÍAZ DE LEÓN; J.M. PENSABEN.. México.**

2007. **EFFECTS OF VEGETABLE FAT EMULSIFIER IN TEXTURE AND FLAVOR: SWEET BREAD PROCESS**. Chemical Engineering International Symposium, , México.

2006. **CAMBIOS REOLÓGICOS EN UNA MASA PANARIA, TIPO BIZCOCHO, DURANTE EL TIEMPO DE REPOSO**. **III Simposium Nacional de Ingeniería Bioquímica**, GÓMEZ O.S.; CIFUENTES D.A.; GÓMEZ R.E.; PENSABÉN E , **México.**

2006. **EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD Y PRODUCCIÓN DE CO2, DE TRES MASAS PANARIAS. III Simposium Nacional de Ingeniería Bioquímica .I.T.D., CIFUENTES-DÍAZ DE LEÓN ARMANDO; GÓMEZ ORTIZ SALOMÓ. México.**

1995. **EFECTO DEL TIEMPO DE PRECOCIDO Y DEL TIPO DE SOLUCIÓN EMPLEADA PARA LA ELIMINACIÓN DE LAS PECTINAS SOLUBLES CONTENIDAS EN EL NOPAL. 6º. CONGRESO NACIONAL Y 4º INTERNACIONAL SOBRE EL**, PENSABEN E.M. RAMIREZ C.M. **México.**

1995. **LA BASURA EN LA CIUDAD**, Nacional, **Día Mundial del Medio Ambiente. Secretaría del Medio Ambiente, Recursos**. **México.**

1995. **LAS MATEMÁTICAS APLICADAS AL CAMPO DE LOS ALIMENTOS**, Nacional, **Esc. de Matemáticas de la** U.J.E.D. Durango, Dgo. MEXICO. México.

1995. **UTILIZACIÓN DEL BAGAZO DE MANZANA EN LA ALIMENTACIÓN DE CONEJOS**, Nacional, **III Reunión** Anual de Investigadores . U.J.E.D. Durango, Dgo. México, México.

1993. **PULSED VACUM OSMOTIC DEHYDRATION OF FRUITS**, Extranjero, **11 th INTERNATIONAL CONGRESS OF CHEMICAL ENGINEERING CHEMICAL EQUIPMENT DESIGNS AND AUTOMATION. CHISA 93**, FITO,P; PASTOR, R; PENSABEN ,M; SHI, Q; CHIRALT,A; , **República Checa.**

1992. **DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA A VACÍO DE MANGO**, Extranjero, **II CONGRESO INTERNACIONAL DE TECNOLOGIA Y DESARROLLO ALIMENTARIOS. MURCIA- ESPAÑA**, DAVILA L; FITO P. , **España.**

1991. **UTILIZACIÓN DEL BAGAZO DE MANZANA EN LA ALIMENTACIÓN DE CONEJOS**, Extranjero, **III WORD CONGRESS OF FOOD TECHNOLOGY:**, , **España.**

1990. **LA CONTAMINACIÓN DEL AIRE EN LA CD. DE DURANGO**, Nacional, **3 er. Foro Académico de la Universidad Juárez del Estado de Durango, sobre la contaminación ambiental en Durango : " DURANGO A LA DECADA DE**, , **México.**

1989. **SEÑALAMIENTO DE LAS FUENTES CONTAMINANTES DEL AIRE EN LA CD. DE DURANGO, MEX**, Nacional, **4º. Simposium Binacional sobre Geohidrología. TEMA : " Contaminación. México.**

1988. **"INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y DE LA VELOCIDAD DE AIRE EN**, Nacional, **Iª. Reunión de** Biotecnología de la zona norte, celebrada en el I.T.D., , México.

