

CURRÍCULUM VITAE

Dra. Maribel Plascencia Jatomea



CURP: PAJM731218MSRLTR09
RFC: PAJM731218 7N3
Fecha de nacimiento: 18 de diciembre de 1973
Lugar de nacimiento: Ciudad Obregón, Sonora, México
Nacionalidad: Mexicana
Estado civil: Casada, dos hijos
Correo electrónico: maribel.plascencia@unison.mx / mplascenciaj@gmail.com

- Cuerpo Académico: Compuestos Naturales Bioactivos y Microbiología Alimentaria, UNISON-CA-156, Consolidado. (Líder del CA del 2009-actual).
- Academia: Biotecnología y Microbiología.
- Investigadora Nacional Nivel III del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores, SNII-SECIHTI (del 01/enero/2025 al 31/diciembre/2029).
- Perfil Deseable del PRODEP desde julio del 2008 (vigencia al 16 julio de 2029).
- Profesora de Tiempo Completo, Titular C, del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Universidad de Sonora, Hermosillo, Son., México. Tel.: +52 (662) 2592207. Septiembre 2004-actual.
- <https://investigadores.unison.mx/es/persons/maribel-plascencia-jatomea> (*h*-index 28, 3282 citas).
- <http://orcid.org/0000-0003-0339-3658>
- <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6507333279> (*h*-index 28, 3278 citas).
- <https://scholar.google.es/citations?hl=es&user=eOmggnkIAAAJ> (*h*-index 32, 4682 citas).

LÍNEAS, INTERESES Y ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN

Líneas de investigación (Cuerpo Académico y Academia):

- Microbiología alimentaria.
- Compuestos naturales con actividad biológica.

Temas e intereses en investigación: a) Estudio de compuestos bioactivos, formulaciones y materiales biopoliméricos con actividad antimicrobiana y/o antimicetoxigénica, con aplicaciones en alimentos y biomedicina. b) Procesos biotecnológicos y desarrollo de estrategias para el aprovechamiento sustentable de residuos orgánicos derivados de actividades agroindustriales en la región y del país.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Doctorado en Biotecnología.** Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, México, D.F. (junio 2004). Medalla al Mérito Universitario.
- **Maestría en Biotecnología.** Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, México, D.F. (enero 2000). Medalla al Mérito Universitario.

- **Químico-Biólogo**, especialidad en Análisis Clínicos. Universidad de Sonora, Hermosillo, Sonora, México. (diciembre 1996). Mención Honorífica.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DIRECCIÓN DE TESIS:

Tesis de Doctorado

1. Biocompositos de quitosano y ácido poliláctico: propiedades mecánicas, estructurales y actividad antifúngica de películas y nanofibras obtenidas por electrospinning. Ana Patricia Martínez Camacho. Doctorado en Ciencias y de los Alimentos. Final: 07 marzo **2014**.
2. Bionanocompositos de quitosano con lisozima: toxicidad y actividad antifúngica. Cynthia Nazareth Hernández Téllez. Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Final: 08 febrero **2018**.
3. Evaluación de la actividad antibacteriana de partículas de quitosano/catequina y su incorporación a películas de ácido poliláctico. María Jesús Moreno Vázquez. Doctorado en Ciencias y de los Alimentos. Co-Dirección. Final: 13 diciembre **2018**.
4. Uso de biocompositos de quitosano, alginato y biomasa de *Aspergillus australiensis* con aplicación potencial para bioeliminar cobre en aguas contaminadas de uso agrícola. Ana Gabriela Contreras Cortés. Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Final: 08 febrero **2019**.
5. Evaluación de actividad antifúngica y antimicotoxigénica de biosistemas nanoparticulados de quitosano y aceite esencial de pirul (*Schinus molle* L.). Ana Karenth López Meneses. Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Co-Dirección. Final: 26 febrero **2019**.
6. Síntesis, caracterización biológica y fisicoquímica de biocompositos antifúngicos a base de quitosano con potencial aplicación en productos de cultivos protegidos. Alma Carolina Gálvez Iriqui. Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Final: 25 febrero **2022**.
7. Efecto antimicrobiano y retinoprotector de omocromos extraídos de la piel de *Octopus vulgaris*: estudio de la respuesta a la inflamación con lipopolisacárido (LPS) y al estrés oxidativo. Lidianys María Lewis Luján (Exp. 218230107). Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Co-Dirección. Final: 26 enero **2023**.
8. MXenes de Ti₃C₂ biofuncionalizados con quitosano, con aplicación potencial como biosensores para la detección de hongos fitopatógenos: síntesis, caracterización y actividad antifúngica. Mónica Mayté Vásquez Alfaro (Exp. 208203958). Doctorado en Ciencias de los Alimentos. **EN PROCESO**
9. Evaluación del potencial bioactivo de extractos obtenidos de la planta *Bebbia juncea*: purificación y caracterización de compuestos. Co-Dirección. María de Guadalupe Ruiz Almada. Doctorado en Ciencias de Alimentos. **EN PROCESO**
10. Desarrollo de un material de envase comestible a base de extractos de residuos de espárrago (*Asparagus officinalis* L.) con propiedades prebióticas y antioxidantes. Co-Dirección. Leslie Verónica Acuña Pacheco. Doctorado en Ciencias de Alimentos. **EN PROCESO**
11. Efecto del oligoquitosano en la respuesta de defensa de plántulas de sandía (*Citrullus lanatus* Thunb.) infestadas con *Fusarium oxysporum* f. sp. *niveum*. Co-Dirección. Ana Laura Moreno Robles. Doctorado en Ciencias de Alimentos. **EN PROCESO**
12. Perfil toxicológico de nanopartículas de quitosano en células eucariotas. Co-Dirección. Nixe Adriana Hernández López. Doctorado en Ciencias, Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal (CTAOV), Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, CIAD, A.C., Hermosillo. **EN PROCESO**



Tesis de Maestría

1. Propiedades estructurales y fungísticas de biopelículas de quitosano obtenido de ensilados de desecho de camarón. Maestría en Cs. y Tecnol. de Alimentos. Ana Patricia Martínez Camacho. Final: 11 junio **2009**.
2. Obtención de glucosamina hidroclorada (GlcHCl) a partir de la hidrólisis ácida de quitina y quitosano extraídos de desecho de jaiba (*Callinectes arcuatus*). Flor Angélica Moreno Villa. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 30 junio de **2010**.
3. Efecto de quitosanos sobre la división nuclear y morfogénesis de hongos toxigénicos. Edissa Alejandra Jaime Quijada. Maestría en Cs. y Tecnología de Alimentos. Final: 29 sept. **2011**.
4. Respuesta fisiológica de estrés por quitosano: cinética de crecimiento de *Aspergillus niger* en medio sólido y líquido. John Martin Velez Haro. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 22 febrero **2013**.
5. Influencia de la esterilización sobre la depolimerización y funcionalidad del quitosano. Fernanda Patricia Saad Celis. Maestría en Cs. y Tecnología de Alimentos. Final: 09 abril **2013**.
6. Síntesis y caracterización de nanopartículas de quitosano, complejo quitosano-pirul y su efecto en *Colletotrichum gloesporioides* en fruto de aguacate Hass. Mireya Esbeiddy Chávez Magdaleno. Maestría en Ciencias en Alimentos, Instituto Tecnológico de Tepic, Tepic, Nayarit, México. (No. Oficio DEPI-025-575-2014). Co-Dirección. Final: 07 oct **2016**.
7. Síntesis, caracterización parcial y evaluación de la actividad biológica de biocompositos de quitosano/ácido pirrol-2-carboxílico para el control in vivo e in vitro de *Aspergillus niger*. Alma Carolina Gálvez Iriqui. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 13 ene **2017**.
8. Inmovilización de *Bacillus megaterium* en un sistema biopolimérico quitosano-alginato con aplicación potencial para bioeliminar cobre en aguas contaminadas. Francisco Julián Rodríguez Córdova. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 23 de noviembre de **2018**.
9. Desarrollo y estudio toxicológico de biocompositos de quitosano-alginato-*Rhodotorula mucilaginosa* con aplicación potencial para la bioeliminación de metales en aguas. Carlos Ignacio Muñoz Espinoza. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Co-Dirección. Final: 14 de febrero de **2020**.
10. Efecto del cobre en el crecimiento, componentes subcelulares, producción de polihidroxialcanoatos y estrés oxidativo de *Bacillus megaterium* y *Rhodotorula mucilaginosa* metalotolerantes. Samara Cecilia Solorio Bojórquez. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 05 de febrero de **2021**.
11. Actividad antiproliferativa de subproductos del camarón blanco (*Litopenaeus vannamei*): aislamiento, identificación químico-estructural y análisis microscópico de daño celular. Dania Guadalupe Leal Rodríguez (Exp. 215204753). Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Co-Dirección. Final: 31 enero **2023**.
12. Efecto de la actividad enzimática en la fermentación láctica de una bebida de granada roja sobre su composición y actividad antioxidante in vitro. Arturo Alexis Montoy Bustamante. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Co-Dirección. Final: 17 de febrero de **2023**.
13. Recubrimientos con nanopartículas de quitosano para el control de la antracnosis producida por *Colletotrichum* en mango (*Mangifera indica L.*). Laura Stephany López Bermúdez (Exp. 211200924). Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 23 de octubre de **2023**.
14. Efecto de nanopartículas de quitosano sobre la diferenciación celular y respuesta de estrés de especies de *Colletotrichum* sensibles y resistentes a quitosano, aisladas de mango (*Mangifera indica L.*). Nixe Adriana Hernández López. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Co-Dirección. Final: 24 nov. **2023**.
15. Funcionalización de quitosano con extractos de residuos de espárrago (*Asparagus officinalis L.*) y su incorporación en películas comestibles de alginato. Co-dirección. Ana Laura Moreno Robles (Exp. 216201023). Maestría en Cs. y Tecnología de Alimentos. Final: 09 agosto **2024**.



16. Obtención y estudio de extractos de residuos de espárrago (*Asparagus officinalis* L.) para el desarrollo de películas activas comestibles. Co-dirección. Leslie Verónica Acuña Pacheco (Exp. 217200560). Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 09 de agosto de **2024**.
17. Uso de la fermentación láctica para la biotransformación de cáscara de café cereza en una bebida probiótica. Aleida Amairani Atenco Paredes. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. **EN PROCESO**
18. Inmovilización química de resveratrol en una matriz de zéna: síntesis, caracterización y su potencial actividad prebiótica. Co-Dirección. María Fernanda Valenzuela Lara. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. **EN PROCESO**
19. Desarrollo de un biofertilizante para la biorremediación de suelo salino y producción de cultivo de brócoli (*Brassica oleracea*). Co-Dirección. Omar Camou Campa. Maestría en Cs. y Tecnol. Alimentos. **EN PROCESO**
20. Biosorción de cobre por aislados bacterianos provenientes de jales mineros de San Felipe de Jesús, Sonora. Co-Dirección. Meliza Jiménez Rivero (Expediente: 224230175). Maestría en Biociencias. **EN PROCESO**

Tesis de Licenciatura

1. Evaluación antifúngica de quitosanos de diferente viscosidad sobre el crecimiento de *Aspergillus niger*. Ana Patricia Martínez Camacho. Final: 06 junio **2006**.
2. Obtención y estudio de quitosano y biopelículas funcionales de compositos de quitosano. Cota Arriola Octavio. Final: 05 octubre **2007**.
3. Aprovechamiento de desechos de camarón (*Litopenaeus vanameii*) y jaiba (*Callinectes sp.*) para la obtención y caracterización de productos quitinosos. Flor Angélica Moreno Villa. Final: 16 enero **2008**.
4. Propiedades mecánicas y fungísticas de biopelículas de quitosano obtenido a partir de ensilados de cabeza de camarón con balanceo carbono/nitrógeno. Edissa Alejandra Jaime Quijada. Final: 18 agosto **2008**.
5. Efecto de la adición de plastificantes sobre las propiedades mecánicas de películas de quitosano y su efecto sobre *Fusarium moniliforme*. Analine Jáuregui Cornejo. Final: 12 febrero **2009**.
6. Actividad antifúngica de quitosano sobre la germinación de esporas de *Aspergillus niger*, en medio de cultivo Czapek. John Martín Velez Haro. Final: 12 abril **2010**.
7. Aprovechamiento de pluma de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) para la obtención y caracterización de quitina y quitosano. Fernanda Patricia Saad Celis. Final: 25 agosto **2010**.
8. Estudio de la actividad antifúngica de películas neutralizadas de quitosano y ácido poliláctico sobre el crecimiento de *Aspergillus niger*. Mayra A. Méndez Encinas. Final: 20 junio **2011**.
9. Efecto de bionanocompositos de quitosano/lisozima sobre la producción de glucanasas y estructuras subcelulares de *Aspergillus parasiticus*. Francisco Julián Rodríguez Córdova. Final: 29 septiembre **2016**.
10. Síntesis de biocompositos de quitosano/ácido pirrol 2-carboxílico y su efecto sobre la morfometría, germinación y organelos subcelulares de *Aspergillus*. Carlos Ignacio Muñoz Espinoza. Final: 30 sept. **2016**.
11. Determinación del efecto de quitosano y agentes de estrés osmótico u oxidativo en el crecimiento de *Aspergillus niger* y *Aspergillus parasiticus*. Fernanda Campa Quijada. Final: 21 junio **2016**.
12. Actividad antifúngica de hidrogeles de quitosano/acrilamida/zeolita: efecto sobre la germinación de esporas, morfometría y viabilidad de *Aspergillus* y *Fusarium*. Yessica Dioselinda Saad Gutiérrez. Final: 20 abril **2017**.
13. Toxicidad y mecanismo de internalización celular de nanopartículas de quitosano-nobiletina en modelos de célula eucariota (*Saccharomyces cerevisiae* y *Candida albicans*). Carlos Daniel Zúñiga Arroyo. Programa Educativo de Ingeniería Biomédica, Universidad Estatal de Sonora. Final: 29 junio **2023**.



