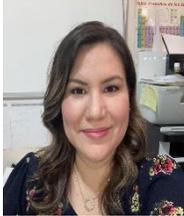




"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora



- **Nombre:** María Irene Silvas García
Profesor-Investigador de tiempo completo
Academia de Ciencias Aplicadas a los Alimentos
- **Grado:** Doctorado

- **Formación académica:**

- **2011-2015, Doctorado en Ciencias de los Alimentos.** Especialista en tecnología y conservación de Alimentos Procesados y Macromoléculas de Cereales, así como su efecto en la nutrición humana, Universidad de Sonora. Titulación con la Investigación titulada "Estudio de la Redistribución de Agua en Masas Congeladas: Efecto en las Propiedades Físicoquímicas y de Panificación"
- **2008-2010, Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos,** Especialidad Almacenamiento y Procesamiento de Granos. Universidad de Sonora. Titulación con mención honorífica con la investigación titulada "Efecto de la Adición de Trealosa sobre las Propiedades Físicoquímicas de Masas Congeladas y Calidad de Pan Tipo Bolillo".
- **2000-2005, Licenciatura en Ciencias Químico Biológicas con Especialidad en Tecnología de Alimentos,** Universidad de Sonora. Titulación modalidad tesis práctica titulada "Evaluación del Estado Nutricio del Ostión Japonés *Crassostrea gigas* Cultivado en el Estado de Sonora"

- **Nivel del SNI**

- Nivel 1

- **Publicaciones**

- **2021.** A.V. Torres-Figueroa, C.J. Pérez-Martínez, J.C. Encinas, S. Burruel-Ibarra, **M.I. Silvas-García**, A. M. García-Alegría, T. Del Castillo-Castro. Thermosensitive bioadhesive hydrogels based on Poly(N-isopropylacrlamide) for the controled release of Metronidazole in the vaginal environment. *Pharmaceutics*, 13, 1284. doi.org/10.3390/pharmaceutics13081284
- **2021.** J. E. Gerardo-Rodríguez, B. Ramírez-Wong, P. I. Torres-Chávez, A. I. Ledesma-Osuna, E. Carvajal-Millán, J. López-Cervantes, **M. I. Silvas-García**. Effect of part-baking time, freezing rate and storage time on part-baked bread quality. *Food Science and Technology*, 41, 352-359.
- **2020.** J. E. Gerardo-Rodríguez, B. Ramírez-Wong, P. I. Torres-Chávez, A. I. Ledesma-Osuna, C. L. Medina-Rodríguez, B. Montañón-Leyva, **M. I. Silvas-García**. Dough Viscoelasticity of the Bread-Making Process Using Dynamic Oscillation Method: A Review. *Food Product Optimization for Quality and Safety Control: Process, Monitoring, and Standards*, 361.
- **2019.** J.E. Gerardo-Rodríguez, B. Ramírez-Wong, P. Torres-Chávez, A.I. Ledesma-Osuna, E. Carvajal-Millán, J.López-Cervantes, F. Vasquez-Lara, **M.I. Silvas-García**. Viscoelastic characteristics of part-baked bread under different process conditions. *Biotecnia*, 21 (1), 68-78. ISSN 16651456

- **Formación de recursos**

- **2019.** Dirección de la tesis titulada "Elaboración y Evaluación de la Calidad de un Producto tipo Tortilla libre de Gluten, a Partir de la Combinación de Harinas de Arroz, Amaranto, Quínoa y Garbanzo, para obtener el título de Ingeniería en Tecnología de Alimentos de la Alumna Jacqueline Santacruz Mendoza, Universidad Estatal de Sonora



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

- **Experiencia laboral / profesional:**

Agosto 2019-Actualidad. Universidad de Sonora. Profesor Investigador.

Enero 2016- agosto 2019. Universidad Estatal de Sonora. Profesor de tiempo completo

Agosto 2015- agosto 2019. Universidad de Sonora. Profesor de Asignatura.

Junio 2010 – enero 2011. Comedor Industrial Sabor. Químico en Alimentos Higienista

Diciembre 2007 - junio 2008. Químico en Alimentos y asesor nutricional.