1986. **IA. REUNIÓN NACIONAL DE ECOLOGÍA. MÉXICO D.F.**, Nacional, **Día Mundial de la Alimentación, celebrada en el I.T.D. Durango**, , **México** ,

1984. **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE LAS INSTALACIONES DE UNA PLANTA**, Nacional, **Ia. Reunión Nacional de**

Ecología. México D.F., PEÑA CAPELLETI MARIO , **México** ,

1984. **GRADO DE CONTAMINACIÓN EN LA CD. DE DURANGO**, Nacional, **Ia. Reunión Estatal de Ecología en el Edo. de Durango**, PEÑA CAPELLETI MARIO PEÑA CAPELLETI MARIO , **México** ,

1981. **ENSAYOS EXPERIMENTALES DE LIOFILIZACIÓN DE MANZANA**, Nacional, **III Congreso Nacional de Fruticultura**, PIÑAGA OTAMENDI FRANSISCO. **México.**

1990. EFECTO DE LAS PRESIONES ISOBÁRICAS EN LA CINÉTICA DEL SECADO OSMÓTICO DE LA PIÑA. Ier. CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERIA DE ALIMENTOS. UNIVERSIDAD ESTADUAL DE CAMPINAS. FACULTAD DE INGENIERIA DE ALIMENTOS. CAMPINAS- SAO PAULO- BRASIL, , Brasil ,

2010. **VARIACIÓN DEL VOLUMEN DEL PAN ELABORADO CON MASA MADRE-MASA DIRECTA PREFORMADO Y REFRIGERADO. VI Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica**, GÓMEZ ORTIZ S.; HERÁNDEZ VARGA V.; PENSABÉN E.M. **México.**

FORMACION ACADEMICA

NIVELES/GRADOS ACADEMICOS

15/06/1994. **DOCTORADO**, DOCTOR EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, **2715024**, , **España** , VALENCIA , , DESHIDRATACIÓN OSMOTICA DE PIÑA.

26/03/1981. **MAESTRIA**, MAESTRIA EN INDUSTRIALIZACION DE FRUTAS, **1313421**, SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION / SECRETARIA, **México,** DISTRITO FEDERAL, **GOBIERNO FEDERAL CENTRALIZADO,** DESHIDRATACION POR LIOFILIZACION DE MANZANA

20/06/1975. **LICENCIATURA**, INGENIERO QUIMICO INDUSTRIAL, **384808**, INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL / UNIDADES ACADEMICAS DE NIVEL SUPERIOR / ESCUELA SUPERIOR DE INGENIERIA QUIMICA E INDUSTRIAS EXTRACTIVAS / DEPTO. DE INGENIERIA QUIMICA, **México,** DISTRITO FEDERAL. **INST. DE EDU. SUP. PUBLICAS,** APROVECHAMIENTO DEL SO2 PROVENIENTE DE UNA PLANTA TERMOELECTRICA

IDIOMAS

Español LENGUA MATERNA

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

DOCENCIA

2016 - 08/2016 ; **MODELO EMPRENDEDOR DUAL Y TALENTO EMPRENDEDOR**, Tiempo en Horas (30) SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA. **LICENCIATURA**

08/2013 - 03/2017. **Fundamentos de Investigación**,

Taller de Investigación II, Tiempo en Horas (60) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. **LICENCIATURA**

12/2008 - 06/2014. **CIENCIA Y TECNOLOGIA DE CEREALES**, Tiempo en Horas (2080) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO /INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO/DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. , **LICENCIATURA**

01/2008 - 12/2008. **BIOQUIMICA II**, Tiempo en Horas (60) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. **LICENCIATURA**

01/2007 - 12/2007. **TALLER DE INVESTIGACION I**, Tiempo en Horas (80) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. **LICENCIATURA**

01/2001 - 12/2016. **QUIMICA INORGANICA**, Tiempo en Horas (3780) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. **LICENCIATURA**

01/2000 - 12/2001. **QUIMICA DE LOS ALIMENTOS**, Tiempo en Horas (120) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA.**MAESTRIA**

01/2000 - 12/2000. **CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LACTEOS**, Tiempo en Horas (60) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. **LICENCIATURA**