RESPONSABLE DE ESTANCIAS POSDOCTORALES

- Estudio de la respuesta fisiológica de estrés de *Ramularia acropiti* aislado de cártamo, ante compuestos naturales bioactivos. Dr. Eber Addí Quintana Obregón. Convocatoria CONACyT de Estancias Posdoctorales Vinculadas al Fortalecimiento de la Calidad del Posgrado Nacional 2012 (3). Periodo: 01 de octubre de 2012 al 30 de septiembre de 2013. Informe final: 07 de octubre de **2013**.
- Sistemas micro/nanoparticulados de quitosano y compuestos bioactivos de origen vegetal y origen animal: obtención, actividad antimicrobiana, citotóxica y antimutagénica. Dra. Ana Guadalupe Luque Alcaraz. Proyecto de 2do año de Continuidad de Estancia Posdoctoral. Convocatoria de Apoyo para el Fortalecimiento de los Cuerpos Académicos, la Integración de Redes Temáticas de Colaboración de Cuerpos Académicos, Gastos de Publicación, Registro de Patentes y Becas Postdoctorales del PRODEP. (Convenio PROMEP/103.5/13/1177, con fecha del 13 junio 2013). Informe final: 07 diciembre **2015**.
- Desarrollo y estudio de nanocompositos de quitosano y compuestos bioactivos: sinergismo, citotoxicidad, mutagenicidad y actividad antifúngica contra hongos toxigénicos de importancia en alimentos. Dra. Ana Gpe. Luque Alcaraz. Convocatoria CONACyT de Estancias Posdoctorales Vinculadas al Fortalecimiento de la Calidad del Posgrado Nacional 2016(1). Vigencia: 01/ago/2016-31/07/**2017**.
- Potencial antifúngico y citotóxico de biocompositos de quitosano-extracto de chiltepín (*Capsicum annuum L. glabriuscum*) cosechado en Sonora. Dra. Ana Guadalupe Luque Alcaraz. Convocatoria CONACyT de 2do Año de Continuidad de Estancias Posdoctorales Vinculadas al Fortalecimiento de la Calidad del Posgrado Nacional 2017(2). Vigencia: 01 agosto de 2017 al 31 julio de **2018**.
- Prospección y estudio toxicológico de recubrimientos antifúngicos de quitosano y extractos de *Baccharis glutinosa* como alternativas eco-amigables para el control de aislados resistentes de *Colletotrichum* de mango. Dra. Ana Kareth López Meneses. Convocatoria CONACyT **2022** "Estancias Posdoctorales por México - Iniciales", periodo: 01 de oct. de 2022 al 30 de sept. de 2023; Convocatoria **2023** - Continuidad "Estancias Posdoctorales por México", periodo: 01 de oct. de 2023 al 30 de sept. de 2025.
- Fitotoxicidad, vida de anaquel y parámetros de calidad en frutos con recubrimientos biopoliméricos alimenticios para el control de *Alternaria* sp. y *Colletotrichum* sp. Dra. Alma Carolina Gálvez Iriqui. Convocatoria CONACyT **2022** (3) "Estancias Posdoctorales por México". Periodo: 01 diciembre 2022 al 30 de noviembre de 2024.

RESPONSABLE DE ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

- Desarrollo de materiales a nano y microescala a partir de proteínas vegetales, y extracción d compuestos bioactivos. Dr. Carlos Gregorio Barreras Urbina, becario posdoctoral CONAHCYT. Estancia de investigación en el marco de la estancia posdoctoral CONAHCYT que se realiza en el CIAD, A.C. Periodo: 22 de febrero al 30 de junio de **2024**.
- Quitosano en la estimulación del desarrollo de soya [*Glycine max* (L.) Merrill], la protección ante el estrés biótico y su compatibilidad con *Bradyrhizobium elkanii*. Dra. Daimy Costales Meneses, Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, INCA, Cuba. Estancia de investigación en el marco del Programa de Movilidad México-Cuba 2022 concertado por la Secretaría General Iberoamericana y la Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior, ANUIES. Periodo: 01 septiembre al 30 de noviembre de **2022**.

ASESORÍA DE TESIS

Tesis de Doctorado



1. Evaluación de una formulación de quitosano con ácido hidroxicinámico como control biológico de *Pythium* spp. en cultivos hidropónicos de lechuga (*Lactuca sativa* L.). Brenda Berenice León Vázquez. **EN PROCESO**
2. Desarrollo de películas comestibles de colágeno a partir de medusa (*Stomolophus* sp.): propiedades fisicoquímicas y aplicación de envasado de alimentos. Dania Marisol Esparza Espinoza. **EN PROCESO**
3. Preparación y caracterización de un sistema de liberación prolongada de fósforo, zinc y cobre con aplicación potencial en cultivos agrícolas. Milagros Gpe. Álvarez Moreno. **EN PROCESO**
4. Uso de biocompositos de quitosano-alginato-*Aspergillus australensis* para remover metales de sedimentos. Fernanda Alicia Dávila Parra (Exp. 211204307). Doctorado en Ciencias de la Ingeniería. Nombramiento: 28 de enero de 2020. **EN PROCESO**
5. Estudio de metabolitos asociados a la captación de metales pesados en un consorcio microbiano metalotolerante: producción de biosurfactantes y biopolímeros. Alfonso Álvarez Villa (Exp. 208206215). Doctorado en Ciencias de la Ingeniería. Nombramiento: 10 enero 2020. **EN PROCESO**
6. Síntesis y caracterización de sistemas termosensibles de polidopamina y copolímero de poli(N-isopropilacrilamida). Andya Jhosephin Ramírez Irigoyen (Exp. 209202171). Doctorado en Ciencia de Materiales. Nombramiento: 22 de octubre de 2019. **EN PROCESO**
7. Derivados de la tetrandrina como posibles sondas de ADN para microscopía de fluorescencia. Sandra Mónica González Martínez (Exp. 217230094). Doctorado en Ciencia de Materiales. Final: 08 junio **2022**.
8. Síntesis y caracterización de hidrogeles de redes poliméricas semi-interpenetradas de quitosano y poli (ácido-γ-glutámico) y su potencial aplicación en la liberación controlada de fármacos. Danay Pérez Caballero (Exp. 217230092). Doctorado en Ciencia de Materiales. Final: 13 de mayo de **2022**.
9. Análisis proteómico de *Fusarium verticillioides* expuesto a la fracción antifúngica de la planta *Jacquinia macrocarpa*. Daniel Fernando Valenzuela Cota. Final: 05 de febrero de **2021**.
10. Estudio de un sistema de liberación prolongada de urea en un cultivo de trigo cristalino (*Triticum durum*): modelado matemático de liberación y su interacción con la microbiota del suelo. Carlos Gregorio Barreras Urbina. Final: 11 de marzo de **2020**.
11. Estudio quimioprotector y posible aplicación nanotecnológica de lípidos y aislados de músculo de camarón silvestre (*Litopenaeus vanamei*) y de granja (*L. stylirostris*). Joel Said García Romo. Final: 14 febrero **2020**.
12. Preparación y caracterización de mezclas de polipropileno y quitosano. Fernando Javier Carrasco Guigón. Doctorado en Ciencia de Materiales. Final: 08 de enero de **2018**.
13. Tratamiento de efluentes generados en la producción de harina de pescado en un reactor discontinuo secuencial seguido de un reactor de membranas (SBR-MBR). Guadalupe López Avilés. Doctorado en Ciencias de la Ingeniería. Final: 26 de junio de **2017**.
14. Elaboración y caracterización de una matriz de hidrolizados de colágeno:quitosano con aplicaciones biomédicas. Alondra Cuevas Acuña. Final: 19 de abril de **2016**.
15. Uso de lignina aislada de paja de trigo (*Triticum durum*) como elemento funcional en matrices de almidón, para mejorar sus propiedades mecánicas y de barrera. José Luis Espinoza Acosta. Final: 25 febrero **2015**.
16. Estudio de compuestos quimioprotectores de la fracción lipídica del camarón: identificación, anticarcinogénesis y respuesta inmune en un modelo ratón. Carmen María López Sainz. Final: 16 ene **2015**.
17. Preparación y caracterización de mezclas de polietileno de baja densidad y quitosano modificado con poliácido láctico. Jesús Manuel Quiroz Castillo. Doctorado en Ciencia de Materiales. Final: 25 agosto **2014**.
18. Efecto de la matriz de quitosano-ácido ferúlico sobre el crecimiento y biosíntesis de aflatoxinas por *Aspergillus parasiticus* y en germinación de semilla de maíz. Octavio Cota Arriola. Final: 14 julio **2014**.
19. Aislamiento y caracterización fisicoquímica y funcional de gelatina de la piel del calamar gigante (*Dosidicus gigas*) y su potencial aplicación como péptidos antioxidantes. Mario H. Uriarte Montoya. Final: 13 abril **2012**.



20. Actividad fungistática de quitosano para el control de la falsa cenicilla del cártamo. Eber Addí Quintana Obregón. Doctorado en Ciencias en Biotecnología, ITSON. Final: 23 marzo **2012**.

Tesis de Maestría

1. Biosorción de cobre por un sistema biopolimétrico *Bacillus megaterium*/quitosano-alginato en un reactor de tanque agitado. Sara Melissa Villegas Castro (Exp. 211205344). Maestría en Ciencias de la Ingeniería. Nombramiento: 16 de diciembre de 2019. **EN PROCESO**
2. Preparación y caracterización de micropartículas de betalaínas-gelatina por electroaspersión coaxial: evaluación de su capacidad antioxidante. Cielo Estefanía Figueroa Enríquez. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Final: 04 de agosto de **2022**.
3. Síntesis y caracterización de hidrogeles de polí(ácido-γ-glutámico). Yaniris Garmendia Diago (Exp. 218230188). Maestría en Ciencia de Materiales. Final: 16 de julio de **2020**
4. Remoción de cobre con *Pseudomonas rhodesiae* en un sistema integrado CSTR-columna de biosorción de lecho fluidizado. Paola León Domínguez. Maestría en Ciencias de la Ingeniería. Final: 27 septiembre **2019**.
5. Adaptación del hongo *Fusarium verticillioides* a la exposición ante fracciones antifúngicas de las plantas *Baccharis glutinosa* y *Jacquinia macrocarpa*. Iliana Jacqueline Muñoz Ochoa. Final: 10 enero **2019**.
6. Síntesis, caracterización y evaluación antifúngica de biocompositos de quitosano con aceites esenciales. Rocío Elizabeth Villegas Rascón. Final: 10 de enero de **2019**.
13. Evaluación de la cinética de adaptación y tolerancia a metales potencialmente tóxicos de microorganismos aislados de aguas superficiales contaminadas de origen antropogénico. Alfonso Álvarez Villa. Maestría en Ciencias de la Ingeniería. Final: 13 de diciembre de **2018**.
7. Evaluación de capacidades biológicas de quitosano obtenido a partir de residuos de camarón. Carlos Alberto Sañudo Ruiz. Maestría en Ciencias en Recursos Naturales, ITSON Cd. Obregón. Final: 26 ene **2017**.
8. Tratamiento de aguas de descarga salobres de la industria sardinera en un reactor integrado anaerobio/aerobio de lecho fijo. Citlali de Jesús Gastélum Rosas. Maestría en Ciencias de la Ingeniería. Final: 05 dic **2016**.
9. Obtención y comparación de composites de colágeno de subproductos de calamar con quitosano y ácido poliláctico y su efecto en la proliferación de condrocitos. Uriel Ramírez Campa. Final: 10 agosto **2016**.
10. Actividad de enzimas indicadoras de estrés oxidativo en *Fusarium verticillioides* expuesto a la fracción antifúngica de *Jacquinia macrocarpa* y a quitosano. Daniel Fernando Valenzuela Cota. Final: 22 agosto **2016**.
11. Evaluación in vitro de la actividad antibacteriana de extractos de *J. macrocarpa* y *B. glutinosa* y cambios morfométricos sobre *E. coli* y *S. aureus*. Jesús R. García De León. Final: 22 sept. **2015**.
12. Evaluación in vitro de la actividad antibacteriana de aguas aromáticas de orégano (*Lippia palmeri W.*) y cambios morfométricos sobre *Listeria monocytogenes*. Joel Said García Romo. Final: 21 agosto **2015**.
13. Preparación y caracterización de nanoesferas a partir de gluteninas de trigo utilizando el método de electroaspersión para la liberación prolongada de urea. José A. Tapia Hernández. Final: 14 agosto **2015**.
14. Efecto antifúngico de aceites esenciales de plantas sobre el crecimiento de *Fusarium verticillioides* y *Aspergillus parasiticus*. Ana Karenth López Meneses. Final: 31 octubre **2014**.
15. Evaluación de actividad antifúngica de mezclas de fracciones activas de las plantas *Baccharis glutinosa* y *Jacquinia macrocarpa* sobre los hongos *Aspergillus flavus* y *Fusarium verticillioides*. Carlos Francisco Medina López. Final: 02 julio **2014**.
16. Evaluación de la actividad antimicrobiana de un flavonoide incorporado a películas de materiales poliméricos. María Jesús Moreno Vázquez. Final: diciembre **2013**.



