



Universidad de Sonora



- **Nombre:** Norma Violeta Parra Vergara
Investigador de Tiempo Completo
- **Grado:** Maestro en Ciencias

- **Formación académica:**

- **Maestría:** Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos con especialidad en almacenamiento y procesamiento de granos. DIPA-UNISON. Obtención de grado 14/12/1999
- **Licenciatura:** Universidad de Sonora, Unidad Centro, Departamento de Ciencias Químico Biológicas, especialidad en Tecnología de Alimentos. UNISON.

- **Publicaciones**

- Espinoza, L.A., Orozco, G.M.E., Parra V., N.V. Nivel De Conocimientos en Nutrición y de la Relación Dieta-Salud en Estudiantes Universitarios. 2020. En: MISCELÁNEA CIENTÍFICA EN MÉXICO. Editado por Cristina E. Solano Sosa, María Eugenia Sánchez Morales, Gloria Verónica Vázquez García, Amalia Martínez García, Eva Liliana Ramos Guerrero. Editado por CIO. Pp: 656-666. ISBN 9786078358939.
- Parra-Vergara NV, Parra-Durazo ME, Sánchez-Lucero M, Burgos-Hernández A, Cota-Arriola O, Rouzaud-Sandez O, López-Saiz CM (2021). Mathematical modeling for ethanol, methanol and acetaldehyde generation through Mexican carignane grape (*Vitis vinifera*) vinification process. *Biotecnia XXIII* (3):45-49. <https://doi.org/10.18633/biotecnia.v23i3.1431>
- Esparza-Espinoza, D. M., Plascencia-Jatomea, M., López-Saiz, C. M., Parra-Vergara, N. V., Carbonell-Barrachina, A. A., Cárdenas-López, J., & Ezquerro-Brauer, J. M. (2021). Improving the shelf life of chicken burgers using *Octopus vulgaris* and *Dosidicus gigas* skin pigment extracts. *Food Science and Technology*. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.18221> (FI:1.718 - Q4)

- **Experiencia laboral / profesional:**

- Universidad de Sonora. Departamento de Ciencias Químico Biológicas 1994-1997
- Universidad de Sonora. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. 1989-1992; 1997 a la fecha