01/1994 - 12/2016. **QUIMICA INORGANICA**, Tiempo en Horas (3600) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA.**LICENCIATURA**

08/1987 - 12/1989. **TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II**, Tiempo en Horas (600) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA..**LICENCIATURA**

12/2000. **BIOQUIMICA DE ALIMENTOS**, Tiempo en Horas

09/1981 - 12/2000. **Bioquímica de Alimentos**, Tiempo en Horas (1300) TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA. **MAESTRIA**

TESIS DIRIGIDAS

29/06/2015. **EFECTO DEL PROCESAMIENTO Y CONCENTRACION DE HARINA DE**

CAMOTE AMARILLO SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y DE ACEPTABILIDAD DE UNA GALLETA, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, KARINA VAZQUEZ CABRAL **México.**

29/04/2015.**EVALUACION DEL PERÓN (pyrus malu L.V) COMO FUENTE DE PECTINA**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, ALMA ELIZABETH CARRILLO SALINA **México.**

23/06/2014. **Valoraciòn del efecto que presenta el Titan 5% como sanitizante**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, Ana Cristina Bonilla Serrato. **México.**

25/08/2014. **Desarrollo de una galleta con prebióticos y bajo contenido de azúcar**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, Erika Lizeth Quiñones Bravo. **México.**

; **Evaluación para el aprovechamiento eficiente del agua en la Refinería Héctor Lara Sosa, ubicada en carretera Jiménez Nuevo Laredo**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, Viridiana Betzabel Estrada Ret. **México.**

28/04/2014. **Evaluación del contenido de fenoles totales y capacidad antioxidante en tres licores de hongos: "L.ENTINULA EDODES, AGARICUS BISPORUS y PLEUROTUS OSTREATUS"**, SECRETARIA DE EDUCACION **PUBLICA, LICENCIATURA, Silvia Soto Ibarra México.**

26/05/2014. **Obtención de queso tipo Chihuahua con cualidades funcionales**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, Diana Nereyda Irigoyen Rodríguez. **México.**

10/02/2014. **Diseño del proceso para la obtención de un producto fermentado tipo temper con base de granza de frijol**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, Ana Victoria Granados Bermúdez. **México.**

20/01/2014. **Verificación de la calidad del sotol que se produce en Nombre de Dios, Dgo**, SECRETARIA DE EDUCACIONPUBLICA, **LICENCIATURA**, Gloria Serrato Jiménez. **México.**

21/01/2013. **EFECTO DE LA INULINA Y AMARANTO EN EL DESARROLLO DEL VOLUMEN, PESO Y TEXTURA DE PAN DULCE CONCHA**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, ERIKA IVONNE CASTELLANOS PÉREZ. México.

21/05/2012 ; **Evaluación de la composición química y digestibilidad en vitro, de dos variedades de sorgo dulce**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **LICENCIATURA**, Silvia Domínguez Díaz

México.

28/01/2013 ; **Evaluación fisicoquímica y sensorial de un licor de membrillo**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, CARLOS JAVIER GUERECA MARTINEZ. **México.**

30/01/2013 ; **EVALUACION DE PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS EN LICORES DE MEMBRILLO PROVENIENTES DE DIFERENETS MUNICIPIOS DEL ETADO DE DURANGO**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, JOEL ENRIQUE PEÑA CHAIDEZ. **México.**

30/01/2013 ; **EVALUACIÓN DE PROPIEDADES FISICOQUIMICAS EN LICORES DE MEMBRILLO PROVENIENTES DE DIFERENTES MUNICIPIOS DEL ESTADO DE DURANGO**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA, **LICENCIATURA**, JACIEL IRAIM PÉREZ SANTILLAN. **México.**

19/12/2008 ; **DISPONIBILIDAD DE GRANADA EN EL ESTADO DE DURANGO Y SU CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA.QUIMICA-BIOQUIMICA, **LICENCIATURA**, MANUEL DE JESUS VALENZUELA GUR. **México.**