17. Caracterización química parcial de compuestos con actividad antimutagénica de extractos lipídicos de pulpo (*Paraoctopus limaculatus*). Susana G. Cruz Ramírez. Final: 16 octubre **2013**.
18. Efecto de los antifúngicos de *Jacquinia macrocarpa* y *Baccharis glutinosa* sobre la hidrólisis y síntesis de la pared de *Aspergillus flavus* y *Fusarium verticillioides*. Génesis V. Buitimea Cantúa. Final: 07 dic **2012**.
19. Detección de actividad antimutagénica y anticlastogénica a partir de extractos acuosos y lipídicos de organismos marinos. César Martín Durand Dávila. Final: 22 octubre **2012**.
20. Evaluación de la migración de catequina contenida en películas compatibilizadas de polietileno de baja densidad y su efecto antioxidante en aceite de pescado. Érika Padilla Gastélum. Final: 22 junio **2012**.
21. Evaluación in vitro de toxicidad de extractos de plantas con actividad antifúngica. Patricia Maribel Frías Escalante. Final: 28 de junio de **2012**.
22. Determinación biológica-funcional de los compuestos bioactivos de los extractos lipídicos de camarón y pulpo. Larissa Iveth Parada Muñiz. Final: 30 junio **2011**.
23. Efecto de extractos de plantas silvestres en el desarrollo de *Fusarium verticillioides*. Fabiola Fimbres López. Final: 25 de marzo de **2010**.
24. Elaboración de quitosano a partir de desechos de crustáceos y evaluación de sus propiedades antifúngicas contra *Aspergillus parasiticus* y su producción de aflatoxina B₁. Octavio Cota Arriola. Final: 26 febrero **2010**.
25. Evaluación de las propiedades mecánicas y antioxidantes de una biopelícula elaborada a partir de una mezcla de quitosano y colágeno de la cabeza y aleta de calamar gigante (*Dosidicus gigas*). Joe Hernández Arias. Final: Julio **2009**.
26. Efecto del quitosano y extractos de plantas silvestres en el crecimiento de *Ramularia sp.* aislada de cártamo (*Carthamus tinctoris L.*) cultivado en el Valle del Yaqui. Eber A. Quintana Obregón. Final: 03 julio **2008**.
27. Purificación y caracterización parcial de compuestos con actividad antimutagénica y antiproliferativa de extractos lipídicos de camarón y pulpo. Carolina Moreno Félix. Final: 18 diciembre **2008**.
28. Posibles mecanismos de interacción de compuestos antimutagénicos aislados a partir de camarón y pulpo. Martiza María Moreno Vázquez. Final: 17 diciembre **2008**.
29. Efecto del quitosano y levaduras como biocontrol contra el crecimiento de hongos causantes del deterioro en cítricos. Neith Aracely Pacheco López. Maestría en Biotecnología, UAM-I. Final: 18 enero **2007**.
30. Aislamiento parcial y caracterización del colágeno del manto de calamar (*Dosidicus gigas*) y su potencial aplicación como plastificante en la elaboración de biopelículas con quitosano. Mario Hiram Uriarte Montoya. Final: agosto de **2007**.
31. Efecto del uso de películas plásticas con antioxidantes sobre los cambios oxidativos en camarón (*Litopenaeus stylirostris*) almacenado en congelación. Adriana Zulema Valencia Pérez. Final: 11 noviembre **2007**.
32. Evaluación fisicoquímica del almidón de trigo cristalino (*Triticum durum*) en la formación de biopelículas. Beatriz Montaño Leyva. Final: diciembre **2007**.
33. Efecto de compuestos naturales en el crecimiento de *Fusarium verticillioides* y la producción de fumonisina. Guadalupe Miroslava Suárez Jiménez. Final: 16 diciembre **2005**.

Tesis de Licenciatura

1. *Fluorensia microphylla* como inhibidor del crecimiento bacteriano y de formación de biopelículas en aislados clínicos resistentes a antibióticos de *Staphylococcus aureus* y *Staphylococcus epidermidis*. Ilian Aylin Solís Gortárez (exp. 219204228). Químico Biólogo Clínico, Campus Caborca, UNISON. Final: 10 marzo **2024**.
2. Determinación de la toxicidad y mecanismo de internalización celular de nanopartículas de quitosano-nobiletina en modelos de célula eucariota (*Saccharomyces cerevisiae* y *Candida albicans*). Carlos Daniel Zúñiga Arroyo



- (expediente 18020340139). Carrera de Ingeniero Biomédico, Universidad Estatal de Sonora. Final: 29 de junio de **2023** (Acta No.: 552, folio 315, libro SGA-AEP-89).
3. Películas y recubrimientos comestibles (PCs y RCs) basadas en quitosano-agar. Brianda María Salazar Salas. Final: 07 de diciembre de **2018**.
 4. Desarrollo de películas de ácido poliláctico/quitosano incorporadas con ferulato de etilo y evaluación de su actividad antibacterial". Isabel Arredondo Parada. Final: 15 diciembre **2017**.
 5. Síntesis y caracterización de nanopartículas de PNIPAM-quitosano-fluoresceína biológicamente activas y su monitoreo intracelular en cultivos celulares de la línea MDA-MB-231. Nadia Nereyda García Flores. Final: 12 diciembre **2016**.
 6. Biosistemas nanoparticulados de quitosano/aceite de pirul (*Schinus molle*): obtención y evaluación de la actividad antifúngica sobre *Aspergillus parasiticus*. Christian I. Trujillo Esquivel. Final: 30 mayo **2015**.
 7. Caracterización fisicoquímica de películas biodegradables a base de agar impregnadas con extractos de ajo. Paola Iveth Campa Siqueiros. Final: 11 julio **2014**.
 8. Incorporación de un flavonoide a polietileno de baja densidad y evaluación de su efecto antioxidante en aceite de pescado. Javier Castillo Montoya. Final: 13 de abril de **2010**.
 9. Evaluación de índices de frescura y deterioro en el músculo de mantarraya (*Rhinoptera steindachneri*) durante su almacenamiento en hielo. Dalila Fernanda Canizales Rodríguez.
 10. Efecto inhibidor del quitosano en el crecimiento de *Fusarium verticillioides* y producción de fumonisina. Eber Addi Quintana Obregón. Final: 26 octubre **2006**.
 11. Obtención y caracterización químico-microbiológico de ensilados de desechos de camarón. Corona Vadillo Diana. Lic en Biología, UNAM. Final: 02 octubre **2002**.

JURADO EN EXÁMENES DE GRADO EXTERNOS (por invitación)

1. Vocal en el Tribunal del examen de grado de Chan Higuera Jesús Enrique, quien presentó la tesis "Pigmentos de calamar gigante (*Dosidicus gigas*): estructura química, actividad antioxidante y antimicrobiana y su aplicación como aditivo alimentario". Programa de Doctorado en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias, Universidad Miguel Hernández de Elche, España. Fecha de nombramiento: 29 de junio de 2020. Fecha de examen: 09 de julio de 2020.
2. Suplente en el Tribunal del examen de grado de Noguera Arteaga Luis, quien presentó la tesis "Desarrollo de estrategias de riego deficitario controlado y selección del portainjerto para mejorar la calidad y funcionalidad de los pistachos (*Pistacia vera*)". Programa de Doctorado en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias, Universidad Miguel Hernández de Elche, España. Fecha de nombramiento: 01 de junio de 2020.
3. Vocal en el Sínodo del examen de grado de Rendón De Anda José Ricardo, quien presentó la tesis "Evaluación del efecto in vitro de oligómeros de quitina y quitosano en la micropropagación de vainilla (*Vanilla planifolia*)". Programa de Maestría en Ciencias en Recursos Naturales, Instituto Tecnológico de Sonora Campus Obregón Centro. Fecha de examen: 28 de enero de 2022.
4. Vocal en el Sínodo del examen de grado de Acosta Herrera Mario, quien presentó la tesis "Producción y caracterización de enzimas quitinolíticas a partir de microorganismos aislados de suelos salinos". Programa de Maestría en Ciencias en Recursos Naturales, Instituto Tecnológico de Sonora Campus Obregón Centro. Fecha de examen: 04 de marzo de 2016.



PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

ARTÍCULOS EN REVISTAS CON ARBITRAJE INTERNACIONAL

1. Esparza-Espinoza D.M., Rodríguez-Félix F., **Plascencia-Jatomea M.**, Salazar-Leyva J.A., Santacruz-Ortega H.C., Aubourg S.P., Ezquerra-Brauer, J.M. 2025 Development of jellyfish (*Stomolophus* sp. 2) gelatin/chitosan films: structural, physical, and antioxidant properties. *Gels*, 11, 836. <https://doi.org/10.3390/gels11100836> (online 18 octubre 2025)
2. Loreto-Muñoz C.D., Gastelum-Rosas C., López-Avilés G., **Plascencia-Jatomea M.**, Almendariz-Tapia F.J. 2025. Treatment of brackish sardine processing wastewater employing an integrated anaerobic/anoxic/aerobic fixed-bed reactor. Tratamiento de aguas salobres de la industria sardinera en un reactor integrado anaerobio/anóxico/aerobio de lecho fijo. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 24(3), IA25620.
3. Hernández-López N.A., **Plascencia-Jatomea M.***, Lizardi-Mendoza J., Martínez-Téllez M.A., López-Saiz C.M., Quintana-Obregón E.A.* 2025. New observations in the spores and hyphae of *Colletotrichum siamense* exposed to nanochitosan particles. *Archives of Microbiology*, 2025, 207:260. <https://doi.org/10.1007/s00203-025-04466-1> (online 10 septiembre 2025)
4. Ruiz-Almada M.G., **Plascencia-Jatomea M.**, Burgos-Hernández A., Santacruz-Ortega H.C., Noguera-Artiaga L., López-Saiz C.M. Phytochemical profile and bioactive evaluation of *Porophyllum gracile*. *International Journal of Molecular Sciences*, 2025, 26, 8350. <https://doi.org/10.3390/ijms26178350> (online 28 ago 2025)
5. Rodríguez-Pedroso, A.T., Ramírez-Arrebato, M.A., **Plascencia-Jatomea M.** 2025. Potentialities of chitosan nanoparticles in rice cultivation (*Oryza sativa* L.). *Cultivos Tropicales*, 46(2) abril-junio 2025. <https://ediciones.inca.edu.cu/index.php/ediciones/article/view/1865> (online 02 julio 2025)
6. Álvarez-Villa A., **Plascencia-Jatomea M.***, Calderón K., Arévalo-Niño K., López-Avilés G., Almendariz-Tapia F.J*. 2025. Insights into the thriving of *Bacillus megaterium* and *Rhodotorula mucilaginosa* in mining areas: their adaptation and tolerance under extreme levels of Cu and Mn. *Microbiology Research*, 16(7), 140. <https://doi.org/10.3390/microbiolres16070140> (online 01 julio 2025)
7. de Gante-de la Maza S., **Plascencia-Jatomea M.***, Cortez-Rocha M.O., Sánchez-Mariñez R.I., Meneses-Sagrero S.E., Gálvez-Iriqui A.C., López-Meneses A.K. 2025. Chitosan combined with methanolic plants extracts: antifungal activity, phytotoxicity and acute toxicity. *Polysaccharides*, 6(2), 52. <https://doi.org/10.3390/polysaccharides6020052> (online 18 junio 2025)
8. Álvarez-Moreno M.G., Rodríguez-Félix F., Barreras-Urbina C.G., **Plascencia-Jatomea M.**, Rueda-Puente E.O., Reyes-Pérez J.J., Tapia-Hernández J.A., Burruel-Ibarra S.E., Madera-Santana T.J., López-Peña I.Y., Juárez-Onofre J.E., Santos-Sauceda I. 2025. Preparation and characterization of zein-phosphate nanoparticles by nanoprecipitation method with potential use as fertilizer. *ACS Omega*, article ASAP. <https://doi.org/10.1021/acsomega.5c01817>
9. León-Vázquez B.B., Rodríguez-Félix F., Torres-Arreola W., Aubourg S.P., Graciano-Verdugo A.Z., **Plascencia-Jatomea M.**, Quintero-Reyes I.E., Urías-Torres M.A., Moreno-Robles A.L., Tapia-Hernández J.A., Moreno-Vásquez M.J. (2025). Design and characterization of polylactic acid/cellulose acetate films incorporating black carrot extract rich in anthocyanins as a pH-sensitive food packaging. *International Journal of Biological Macromolecules*, 317(1), 144840. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.144840> (online 30 mayo 2025)
10. Chacón-Figueroa I.H., Dórame-Miranda R.F., López-Ahumada G.A., Del Toro-Sánchez C.L., Ovando-Martínez M., Gámez-Meza N., Martínez-Bustos F., Rodríguez Figueroa J.C., Gerardo-Rodríguez J.E., Whitney K., Bernal-Mercado A.T., **Plascencia-Jatomea M.**, Herrera-Jiménez V. 2025. Microencapsulation of spent coffee extract within *Saccharomyces cerevisiae* cells via spray drying and evaluation of its in vitro bioaccessibility. *Foods*, 14, 1053. <https://doi.org/10.3390/foods14061053> (online 19 marzo 2025)

11. Vergel-Alfonso A.A., Rodríguez-Félix, F., López-Corona, B.E., Barreras-Urbina, C.G., Acosta-Martínez, D.R., Tapia-Hernández, J.A., Del-Toro-Sánchez, C.L., Cárdenas-López, J.L., **Plascencia-Jatomea, M.**, Burruel-Ibarra, S.E., Canizales-Rodríguez, D.F., López-Peña, I.Y., 2025. Bioactive compound recovery from *Agave angustifolia* Haw. leaves waste from bacanora industry: physicochemical properties, antioxidant and antimicrobial activity of the extract. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-025-06741-z> (online 14 marzo 2025)
12. Vergel-Alfonso A.A., Arias-Avelenda R., Casariego-Año A., Giménez M.J., Ruiz-Cruz S., López-Corona B.E., Del-Toro-Sánchez C.L., González-Bravo A.L., **Plascencia-Jatomea M.**, Menchaca-Armenta M., Canizales-Rodríguez D.F., Ramos-Enríquez J.R., Tapia-Hernández J.A., Rodríguez-Félix F. 2025. Development and characterization of pectin and bees-wax-based coatings enhanced with anthocyanins and its antioxidant and antifungal properties. *Processes*, 13(2), 542. <https://doi.org/10.3390/pr13020542> (online 14 febrero 2025)
13. Ramírez-Campas U., Aubourg S.P., Torres-Arreola W., **Plascencia-Jatomea M.**, Ezquerra-Brauer J.M. 2025. Physical and structural properties of chitosan-squid gelatin hydrogels. *Gels*, 11, 109. <https://doi.org/10.3390/gels11020109> (online 03 febrero 2025)
14. García-Romo J.S., Martínez-Soto J.M., Hernández-Zazueta M.S., Sandoval-Petris E., **Plascencia-Jatomea M.**, Burboa-Zazueta M.G., Robles-Sánchez R.M., Santacruz-Ortega H.C., Candia-Plata M.C., Parra-Vergara N.V., Burgos-Hernández A. 2025. Nitrosative and oxidative ant-stress, and anti-inflammatory potential of *Litopenaeus stylirostris* cytoprotective fraction. *Biotecnia*, 27:e2425. Volume XXVII, DOI: 10.18633/biotecnia.v27.2425 (online 20 feb 2025).
15. Hernández-López N.A., **Plascencia-Jatomea M.***, Del-Toro-Sánchez C.L., López-Saiz C.M., Morales-Rodríguez S., Martínez-Téllez M.Á., Quintana-Obregón E.A.*. 2025. Antifungal activity of nanochitosan in *Colletotrichum musae* and *Colletotrichum chrysophillum*. *Polysaccharides*, 6, 4. <https://doi.org/10.3390/polysaccharides6010004> (online 07 enero 2025)
16. López-Bermúdez L.S., Quintana-Obregón E.A., Rosas-Burgos E.C., Gálvez-Iriqui A.C., Gutiérrez-Martínez P., Lizardi-Mendoza J., **Plascencia-Jatomea M.***. 2024. Acute phytotoxicity and antifungal effect of nanochitosan particles on *Colletotrichum fructicola* with low susceptibility to chitosan. *Current Microbiology*, 81:445, <https://doi.org/10.1007/s00284-024-03909-0> (online 05 noviembre 2024)
17. Acuña-Pacheco L.V., Moreno-Robles A.L., **Plascencia-Jatomea M.**, Del Toro-Sánchez C.L., Ayala-Zavala J.F., Tapia-Hernández J.A., Moreno-Vásquez M.J., Graciano-Verdugo A.Z. 2024. The preparation and characterization of an alginate/chitosan active bilayer film incorporated with asparagus (*Asparagus officinalis* L.) residue extract. *Coatings*, 14, 1232. <https://doi.org/10.3390/coatings14101232> (online 24 sept. 2024)
18. Hernández-Abril P.A., López-Meneses A.K., Lizardi-Mendoza J., **Plascencia-Jatomea M.**, Luque-Alcaraz A.G. 2024. Cellular internalization and toxicity of chitosan nanoparticles loaded with nobiletin in eukaryotic cell models (*Saccharomyces cerevisiae* and *Candida albicans*). *Materials*, 17, 1525. <https://doi.org/10.3390/ma17071525> (online 27 marzo 2024)
19. **Plascencia-Jatomea M.**, Cortez-Rocha M.O., Rodríguez-Félix F., Mouriño-Pérez R.R., Lizardi-Mendoza J., Sánchez-Maríñez R.I., López-Meneses A.K. 2024. Synthesis and toxicological study of chitosan-pirul (*Schinus molle* L.) essential oil nanoparticles on *Aspergillus flavus*. *Archives of Microbiology*, 206: 133. <https://doi.org/10.1007/s00203-024-03859-y> (online 02 marzo 2024)
20. Garmendia-Diago, Y., Rodríguez-Félix, D.E., Pérez-Caballero, D., Borges-Hernández, E., Castillo-Ortega, M.M., Del Castillo-Castro, T., Santacruz-Ortega, H.C., Quiroz-Castillo, J.M., **Plascencia-Jatomea, M.**, Rodríguez-Félix, F., Ledezma-Pérez, A.S. 2024. Synthesis of a novel pH-sensitive hydrogel based on poly(*g*-glutamic acid) crosslinked with urea. *Polymer Bulletin*, DOI: <https://doi.org/10.1007/s00289-023-04892-5> (online 21 junio de 2023).

21. Barreras-Urbina, C.G., Rodríguez-Félix, F., Cárdenas-López, J.L., **Plascencia-Jatomea, M.**, Pérez-Tello, M., Ledesma-Osuna, A.I., Madera-Santana, T.J., Tapia-Hernández, J.A., Castro-Enríquez, D.D. 2023. Effect of a prolonged-release system of urea on nitrogen losses and microbial population changes in two types of agricultural soil. *ACS Omega*, 8, 42319-42328. <https://doi.org/10.1021/acsomega.3c04572>
22. Figueroa-Enríquez, C.E., Rodríguez-Félix, F., **Plascencia-Jatomea, M.**, Sánchez-Escalante, A., Vargas-López, J.M., Tapia-Hernández, J.A., Canizales-Rodríguez, D.F., Castro-Enriquez, D.D., Ruiz-Cruz, S., Santos-Sauceda, I., Burruel-Ibarra, S.E., Pompa-Ramos, J.L. 2023. Nanoparticles of betalain-gelatin with antioxidant properties by coaxial electrospraying: preparation and characterization. *ACS Omega*, 2023, 8, 41156-41168, <https://doi.org/10.1021/acsomega.3c04021> (online 23 octubre 2023).
23. Calvillo-Páez, V.I., **Plascencia-Jatomea, M.**, Ochoa-Terán, A., Del-Toro-Sánchez, C.L., González-Vega, R.I., González-Martínez, S.M., Ochoa-Lara, K. 2023. Tetrandrine derivatives as promising antibacterial agents. *ACS Omega*, 2023, 8, 28156-28164. <https://doi.org/10.1021/acsomega.3c01368> (online 26 jul 2023).
24. Ramírez-Irigoyen, A.J., García-Verdugo, K.F., Castillo-Ortega, M.M., Rodríguez-Félix, D.E., Encinas, J.C **Plascencia-Jatomea, M.**, Arguelles-Monal, W., Santos-Sauceda, I., Pérez-González, R., Del Castillo-Castro, T. 2023. Study of thermal transitions of copolymers based on N-isopropylacrylamide and acrylic acid with potential for curcumin controlled release. *Journal of Applied Polymer Science*, 2023, e54338. DOI: 10.1002/app.54338. <https://doi.org/10.1002/app.54338> (online 05 julio 2023).
25. Esparza-Espinoza, D.M., Santacruz-Ortega, H.C., **Plascencia-Jatomea, M.**, Aubourg, S.P., Salazar-Leyva, J.A., Rodríguez-Félix, F., Ezquerra-Brauer, J.M. 2023. Chemical-structural identification of crude gelatin from jellyfish (*Stomolophus meleagris*) and evaluation of its potential biological activity. *Fishes*, 8(5), 246. <https://doi.org/10.3390/fishes8050246> (online 08 mayo 2023).
26. Rodríguez-Félix, D.E., Pérez-Caballero, D., del Castillo-Castro, T., Castillo-Ortega, M.M., Garmendia-Diago, Y., Alvarado-Ibarra, J., **Plascencia-Jatomea, M.**, Ledezma-Pérez, A.S., Burruel-Ibarra, S.E. 2023a. Chitosan hydrogels chemically crosslinked with L-glutamic acid and their potential use in drug delivery. *Polymer Bulletin*, 80: 2617-2636. <https://doi.org/10.1007/s00289-022-04152-y>
27. Dávila-Parra, F.A., **Plascencia-Jatomea, M.**, Monge-Amaya, O., Martín-García, A.R., de la Vega Olivas, J., Almendariz-Tapia, F.J. 2022. Influence of initial copper concentration, pH, and cross-linked alginate-chitosan and alginate-chitosan-*Aspergillus australiensis* composite beads on the adsorption capacity and removal efficiency of copper ions. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 21(3), IA2892. <https://doi.org/10.24275/rmiq/IA2892> (online 26 nov 2022)
28. De La Ree-Rodríguez, S.C., López-Saiz, C.M., Ezquerra-Brauer, J.M., Santacruz-Ortega, H.C., **Plascencia-Jatomea, M.**, Hernández-Zazueta, M.S., Sandoval-Petris, E., Martínez-Cruz, O., Yépez-Plascencia, G., Medina-Méndez, I. 2022. Lipidic compounds from the muscle of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*): chemical structure and effect on the proliferation and morphology of human cancer cell lines. *Food Science and Technology*, Campinas, 42, e86822. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.86822> (online 21 octubre 2022)
29. López-López M.E., Del-Toro-Sánchez C.L., Gutiérrez-Lomelí M., Ochoa-Ascencio S., Aguilar-López J.A., Robles-García M.A., **Plascencia-Jatomea M.**, Bernal-Mercado A.T., Martínez-Cruz O., Ávila-Novoa M.G., Guerrero-Medina P.J. 2022. Isolation and characterization of *Trichoderma* spp. for antagonistic activity against avocado (*Persea americana* Mill) fruit pathogens. *Horticulturae*, 8(8), 714. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8080714> (online 09 de agosto de 2022).
30. Lewis-Luján, L.M., Dörschmann, P., Seeba, C., Thalenhorst, T., Roider, J., Iloki-Assanga, S.B., Gálvez-Ruiz J.C., Del Castillo-Castro, T., Rosas-Burgos, E.C., **Plascencia-Jatomea, M.**, Ezquerra-Brauer, J.M., Klettner, A. 2022. Properties of cephalopod skin ommochromes to inhibit free radical, the Maillard reaction and retino-protective