19/12/2008 ; **EVALUACIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL DE JUGO DE GRANADA-MANZANA MICROENCAPSULADO**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **LICENCIATURA**, LILIANA WALLANDER COMPEÁN. **México.**

30/05/2008 ; **GALLETAS PARA DESAYUNOS ESCOLARES DEL DIF**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **LICENCIATURA**, HORTENCIA HERNANDEZ DERAS. **México.**

21/01/2008 ; **CULTIVO DE LA CEBADA MALTERA**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **LICENCIATURA**, FATIMA JUDITH MARROQUIN DOMINGUEZ. **México.**

21/05/2004 ; **Efecto de dos tipos de grasa y de la adición de un emulgente en la textura y sabor de un pan leudado tipo concha**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **LICENCIATURA**, Zayda Mabel Valenzuela Mena. **México.**

23/09/2002 ; **Efecto de los ingredientes del pan en el volumen, firmeza y recuperación de firmeza del pan tipoconcha**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO /

DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **MAESTRIA**, Salomón Gómez Ortiz. **México.**

23/09/2002 ; **El cebo, en la formulación de alimentos para rumiantes**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **MAESTRIA**, Manuel López Flores. **México.**

25/08/1995 ; **Estandarización de un proceso de elaboración de sidra a partir de jugo concentrado de manzana".**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA-BIOQUIMICA, **MAESTRIA**, Patricia Venegas Hernández **México.**

13/06/1995 ; **"Material de empaque biodegradable en alimentos: formulación y caracterización**, TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO / DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA- BIOQUIMICA, **MAESTRIA**, MARCELA IBARRA ALVARADO. **México,**

INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA

ESTANCIAS DE INVESTIGACION

07/2016 - 08/2016 ; **Aprovechamiento de Recursos Agroindustriales**, México

05/2016 - 07/2016 ; , , **Alimentos funcionales y Componentes Bioactivos. Universidad del BIO BIO de CHILLAN CHILE**, Chile07/2014

PENSABEN ESQUIVEL

GRUTIPOS DE INVESTIGACION

04/2008. **INGENIERIA QUIMICA Y BIOTECNOLOGIA**, SECRETARIA DE EDUCACION PUBLICA / DIRECCION GENERAL DE EDUCACION SUPERIOR.,**BLANCA ESTELA GARCIA CABALLERO** , BLANCA ESTELA GARCÍA CABALLERO , PENSABÉN ESQUIVEL JOSÉ MANUEL , REFUGIO MUÑOZ RIOS. , VASQUEZ MORENO ALMA CITLALI, YOLOCUAUHTLISALAZAR MUÑOZ.

09/2011. **Aprovechamiento de Recursos Agroindustriales**, SECRETARIA DE EDUCACION PÚBLICA. , **José Manuel Pensabén Esquivel,** BLANCA ESTELA GARCÍA CABALLERO; MARCELA IBASRRA AL , ESTHER SOTO GARCÍA , LUIS

DISTINCIONES Y PREMIOS

DISTINCIONES

2016 ; **PERFIL DESEABLE** PRODEP **México**, SUBSECRETARIA DE EDUCACION SUPERIOR

2014 ; **ASESOR DEL PROYECTO BOTANITAS DE FRIJOL** DGEST **México**, INSTITUO TECNOLOGICO DE DURANGO

2014 ; **ASESOR DE PROYECTO DE INNOVACION** TecNM **México**, Instituto Tecnologico de Zacatecas

DIVULGACION Y DIFUSION

DIVULGACION Y DIFUSION

27/11/2012 ; **EFECTO REOLÓGICO DE UNA MASA POR LA ADICIÓN DE AMARANTO**, Consejo de Ciencia y Tecnología del Edo. de Durango , **Nacional** , Revistas de Divulgación , Tecnología e Innovación

28/10/2008 ; **GALLETAS PROBIOTICAS PARA DESYUNOS ESCOLARES**, MUNICIPIO DE DURANGO , **Nacional** , Medios Impresos , UNIDOS INNOVAMOS PARA MEJORAR