- mechanisms in cellular models concerning oxidative stress, angiogenesis and inflammation. *Antioxidants*, 11(8), 1574. <https://doi.org/10.3390/antiox11081574> (online 15 de agosto de 2022)
31. Lewis-Luján, L.M., Rosas-Burgos, E.C., Ezquerra-Brauer, J.M., Burboa-Zazueta, M.G., Iloki Assanga, S.B., del Castillo-Castro, T., Penton, G., **Plascencia-Jatomea, M.*** 2022. Inhibition of pathogenic bacteria and fungi by natural phenoxazinone from octopus ommochrome pigments. *Journal of Microbiology and Biotechnology*, 32(8): 989-1002. <https://doi.org/10.4014/jmb.2206.06043> (online 21 de julio de 2022).
 32. Hernández-Téllez, C.N., Luque-Alcaraz, A.G.* Núñez-Mexía, S.A., Cortez-Rocha, M.O., Lizardi-Mendoza, J., Rosas-Burgos, E.C., Rosas-Durazo, A.J., Parra-Vergara, N.V., **Plascencia-Jatomea, M***. 2022. Relationship between the antifungal activity of chitosan-capsaicin nanoparticles and the oxidative stress response on *Aspergillus parasiticus*. *Polymers*, 14, 2774. <https://doi.org/10.3390/polym14142774>
 33. Lewis-Luján, L.M., McCarty, M.F., DiNicolantonio, J.J., Gálvez-Ruiz, J.C., Rosas-Burgos E.C., **Plascencia-Jatomea, M.**, Iloki-Assanga, S.B. 2022. Nutraceuticals/drugs promoting mitophagy and mitochondrial biogenesis may combat the mitochondrial dysfunction driving progression of dry age-related macular degeneration. *Nutrients*, 14, 1985. <https://doi.org/10.3390/nu14091985> (online 09 mayo 2022).
 34. Esparza-Espinoza, D.M., **Plascencia-Jatomea, M.**, Parra-Vergara, N.V., Cárdenas-López, J.L., López-Saiz, C.M., Carbonell-Barrachina, Á.A., Ezquerra-Brauer, J.M. 2022. Improving the shelf-life of chicken burgers using *Octopus vulgaris* and *Dosidicus gigas* skin pigment extracts. *Food Science and Technology (Campinas)*, v42, e18221. (DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.18221>, online 20 agosto 2021).
 35. García-Romo J.S., Hernández-Zazueta M.S., Gálvez-Iriqui A.C., **Plascencia-Jatomea M.**, Burboa-Zazueta M.G., Sandoval-Petris E., Robles-Sánchez R.M., Juárez-Onofre J.E., Hernández-Martínez J., Santacruz-Ortega H.C., López-Saiz C.M., Burgos-Hernández A. 2022. Isolation and identification of a new antiproliferative indolocarbazole alkaloid derivative extracted from farmed shrimp (*Litopenaeus vannamei*) muscle. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences* 2022: 11(5) e2173. (<https://doi.org/10.55251/jmbfs.2173>, <https://office2.jmbfs.org/index.php/JMBFS/article/view/2173/431>, online 07 diciembre 2021, published 01 abril 2022).
 36. Rodríguez-Pedroso, A.P., **Plascencia-Jatomea, M.**, Bautista-Baños, S., Ventura-Zapata, E., Cortez-Rocha, M.O., Ramírez-Arrebato, M.A. 2021. Efecto in vitro de un quitosano de masa molecular media sobre dos cepas de *Bipolaris oryzae* aisladas en México y Cuba. *Biotecnología Aplicada*, 38(2): 2201-2205. <http://elfoscientiae.cigb.edu.cu/PDFs/Biotecnol%20Apl/2021/38/2/BA003802OL2201-2205.pdf>
 37. Rodríguez-Pedroso, A.T., Bautista-Baños, s., Ramírez-Arrebato, M.A., Plascencia-Jatomea, M., Hernández-Ferrer, L. 2021. Chitosan and its derivatives, natural polymers with potential for control of *Pyricularia oryzae* (Cav.). *Cultivos Tropicales*, 42(4): e15 (http://scielo.sld.cu/pdf/ctr/v42n4/en_1819-4087-ctr-42-04-e15.pdf, online 30 dic 2021).
 38. Cuevas-Acuña D.A., **Plascencia-Jatomea M.**, Santacruz-Ortega H. del C., Torres-Arreola W., Ezquerra-Brauer J.M. 2021. Development of chitosan/squid skin gelatine hydrolysate films: structural, physical, antioxidant, and antifungal properties. *Coatings*, 11(9), 1088 (<https://doi.org/10.3390/coatings11091088>, online 08 septiembre 2021). Citas: 2
 39. Villalobos-Noriega, J.M.A., Rodríguez-León, E., Rodríguez-Beas, C., Larios-Rodríguez, E., **Plascencia-Jatomea, M.**, Martínez-Higuera, A., Acuña-Campa, H., García-Galaz, A., Mora-Monroy, R., Álvarez-Cirerol, F.J., Rodríguez-Vázquez, B.E., Carrillo-Torres, R.C., Iñiguez-Palomares, R.A. 2021. Au@Ag core@shell nanoparticles synthesized with *Rumex hymenosepalus* as antimicrobial agent. *Nanoscale Research Letters*, 16:118 (DOI: <https://doi.org/10.1186/s11671-021-03572-5>, online 22 julio 2021). Citas: 3
 40. Méndez-Mayboca, F., **Plascencia-Jatomea, M.**, Del Toro-Sánchez, C.L., Wong-Corral, F.J., Borboa-Flores, J., Guerra, K., Murillo-Amador, B., Rueda-Puente, E.O. 2021. Halobacterias promotoras de crecimiento vegetal

- asociadas a *Lippia palmeri* (verbenaceae) en la zona árida del noroeste de México. *Acta Biológica Colombiana*, 26(3): 439-448. (DOI: <https://doi.org/10.15446/abc.v26n3.83820>, online 28/05/2021). Recuperado a partir de: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/actabiol/article/view/83820>
41. Hernández-Téllez, C.N., Luque-Alcaraz, A.G., **Plascencia-Jatomea, M.**, Higuera-Valenzuela, H.J., Burgos-Hernández, M., García-Flores, N., Álvarez-Ramos, M.E., Iriqui-Rascón, J.L., Esquivel-González, R., Hernández-Abril, P.A. 2021. Synthesis and characterization of a Fe₃O₄@PNIPAM-chitosan nanocomposite and its potential application in vincristine delivery. *Polymers*, 13(11), 1704. (<https://doi.org/10.3390/polym13111704>, online 23 mayo 2021). Citas: 4
 42. Moreno-Vásquez, M.J., **Plascencia-Jatomea, M.***, Sánchez-Valdés, S., Tánori-Córdova, J.C., Castillo-Yáñez, F.J., Quintero-Reyes, I.E., Graciano-Verdugo, A.Z.* 2021. Characterization of epigallocatechin-gallate-grafted chitosan nanoparticles and evaluation of their antibacterial and antioxidant potential. *Polymers*, 13(9), 1375. (<https://doi.org/10.3390/polym13091375>, online 23 de abril de 2021). Citas: 7
 43. Gálvez-Iriqui, A.C., García-Romo, J.S., Cortez-Rocha, M.O., Burgos-Hernández, A., Burboa-Zazueta, M.G., Luque-Alcaraz, A.G., Calderón-Santoyo, M., Argüelles-Monal, W.M., **Plascencia-Jatomea, M.*** 2021. Phytotoxicity, cytotoxicity, and in vitro antifungal efficacy of chitosan nanobiocomposites on prokaryotic and eukaryotic cells. *Environmental Science and Pollution Research*, 28(3): 3051-3065 (<https://doi.org/10.1007/s11356-020-10716-0>, online 09 de septiembre de 2020). Citas: 2
 44. Gálvez-Iriqui A.C., **Plascencia-Jatomea M.***, Bautista-Baños S. 2020. Lysozymes: characteristics, mechanism of action and technological applications on the control of pathogenic microorganisms. *Mexican Journal of Phytopathology*, 38 (3): 360-383. (<https://www.smf.org.mx/rmf/Vol3832020/RMF2005-6.pdf>, DOI: 10.18781/R.MEX.FIT.2005-6, online 11 de agosto de 2020). Citas: 6
 45. Valenzuela-Cota D.F., Morales M., **Plascencia-Jatomea M.**, Martínez-Cruz O., Hernández F., Vazquez L., Rosas-Burgos E.C. 2020. Proteomic analysis of the inhibitory effect of the butanolic fraction of *Jacquinia macrocarpa* on *Fusarium verticillioides*. *Canadian Journal of Microbiology*, 66(10): 1-14, dx.doi.org/10.1139/cjm-2020-0127 (<https://doi.org/10.1139/cjm-2020-0127>, online 14 mayo 2020).
 46. Barrera-Ruiz, D., Cuestas-Rosas, G., Sánchez-Mariñez, R.I., Alvarez-Ainza, M., Moreno-Ibarra, G., López-Meneses, A.K., **Plascencia-Jatomea, M.**, Cortez-Rocha, M.O. 2020. Antibacterial activity oils essential oils encapsulated in chitosan nanoparticles. *Food Science and Technology*. Campinas, 40 (Suppl. 2): 568-573 (DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.34519>, online 22 junio 2020). Citas: 13
 47. Muñoz-Ochoa I.J., **Plascencia-Jatomea M.**, Cinco-Moroyoqui F.J., Valenzuela-Cota D.F., Cortez-Rocha M.O., Corella-Madueño M.A.G., Rosas-Burgos E.C. 2020. Persistence of the antifungal capacity of a fraction of Jacquinia macrocarpa plant against *Fusarium verticillioides* after continuous exposure. *Indian J Microbiol.*, 60(4): 458-467 . (<https://doi.org/10.1007/s12088-020-00887-2>, online 27 de mayo 2020). Citas: 1
 48. Villegas-Rascón, R.E., **Plascencia-Jatomea, M.**, Rosas-Burgos, E.C., López-Franco, Y.L., Tánori-Córdova, J.C., López-Meneses, A.K., Cortez-Rocha, M.O. 2020. Chitosan/essential oils biocomposites for suppressing the growth of *Aspergillus parasiticus*. *International Food Research Journal*, 27(2): 316-326. (<http://www.ifrj.upm.edu.my>, <http://www.ifrj.upm.edu.my/ifrj-2020-27-issue-2.html>, online 01 abril 2020).
 49. García-Romo J.S., Noguera-Artiaga L., Gálvez-Iriqui A.C., Hernández-Zazueta M.S., Valenzuela-Cota D.F., González-Vega R.I., **Plascencia-Jatomea M.**, Burboa-Zazueta M.G., Sandoval-Petris E., Robles-Sánchez R.M., Juárez-Onofre J.E., Hernández-Martínez J., Santacruz-Ortega H.C., Burgos-Hernández A. 2020. Antioxidant, antihemolysis, and retinoprotective potentials of bioactive lipidic compounds from wild shrimp (*Litopenaeus stylirostris*) muscle. *CyTA Journal of Food*, 18(1): 153-163 (<https://doi.org/10.1080/19476337.2020.1719210>, online 27 febrero 2020). Citas: 7

50. Contreras-Cortés A.G., Almendariz-Tapia F.J.*., Cortez-Rocha M.O., Burgos-Hernández A., Rosas-Burgos E.C., Rodríguez-Félix F., Gómez A., Quevedo-López M.Á., **Plascencia-Jatomea M.*** 2020. Biosorption of copper by immobilized biomass of *Aspergillus australensis*. Effect of metal on the viability, cellular components, polyhydroxyalkanoates production, and oxidative stress. *Environmental Science and Pollution Research*, 27(23): 28545–28560. (<https://doi.org/10.1007/s11356-020-07747-y>, online 13 feb 2020). Citas: 6
51. Barreras-Urbina C.G., **Plascencia-Jatomea M.**, Wong-Corral F.J.; Pérez-Tello M., Ledesma-Osuna A.I., Tapia-Hernández J.A., Castro-Enríquez D.D., Rueda-Puente E.O., Rodríguez-Félix F. 2020. Simple method to obtaining a prolonged release system of urea based on wheat gluten: development and characterization. *Polymer Bulletin*, 77(12): 6525-6541. (<https://doi.org/10.1007/s00289-019-03074-6>, online 01 enero 2020).
52. Valenzuela-Cota D.F., G.V. Buitimea-Cantúa, **M. Plascencia-Jatomea**, F.J. Cinco-Moroyoqui, A. Martínez-Higuera, E.C. Rosas-Burgos. 2019. Inhibition of the antioxidant activity of catalase and superoxide dismutase from *Fusarium verticillioides* exposed to a *Jacquinia macrocarpa* antifungal fraction. *Journal of Environmental Science and Health Part B*, 54(8): 647-654 (<https://doi.org/10.1080/03601234.2019.1622978>, online 30 mayo 2019). Citas: 4
53. Gálvez-Iriqui A.C., M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández, M. Calderón, W. Argüelles-Monal, **M. Plascencia-Jatomea***. 2019. Synthesis of chitosan biocomposites loaded with pyrrole-2-carboxylic acid and assessment of their antifungal activity against *Aspergillus niger*. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103(7): 2985-3000 (<https://doi.org/10.1007/s00253-019-09670-w>, online 12 feb. 2019). Citas: 5
54. Contreras-Cortés A.G., F.J. Almendariz-Tapia*, A. Gómez-Álvarez, A. Burgos-Hernández, A.G. Luque-Alcaraz, F. Rodríguez-Félix, M.Á. Quevedo-López, **M. Plascencia-Jatomea***. 2019. Toxicological assessment of cross-linked beads of chitosan-alginate and *Aspergillus australensis* biomass, with efficiency as biosorbent for copper removal. *Polymers*, 11(2), 222 (<https://doi.org/10.3390/polym11020222>, online 30 de enero de 2019). Citas: 12
55. García-Romo J.S., M.S. Yépez-Gómez, **M. Plascencia-Jatomea**, H.C. Santacruz-Ortega, A. Burgos-Hernández, J.R. García De León, F.J. Cinco-Moroyoqui, J. Borboa-Flores. 2018. Compounds with *in vitro* antibacterial activity from hydrosol of *Lippia palmeri* and morphometric changes on *Listeria monocytogenes*. *Biotecnia*, 20(3): 35-42. (<http://biotecnia.unison.mx/index.php/biotecnia/article/view/713>, online 18/9/ 2018).
56. Chávez-Magdaleno M.E., R.R. González-Estrada, A. Ramos-Guerrero, **M. Plascencia-Jatomea**, P. Gutiérrez-Martínez. 2018. Effect of pepper tree (*Schinus molle*) essential oil-loaded chitosan bio-nanocomposites on postharvest control of *Colletotrichum gloeosporioides* and quality evaluations in avocado (*Persea americana*) cv. Hass. *Food Science and Biotechnology*, 27(6): 1871-1875. (<https://doi.org/10.1007/s10068-018-0410-5>, online 12 junio 2018). Citas: 20
57. López-Meneses A.K., **M. Plascencia-Jatomea**, J. Lizardi-Mendoza, D. Fernández-Quiroz, F. Rodríguez-Félix, R.R. Mouríño-Pérez, M.O. Cortez-Rocha. 2018. *Schinus molle* L. essential oil-loaded chitosan nanoparticles: preparation, characterization, antifungal and anti-aflatoxigenic properties. *LWT - Food Science and Technology*, 96: 597-603 (<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.06.013>, online 18 junio 2018). Citas: 39
58. Hernández-Téllez C.N., M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández, E.C. Rosas-Burgos, J. Lizardi-Mendoza, W. Torres-Arreola, M.G. Burboa-Zazueta, **M. Plascencia-Jatomea***. 2018. Chitosan/carrageenan/lysozyme particles: Synthesis, characterization and antifungal activity against *Aspergillus parasiticus*. *Rev. Mex. Ing. Quím.*, 17 (3): 897-912. (<https://doi.org/10.24275/uam/itz/dcbi/revmexingquim/2018v17n3/Hernandez>, online 03 junio 2018). Citas: 6
59. Villegas-Rascón R.E., A.K. López-Meneses, **M. Plascencia-Jatomea**, O. Cota-Arriola, G.M. Moreno-Ibarra, L.G. Castillón-Campaña, R.I. Sánchez-Mariñez, M.O. Cortez-Rocha. 2018. Control of mycotoxicogenic fungi with microcapsules of essential oils encapsulated in chitosan. *Food Science and Technology (Campinas)*, 38(2): 335-340. (<https://doi.org/10.1590/1678-457x.04817>, online 21 diciembre 2017). Citas: 11



60. Chávez-Magdaleno M.E., A.G. Luque-Alcaraz, P. Gutiérrez-Martínez, M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández, J. Lizardi-Mendoza, **M. Plascencia-Jatomea***. 2018. Effect of chitosan-pepper tree (*Schinus molle*) essential oil biocomposites on the growth kinetics, viability and membrane integrity of *Colletotrichum gloeosporioides*. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 17(1): 29-45. (<http://www.rmiq.org/ojs311/index.php/rmiq/article/view/15/3>, online 27 septiembre 2017). Citas: 24
61. Tapia-Hernández J.A., D.E. Rodríguez-Félix, **M. Plascencia-Jatomea**, A. Rascón-Chu, G.A. López-Ahumada, S. Ruiz-Cruz, C.G. Barreras-Urbina, F. Rodríguez-Félix. 2018. Porous wheat gluten microparticles obtained by electrospray: Preparation and characterization. *Advances in Polymer Technology*, 37: 2314-2324. (<https://doi.org/10.1002/adv.21907>, online 10 octubre 2017). Citas: 26
62. Hernández-Téllez C.N., F.J. Rodríguez-Córdova, E.C. Rosas-Burgos, M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández, J. Lizardi-Mendoza, W. Torres-Arriola, A. Martínez-Higuera, **M. Plascencia-Jatomea***. 2017. Activity of chitosan-lysozyme nanoparticles on the growth, membrane integrity, and β -1,3-glucanase production by *Aspergillus parasiticus*. *3 Biotech*, 7:279, 13 pages, <https://doi.org/10.1007/s13205-017-0913-4>, online 09 agosto 2017. Citas: 9
63. F.J. Carrasco-Guigón, D.E. Rodríguez-Félix, M.M. Castillo-Ortega, H. Santacruz-Ortega, S. Burruel, J.C. Encinas, **M. Plascencia-Jatomea**, P.J. Herrera, T.J. Madera Santana. 2017. Preparation and characterization of extruded composites based on polypropylene and chitosan compatibilized with polypropylene-graft-maleic anhydride. *Materials*, 10(2), 105 (DOI: [10.3390/ma10020105](https://doi.org/10.3390/ma10020105), online 25/ene/17). Citas: 12
64. Moreno-Vásquez, M.J., **M. Plascencia-Jatomea**, M., Ocaño-Higuera, V.M., Rodríguez-Félix, F., Rosas-Burgos, E.C., Castillo-Yáñez, F.J., Graciano-Verdugo, A.Z. Engineering and anti-bacterial properties of low density polyethylene films with incorporated epigallocatechin gallate. 2017. *Journal of Plastic Film and Sheeting*, 33(4): 413-437. (DOI: <https://doi.org/10.1177/8756087916689382>, online 13 enero 2017). Citas: 5
65. M.J. Moreno-Vásquez, E.L. Buitimea-Valenzuela, **M. Plascencia-Jatomea**, J.C. Encinas-Encinas, F. Rodríguez-Félix, S. Sánchez-Valdes, E.C. Rosas-Burgos, V.M. Ocaño-Higuera, A.Z. Graciano-Verdugo. 2017. Functionalization of chitosan by free radical reaction: characterization, antioxidant and antibacterial potential. *Carbohydr. Polym.*, 155: 117-127. (<http://dx.doi.org/doi:10.1016/j.carbpol.2016.08.056>).
66. J.R. Rodríguez-Núñez, A. Domínguez-López, C. Domínguez-López, P. Quintana Owen, J. López-Cervantes, D.I. Sánchez-Machado, D.E. Rodríguez-Félix, **M. Plascencia-Jatomea**, V. Peña-Caballero, T.J. Madera-Santana. Evaluation of physicochemical and antifungal properties of polylactic acid-thermoplastic starch-chitosan biocomposites. 2017. *Polymer-Plastics Technology and Engineering*, 56(1): 44-54. (<http://dx.doi.org/10.1080/03602559.2016.1211683>, online 16 septiembre 2016). Citas: 13
67. O. Cota-Arriola, **M. Plascencia-Jatomea**, J. Lizardi-Mendoza, R.M. Robles-Sánchez, J.M. Ezquerra-Brauer, J. Ruíz, J.R. Vega-Acosta, M.O. Cortez-Rocha. 2017. Preparation of chitosan matrices with ferulic acid: physicochemical characterization and relationship on the growth of *Aspergillus parasiticus*. *CyTA - Journal of Food*, 15(1): 65-74. (<http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2016.1213317>, online 15 agosto 2016). Citas: 12
68. Moreno-Vásquez, M.J., **M. Plascencia-Jatomea**, M., Sánchez-Valdés, S., Castillo-Yáñez, F.J., Ocaño-Higuera, V.M., Rodríguez-Félix, F., Rosas-Burgos, E.C., Graciano-Verdugo, A.Z. Preparation and characterization of films made of poly(lactic acid)/ poly(L-lactic acid) grafted maleic anhydride/epigallocatechin gallate blends for antibacterial food packaging. 2017. *Journal of Plastic Film and Sheeting*, 33(1): 10-34. (DOI: <https://doi.org/10.1177/8756087916631602>, online 22 feb 2016, impreso 01 ene 2017). Citas: 8
69. López-Saiz C.M., Torres-Moreno H., Velázquez C., **M. Plascencia-Jatomea**, M., Robles-Sánchez M., Machi-Lara L., Robles-Zepeda R., Martínez-Higuera A., Burgos-Hernández A. 2016. Bioactive triglycerides isolated from white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) induce apoptosis in murine lymphoma cells. *Toxicology Letters*, 259S: S103. (<http://dx.doi.org/10.1016/j.toxlet.2016.07.258>)

70. F. Fimbres-López, E.C. Rosas-Burgos, A. Burgos-Hernández, **M. Plascencia-Jatomea**, M.L. Aldana-Madrid, O. Cota-Arriola, E.A. Quintana-Obregón, M.O. Cortez-Rocha. 2016. Antifungal activity of methanolic extracts of *Jacquinia macrocarpa* and *Krameria erecta* on the growth of *Fusarium verticillioides* and effect on fumonisin production. *Revista Mexicana de Micología*, 43: 1-9. (<http://revistamexicanademicologia.org/wp-content/uploads/2016/05/Art-11-2016.pdf>)
71. C.F. Medina-López, **M. Plascencia-Jatomea**, M.O. Cortez-Rocha, F.J. Cinco-Moroyoqui, E.C. Rosas-Burgos. 2016. Potentiation of antifungal effect of a mixture of two antifungal fractions obtained from *Baccharis glutinosa* and *Jacquinia macrocarpa* plants. *Journal of Environmental Science and Health, Part B Pesticides, Food Contaminants, and Agricultural Wastes*. 51(11): 760-768. (<http://dx.doi.org/10.1080/03601234.2016.1198641>). Citas: 6
72. C.M. López Saiz, J. Hernández, F.J. Cinco-Moroyoqui, C. Velazquez, V.M. Ocaño-Higuera, **M. Plascencia-Jatomea**, M. Robles-Sánchez, L. Machi-Lara, A. Burgos-Hernandez. Antimutagenic compounds of White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*): Isolation and structural elucidation. 2016. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. Vol. 2016, Article ID 423026, 7 pag. (<http://dx.doi.org/10.1155/2016/8148215>).
73. A.G. Luque-Alcaraz, M.O. Cortez-Rocha, C.A. Velazquez-Contreras, A.L. Acosta-Silva, H.C. Santacruz-Ortega, A. Burgos-Hernández, W.M. Argüelles-Monal, **M. Plascencia-Jatomea***. Enhanced antifungal effect of chitosan/pepper tree (*Schinus molle*) essential oil bionanocomposites on the viability of *Aspergillus parasiticus* spores. 2016. *Journal of Nanomaterials*. Volume 2016, Article ID 6060137, 10 pag. FI: 1.758. (<http://dx.doi.org/10.1155/2016/6060137>). Citas: 43
74. A.T. Rodríguez-Pedroso, **M. Plascencia-Jatomea**, S. Bautista-Baños, M.O. Cortez-Rocha, M.A. Ramírez-Arrebato. Actividad antifúngica in vitro de quitosanos sobre *Bipolaris oryzae* patógeno del arroz. 2016. *Acta Agronómica*, 65(1): 98-103. (<http://dx.doi.org/10.15446/acag.v65n1.48235>). Citas: 1
75. A.T. Rodríguez-Pedroso, **M. Plascencia-Jatomea**, S. Bautista-Baños, M.O. Cortez-Rocha, M.A. Ramírez-Arrebato. Evaluation of morphological damage caused by a low molecular weight chitosan on the fungus *Bipolaris oryzae*. 2015. *Biotecnología Aplicada*, 32(4): 4211-4213. (<http://elfosscientiae.cigb.edu.cu/PDFs/Biotecnol%20Apl/2015/32/4/BA003204OL4211-4213.pdf>)
76. A.K. López-Meneses, **M. Plascencia-Jatomea**, J. Lizardi-Mendoza, E.C. Rosas-Burgos, A.G. Luque-Alcaraz, M.O. Cortez-Rocha. Antifungal and antimycotoxicigenic activity of essential oils from *Eucalyptus globulus*, *Thymus capitatus* and *Schinus molle*. 2015. *Food Science and Technology (Campinas)*. 35(4): 664-671, (<http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.6732>). Citas: 16
77. M.E. Sotelo-Boyás, G. Valverde, **M. Plascencia-Jatomea**, Z.N. Correa, A. Jiménez-Aparicio, J. Solorza-Feria, L. Barrera-Necha, S. Bautista-Baños. Characterization of chitosan nanoparticles added with essential oils. *In vitro* effect on *Pectobacterium carotovorum*. 2015. *Rev. Mex. Ing. Quím.*, 14(3): 589-599. Citas: 32
78. M.P. Frías-Escalante, A. Burgos-Hernández, **M. Plascencia-Jatomea**, M.L. Aldana-Madrid, M.O. Cortez-Rocha. Antifungal, acute toxicity and mutagenicity activity of extracts from *Datura stramonium*, *Jacquinia macrocarpa* and *Krameria erecta* on *Fusarium verticillioides*. 2015. *African Journal of Biotechnology*, 14(28): 2251-2257. (DOI: 10.5897/AJB2014.14365) (<http://www.academicjournals.org/journal/AJB/article-full-text-pdf/AA32F5054152>). Citas: 3
79. S.G. Cruz-Ramírez, C.M. López-Saiz, **M. Plascencia-Jatomea**, L. Machi-Lara, F. Rocha-Alonso, E. Márquez-Ríos, A. Burgos-Hernández. Isolation and identification of an antimutagenic phthalate derivative compound from octopus (*Paraoctopus limaculatus*). 2015. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 14 (7): 1257-1264, (<http://dx.doi.org/10.4314/tjpr.v14i7.19>). Citas: 7
80. Tapia-Hernández, A., Torres-Chávez, P., Ramírez-Wong, B., Rascón-Chu, A., **Plascencia-Jatomea, M.**, Barreras-Urbina, C., Rangel-Vázquez, N., Rodríguez-Félix, F. Micro- and nano-particles by electrospray: advances and applications in foods. 2015. *J. Agric. Food Chem.*, 63: 4699-4707. (DOI: 10.1021/acs.jafc.5b01403). Citas: 130



81. J.L. Espinoza-Acosta, P.I. Torres-Chávez, B. Ramírez-Wong, L.A. Bello-Perez, A. Vega-Ríos, E. Carvajal-Millán, **M. Plascencia-Jatomea**, A.I. Ledezma-Osuna. Mechanical, thermal and antioxidant properties of composite films prepared from durum wheat starch and lignin. 2015. *Starch – Stärke*, 67(5-6): 502–511. (DOI 10.1002/star.201500009). Citas: 25
82. C.M. López-Saiz, C. Velázquez, J. Hernández, F.J. Cinco-Moroyoqui, **M. Plascencia-Jatomea**, M. Robles-Sánchez, L. Machi-Lara, A. Burgos-Hernández. Isolation and structural elucidation of antiproliferative compounds of lipidic fractions from white shrimp muscle (*Litopenneus vannamei*). 2014. *International Journal of Molecular Sciences*, 15(12): 23555-23570 (doi:10.3390/ijms151223555). Citas: 12
83. D.F. Valenzuela-Cota, G.V. Buitimea-Cantúa, E.C. Rosas-Burgos, F.J. Cinco-Moroyoqui, M.S. Yépez, M.O. Cortez-Rocha, **M. Plascencia-Jatomea**, A. Burgos-Hernández. The antifungal effect of *Jacquinia macrocarpa* plant extracts on the growth of *Aspergillus flavus*, *A. parasiticus* and *Fusarium verticillioides*. 2014. *Rev. Mex. Mic.*, 39: 1-11. (<http://revistamexicanademicologia.org/wp-content/uploads/2014/05/Valenzuela-Cota-et-al1.pdf>). Citas: 8
84. J.M. Quiroz-Castillo, D.E. Rodríguez-Félix, H. Grijalva-Monteverde, M.M. Castillo-Ortega, T. del Castillo-Castro, **M. Plascencia-Jatomea**, F. Rodríguez-Félix, P.J. Herrera-Franco. Preparation of extruded polyethylene/*chitosan* blends compatibilized with polyethylene-graft-maleic anhydride. 2014. *Carbohydrate Polymers*, 101: 1094-1100. (<http://dx.doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.10.052>). Citas: 53
85. Buitimea-Cantúa, G.V., Rosas-Burgos, E.C., Cinco-Moroyoqui, F.J., Burgos-Hernández, A., **M. Plascencia-Jatomea**, M., Cortez-Rocha, M.O., Gálvez-Ruiz, J.C. *in vitro* effect of antifungal fractions from the plants *Baccharis glutinosa* and *Jacquinia macrocarpa* on chitin and β-1,3-glucan hydrolysis of maize phytopathogenic fungi and on the fungal β-1,3-glucanase and chitinase activities. 2013. *Journal of Food Safety*, 33: 526-535. (DOI: 10.1111/jfs.12085). Citas: 12
86. C.M. López-Saiz, G.M Suárez-Jiménez, **M. Plascencia-Jatomea**, A. Burgos-Hernández. Shrimp lipids: A source of cancer chemopreventive compounds. 2013. *Marine Drugs*, 11(10): 3926-3950. (DOI: 10.3390/md11103926). Citas: 21
87. O. Cota-Arriola, M.O. Cortez-Rocha, J.M. Ezquerra-Brauer, J. Lizardi-Mendoza, A. Burgos-Hernández, R.M. Robles-Sánchez, **M. Plascencia-Jatomea***. Ultrastructural, morphological, and antifungal properties of micro and nanoparticles of *chitosan* crosslinked with sodium tripolyphosphate. 2013. *Journal of Polymers and the Environment*, 21(4): 971-980. (DOI: 10.1007/s10924-013-0583-1). FI: 1.628. Citas: 25
88. E.A. Quintana-Obregón, **M. Plascencia-Jatomea**, A. Burgos-Hérnandez, P. Figueroa-Lopez, M.O. Cortez-Rocha. Isolation and identification of fungi from leaves infected with false mildew on safflower crops in the Yaqui Valley, Mexico. 2013. *Rev. Mex. Mic.*, 37: 19-27. (<http://revistamexicanademicologia.org/wp-content/uploads/2013/06/RMM-Tr269-version-paginada-19-27.pdf>). Citas: 1
89. Cota-Arriola, O., Cortez-Rocha, M.O., Ezquerra-Brauer, J.M., Burgos-Hernández, A., **M. Plascencia-Jatomea**, M*. Controlled release matrices and micro/nanoparticles of *chitosan* with antimicrobial potential: development of new strategies for microbial control in agriculture. 2013. *Journal of Science of Food and Agriculture*, 93(7): 1525-1536. (DOI 10.1002/jsfa.6060). FI: 1.879. Citas: 93
90. Martínez-Camacho, A.P., Cortez-Rocha, M.O., Graciano-Verdugo, A.Z., Rodríguez-Félix, F., Castillo-Ortega, M.M., Burgos-Hernández, A., Ezquerra-Brauer, J.M., **M. Plascencia-Jatomea**, M.* Extruded films of blended *chitosan*, low density polyethylene and ethylene acrylic acid. 2013. *Carbohydrate Polymers*, 91(2): 666-674. (DOI: 10.1016/j.carbpol.2012.08.076). FI: 3.916. Citas: 50
91. C. Moreno-Félix, G. Wilson-Sánchez, C. Velazquez, **M. Plascencia-Jatomea**, A.L. Acosta, L. Machi-Lara, S.G. Cruz-Ramírez, M.L. Aldana-Madrid, J.M. Ezquerra-Brauer, A. Burgos-Hernandez, F. Rocha-Alonso. Bioactive lipidic



- extracts from octopus (*Paraoctopus limaculatus*): antimutagenicity and antiproliferative studies. 2013. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, Pp.: 12. (<http://dx.doi.org/10.1155/2013/273582>). Citas: 9
92. Quintana-Obregón, E.A., López, J., Cira, L.A., Sánchez, D., **Plascencia-Jatomea, M.**, Cortez-Rocha, M.O. Actividad antifúngica del *quitosano* contra *Alternaria tenuissima* *in vitro* y en semilla de cártamo. 2011. *Revista Mexicana de Fitopatología*, 29(2): 168-171. Citas: 9
93. E.A. Quintana-Obregón, **M. Plascencia-Jatomea**, J. López, D. Sánchez, L.A. Cira, M.O. Cortez-Rocha. Effect *in vitro* of *chitosan* against *Cladosporium cladosporioides* isolated from safflower. 2011. *Rev. Mexicana de Micología*, 34: 89-92. (<http://revistamexicanademicologia.org/wp-content/uploads/2011/10/10.-TR-228-VOL.-34-89-92.pdf>). Citas: 1
94. Uriarte Montoya M.H., Santacruz-Ortega H., Cinco-Moroyoqui F.J., Rouzand-Sández O., **Plascencia-Jatomea M.**, Ezquerra Brauer J.M. Giant squid skin gelatin: chemical composition and biophysical characterization. 2011. *Food Res. Int.*, 44(10): 3243-3249. (DOI: 10.1016/j.foodres.2011.08.018). Citas: 84
95. Martínez-Camacho, A.P., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M., Burgos-Hernández, A., Ezquerra-Brauer, J.M., **Plascencia-Jatomea, M***. Antimicrobial activity of chitosan nanofibers obtained by electrospinning. 2011. *Polymer International*, 60(12): 1663-1669. (DOI 10.1002/pi.3174). Citas: 43
96. Cota-Arriola O., Cortez-Rocha M.O., Rosas-Burgos E.C., Burgos-Hernández A., López-Franco Y.L., **Plascencia-Jatomea M***. Antifungal effect of *chitosan* on the growth of *Aspergillus parasiticus* and production of aflatoxin B1. 2011. *Polymer International*, 60(6): 937-944. (DOI: 10.1002/pi.3054). Citas: 48
97. J.L. Arias-Moscoso, H. Soto-Valdez, **M. Plascencia-Jatomea**, R.L. Vidal-Quintanar, O. Rouzaud-Sández, J.M. Ezquerra-Brauer. Composites of *chitosan* with acid-soluble collagen from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) by-products. 2011. *Polymer International*, 60(6): 924-931. (DOI: 10.1002/pi.3048). Citas: 13
98. Rosas-Burgos, E.C., Cortez Rocha, M.O., **Plascencia Jatomea, M.**, Cinco-Moroyoqui, F., Robles-Zepeda, R., López-Cervantes, J., Sánchez-Machado, D., Lares-Villa, F. The effect of *Baccharis glutinosa* extract on the growth of mycotoxicogenic fungi and fumonisin B1 and aflatoxin B1 production. 2011. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 27: 1025-1033. (DOI: 10.1007/s11274-010-0547-8). Citas: 12
99. Ocaño-Higuera, V.M., Maeda-Martínez, A.N., Marquez-Ríos, E., Canizales-Rodríguez, D.F., Castillo-Yáñez, F.J., Ruiz-Bustos, E., Graciano-Verdugo, A.Z., **Plascencia-Jatomea, M.** Freshness assessment of ray fish stored in ice by biochemical, chemical and physical methods. 2011. *Food Chemistry*, 125(1): 49-54. (DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.08.034). Citas: 206
100. E.A. Quintana-Obregón, **M. Plascencia-Jatomea**, J.C. Guerrero-Ruiz, R.I. Sánchez-Mariñez, A. Burgos-Hernandez, G.A. González-Aguilar, J. Lizardi-Mendoza, M.O. Cortez-Rocha. Effects of middle-viscosity *chitosan* on *Ramularia cercosporelloides*. 2011. *Crop Protection*, 30(1): 88-90. Citas: 3
101. E.A. Quintana-Obregón, **M. Plascencia-Jatomea**, G.A. González-Aguilar, M.O. Cortez-Rocha. Inhibición del crecimiento de *Penicillium chrysogenum* por presencia de aceites de *Cinnamomum zeylanicum*, *Allium cepa* y *Cymbopogon citratus*. 2010. *Revista Mexicana de Micología*, 32: 59-62. Citas: 16
102. G. Wilson-Sanchez, C. Moreno-Feliz, C.A. Velázquez-Contreras, **M. Plascencia-Jatomea**, A. Acosta, L. Machi-Lara, M.L. Aldana-Madrid, J.M. Ezquerra-Brauer, R. Robles-Zepeda, A. Burgos-Hernández. Antimutagenicity and antiproliferative studies of lipidic extracts from white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). 2010. *Marine Drugs*, 8(11): 2795-2809. (DOI: 10.3390/md8112795). Citas: 17
103. Martínez-Camacho, A.P., Cortez-Rocha, M.O., Ezquerra-Brauer, J.M., Graciano-Verdugo, A.Z., Rodriguez-Félix, F., Castillo-Ortega, M.M., Yépez-Gómez, M.S., **Plascencia-Jatomea, M***. Chitosan composite films: Thermal, structural, mechanical and antifungal properties. 2010. *Carbohydrate Polymers*, 82(2): 305-315. FI: 3.463. (DOI: 10.1016/j.carbpol.2010.04.069). Citas: 327

104. E.A. Quintana-Obregón, **M. Plascencia-Jatomea**, A. Burgos-Hernández, J.C. Guerrero-Ruiz, N.V. Parra-Vergara, M.O. Cortez-Rocha. Methanolic extract of *Datura stramonium* for control in vitro and in vivo of *Ramularia cercosporelloides*, causal agent of false powdery mildew of safflower (*Carthamus tinctorius*). 2010. *Revista Mexicana de Micología*, 31: 19-27. Citas: 7
105. Quintana Obregón, E. A., **Plascencia-Jatomea, M.**, Sánchez-Mariñez, R.I., Rosas-Burgos, E.C., Cortez-Rocha, M.O. Inhibición del crecimiento radial *in vitro* de *Fusarium verticillioides* en presencia de quitosano. 2010. *Revista Iberoamericana de Polímeros*, 11(6): 386-391. Citas: 12
106. M.H. Uriarte-Montoya, J.L. Arias-Moscoso, **M. Plascencia-Jatomea**, H. Santacruz-Ortega, O. Rouzand-Sández, J.M. Ezquerra-Brauer. Jumbo squid (*Dosidicus gigas*) mantle collagen: Extraction, characterization and potential application in the preparation of chitosan-collagen biofilms. 2010. *Bioresource Technology*, 101(11): 4212-4219. (DOI: 10.1016/j.biortech.2010.01.008). Citas: 90
107. E. Ruiz-Bustos, C. Velazquez, A. Garibay-Escobar, Z. García, **M. Plascencia-Jatomea**, M.O. Cortez-Rocha, J. Hernandez-Martínez, R.E. Robles-Zepeda. Antibacterial and antifungal activities of some mexican medicinal plants. 2009. *J. Medicinal Food*, 12(6):1398-1402. (DOI: 10.1089/jmf.2008.0205). Citas: 34
108. B. Montaño-Leyva, P. Torres-Chávez, B. Ramírez-Wong, **M. Plascencia-Jatomea**, F. Brown-Bojórquez. Physical and mechanical properties of durum wheat (*Triticum durum*) starch films prepared with A- and B-type granules. 2008. *Starch/Stärke*, 60(10): 559–567. (DOI: 10.1002/star.200800227). Citas: 10
109. Suárez-Jiménez, G.M., Cortez-Rocha, M.O., Rosas-Burgos, E.C., Burgos-Hernández, A., **Plascencia-Jatomea, M.**, Cinco, F.J. Antifungal activity of plant methanolic extracts against *Fusarium verticillioides* (Sacc.) Nirenb. and *fumonisin B1* production. 2007. *Rev. Mex. Fitopatol.*, 25(2): 134-142. Citas: 28
110. **M. Plascencia-Jatomea**, G. Viniegra, R. Olayo, M.M. Castillo-Ortega, K. Shirai. Effect of chitosan and temperature on spore germination of *Aspergillus niger*. 2003. *Macromolecular Bioscience*, 3(10): 582-586. (DOI: 10.1002/mabi.2003500024). Citas: 124
111. **M. Plascencia-Jatomea**, M.A. Olvera-Novoa, J.L. Arredondo-Figueroa, G.M. Hall, K. Shirai. Feasibility of fishmeal replacement by shrimp-head silage protein hydrolysate in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus* (L)) diets. 2002. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 82(7): 753-759. Citas: 56
112. M.M. Castillo-Ortega, D.E. Rodríguez, J.C. Encinas, **M. Plascencia**, F.A. Méndez-Velarde, R. Olayo. Conductometric uric acid and urea biosensor prepared from electroconductive polyaniline-poly(n-butyl methacrylate) composites. 2002. *Sensors and Actuators B*, 85: 19-25. Citas: 109

ARTÍCULOS EN REVISIÓN

1. López-Romero J.C., Jasso de Rodríguez D., Torres-Moreno H., Solís-Gortáres I.A., Velázquez-Guadarrama N., **Plascencia-Jatomea, M.**, Carrillo-Lomelí D.A. 2025. First report about the antimicrobial and antibiofilm effect of Flourensia microphylla against clinical isolates of *Staphylococcus aureus* and *Staphylococcus epidermidis*. *Brazilian Journal of Botany* (Submission ID: BRJB-D-25-00122, enviado el 5 de marzo de 2025).

LIBROS

Libro: *Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos*. Tópicos Selectos. Editado por González Aguilar Gustavo Adolfo, Robles Sánchez Rosario Maribel, Plascencia Jatomea Maribel, Cortez Rocha Mario Onofre y Burgos Hernández Armando. 1^{era} edición, marzo, 2012. 426 pp. ©2012, Editorial Trillas, S.A. de C.V. México, D.F. ISBN 978-607-17-1112-0.



CAPÍTULOS EN LIBROS CON REGISTRO ISBN

1. L.M. Lewis-Luján, M.F. McCarty, J.J. Di Nicolantonio, J.C. Gálvez-Ruiz, E.C. Rosas-Burgos, M. Plascencia-Jatomea, S.B. Iloki-Assanga. Nutraceuticals/drugs promoting mitophagy and mitochondrial biogenesis may combat the mitochondrial dysfunction driving progression of dry age-related macular degeneration. En: *Nutritional Support for Chronic Disease*. Edited by Sareen Gropper. Printed Edition of the Special Issue Published in Nutrients, MDPI, Basel, Switzerland. ISBN 978-3-0365-7062-4 (Hbk), ISBN 978-3-0365-7063-1 (PDF). ©Copyright 2023, p. 161-173. <https://www.mdpi.com/books/book/7081>; https://www.mdpi.com/journal/nutrients/special_issues/Nutritional_Chronic.
2. C.N. Hernández-Téllez, M. Plascencia-Jatomea, M.O. Cortez-Rocha. Chapter 12: *Chitosan-based bionanocomposites: development and perspectives in food and agricultural applications*. En: *Chitosan in the preservation of agricultural commodities*. Edited by S. Bautista-Baños, G. Romanazzi and A. Jiménez-Aparicio. Oxford: Academic Press; 2016, p. 313-338. ISBN: 978-0-12-802735-6. © Copyright 2016 Elsevier Inc. Academic Press. USA. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-802735-6.00012-4>. Citas: 14
3. M.E. Sotelo-Boyás, S. Bautista-Baños, L. Aldana-Llanos, J. Solorza-Feria, A. Jiménez-Aparicio, L.L. Barrera-Necha, G. Valverde-Aguilar, M. Plascencia-Jatomea. Capítulo 12: Nanotecnología en el control de microorganismos patógenos e insectos. En: *Nanopartículas: fundamentos y aplicaciones*. Editado por Cristóbal Lárez Velázquez, Sonia Koitech Khatib, Floralba López González. Octubre 2015. Comisión de Publicaciones del Depto. de Química, Facultad de Ciencias, Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela. Oct 2015. Tiraje: 200. ISBN 978-980-12-8382-9 (digital). Pp: 295-309.
4. Química, bioquímica y estructura de los subproductos de la pesca. J.M. Ezquerra Brauer, Coordinadora. 1^{era} Edición, 2014. D.R. à Universidad de Sonora. Impreso en Gráfica, creatividad y diseño, el 30 dic. 2014. ISBN 978-607-518-093-9. 471 pp.
 - a. M. Plascencia Jatomea, J.M. Velez Haro, F.A. Moreno Villa. Quitina y sus derivados a partir de los subproductos de la pesca. Pp. 397-425.
 - b. F.J. Almendariz-Tapia, G. López-Avilés, M.T. Certucha-Barragán, O. Monge-Amaya, M. Plascencia-Jatomea. Manejo y aprovechamiento de efluentes de la pesca. Pp. 427-471.
5. M. Plascencia-Jatomea, M.S. Yépez-Gómez, J.M. Velez-Haro. Chapter 8: *Aspergillus spp.* (Black mold). En: *Postharvest decay. Control strategies*. Edited by Silvia Bautista-Baños. © 2014 Elsevier Inc. Printed in USA. ISBN 978-0-12-411552-1. Pp: 267-286. Citas: 15
6. *Advances in chitin science, Volume XIV*. Proceedings of the 6th Iberoamerican Chitin Symposium/12th International Conference on Chitin Chitosan. Edited by S.P. Campana Filho, M. Masumi Beppu, Anderson Flamingo. Sao Carlos, Brasil, 2014. ISBN 978-85-63191-03-8.
 - a. A.P. Martínez-Camacho, M.M. Castillo, J.M. Ezquerra-Brauer, M.O. Cortez-Rocha, J.P. Herrera, M. Plascencia-Jatomea. Chitosan-poly (lactic acid) composite films: mechanical, thermal, and antifungal properties. Pp: 314-319.
 - b. A.P. Martínez-Camacho, M.A. Méndez, E.C. Rosas-Burgos, A.Z. Graciano, M.S. Yépez, M. Plascencia-Jatomea. Antifungal properties of neutralized and non-neutralized chitosan/polylactic acid composite films. Pp: 326-331.
 - c. O. Cota-Arriola, J.M. Ezquerra-Brauer, M.O. Cortez-Rocha, R.M. Robles-Sánchez, J. Lizardi-Mendoza, M. Plascencia-Jatomea. Antifungal potential of micro and nanoparticles of chitosan crosslinked with sodium tripolyphosphate. Pp: 157-162.



- d. J.M. Velez-Haro, E.C. Rosas-Burgos, M.O. Cortez-Rocha, F.J. Almendariz-Tapia, M. Plascencia-Jatomea. Stress-response of *Aspergillus niger* exposed to chitosan: comparision of the growth kinetics models in solid and liquid media. Pp: 238-243.
- e. N. Ayala-Mendivil, W. Argüelles-Monal, E. Carvajal-Millán, Y. López, M. Plascencia-Jatomea, J. Lizardi-Mendoza. Calcium lactate production during demineralization of crab (*Callinectes bellicosus*) shells with lactic acid. Pp: 2-7.
7. E.A. Quintana-Obregón, M. Plascencia-Jatomea, M.O. Cortez-Rocha. Impacto del uso de los azoles: implicaciones agrícolas y daños a la salud. En: *Avances de Ciencia y Tecnología Alimentaria en México*. Editado por J.A. Ramírez de León, R.M. Uresti Marín, M.L. Aldana-Madrid, M.G.F. Loarca-Piña. 1^{era} ed., enero 2013. 678 pp. Plaza y Valdez, S.A. de C.V. Méx. D.F. ISBN 978-607-402-576-7. Pp: 523-536.
8. J.M. Ezquerra-Brauer, M.H. Uriarte-Montoya, J.L. Arias-Moscoso, M. Plascencia-Jatomea. Collagen from by-products of jumbo squid (*Dosidicus gigas*): New source of plasticizer agents? En: *Recent Advances in Plasticizers*. Edited by Dr. Mohammad Luqman. March 2012. 212 pp. ©2004–2012 InTech- Open Access Company. BY 3.0 license. Rijeka, Croatia. ISBN 978-953-51-0363-9.
9. Plascencia Jatomea, M., Martínez Camacho, A.P., Jaime Quijada E.A., Velez-Haro, J.M., Quintana-Obregón, E.A., Cira-Chávez L.A. Quitosano y control biológico como alternativas naturales para el control de hongos filamentosos en alimentos. En: *Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos*. Tópicos Selectos. Editado por González Aguilar G.A., Robles Sánchez R.M., Plascencia Jatomea M., Cortez Rocha M.O. y Burgos Hernández A. 1^{era} edición, marzo, 2012. 426 pp. ©2012, Editorial Trillas, S.A. de C.V. México, D.F. ISBN 978-607-17-1112-0. Pp: 36-58.
10. *Advances in chitin science. Volume XII*. Proceedings of the 5th Iberoamerican Chitin Symposium. Organized by Dr. Telma T. Franco and Dr. Martin G. Peter. Published by FEQ-UNICAMP, Campinas, Brazil. 2010. 426 pp. ISBN 978-85-64131-00-2.O.
- Cota-Arriola, M.O. Cortez-Rocha, Y.L. López, A. Burgos-Hernández, E.C. Rosas-Burgos, M. Plascencia-Jatomea. Antifungal effect of chitosan on the growth of *Aspergillus parasiticus* and production of aflatoxin B1. Pp. 52-55.
 - J.M. Ezquerra-Brauer, J.L. Arias, M. Plascencia-Jatomea, H. Soto-Valdez, R.I. Vidal-Quintanar, O. Rouzaud-Sández. Jumbo squid collagen-chitosan composites. Pp: 112-114.
 - A.P. Martinez-Camacho, M.O. Cortez-Rocha, J.M. Ezquerra-Brauer, A.Z. Graciano-Verdugo, E.I. Diaz-Rojas, M. Plascencia-Jatomea. Chitosan blend biofilms: structural analysis, mechanical properties, thermic stability, and fungistatic acitivity against *Aspergillus niger*. Pp: 133-136.
 - A.P. Martinez-Camacho, A.Z. Graciano-Verdugo, J.M. Ezquerra, M.O. Cortez-Rocha, M.M. Castillo-Ortega, H.C. Santacruz, M. Plascencia-Jatomea. Extruded chitosan/polyethylene composite films: physicochemical and fungistatic properties. Pp: 137-141.
 - E.A. Quintana-Obregón, M. Plascencia-Jatomea, M.O. Cortez-Rocha. Chitosan activity on *Ramularia cercosporelloides* isolated from infected safflower leaf in Mexico. Pp: 149-152.
11. Plascencia-Jatomea, M., Cortez-Rocha, M.O., Aldana-Madrid, M.L., Shirai, K., Robles, R.M., Canett, R. y Parra-vergara, N.V. Use and advantage of vegetal by-products and animals in the prevention of insects, fungi and some diseases. 2007. En: Aprovechamiento biotecnológico de productos agropecuarios. Editado por Simón Josías Téllez Luis, María Guadalupe Bustos Vázquez y Gonzalo Velázquez de la Cruz. Editorial Plaza y Valdés, S.A. de C.V. España. Pp: 321-328. ISBN 978-970-722-609-8.
12. Maribel Plascencia-Jatomea, José Luis Arredondo-Figueroa y Keiko Shirai. Substitution of fishmeal for proteins from shrimp fermented wastes in practical diets for nile tilapia (*Oreochromis niloticus*). 2001. Proceedings of the 8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 8). Volume II, pp.: 2013-2017. Editado por J. Welti-



Chanes, G.V. Barbosa-Cánovas y J.M. Aguilera. Technomic Publishing CO., Inc. Lancaster, Pennsylvania, USA. ISBN 1-56676-951-5.

13. Maribel Plascencia Jatomea, Gustavo Viniegra, Roberto Olayo, Mónica Castillo y Keiko Shirai. Effect of chitosan on fungal growth using morphometric evaluation. 2001. En: Chitin and Chitosan. Chitin and Chitosan in life science. Edited by T. Uragami, K. Kurita y T. Fukamizo. Kodansha Scientific Ltd. Tokyo. Pp.: 256-259. ISBN 4-906464-13-0.

PATENTES Y DERECHOS DE AUTOR

1. Keiko Shirai, Maribel Plascencia, Luis Cira y Sergio Huerta. Proceso de aprovechamiento de desperdicios de camarón para obtención de quitina, proteínas, calcio y pigmentos. Process is for making use of shrimp and prawn waste materials i.e. heads for obtaining chitin, proteins, calcium, and pigments". Número de patente: MX2000011722-A1; MX247295-B. Vigencia 2028.
2. Abril Zoraida Graciano Verdugo, María Jesús Moreno Vásquez, Francisco Javier Castillo Yáñez, Víctor Manuel Ocaño Higuera, Emma Lucía Valenzuela Buitimea y Maribel Plascencia Jatomea. Películas plásticas compatibilizadas para actividad antimicrobiana y antioxidante. Solicitud de patente con No. expediente MX/a/2014/001285. Presentada al Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Dirección Divisional de Patentes, Subdirección Divisional de Procesamiento Administrativo de Patentes. Aprobación del examen de forma, 20 enero 2015.
3. Jesús Roldán González Martínez, Jesús Ramiro Aragón Guajardo, Rogelio Gámez Corrales, Keren Hapuc Gutiérrez Acosta y Maribel Plascencia Jatomea. Productos de nanotubos de carbono multicapas y quitosano con aplicaciones en eliminación del hongo *Aspergillus parasiticus*. Firma del contrato de cesión de derechos: 15 de noviembre de 2017.

RESPONSABLE/CO-RESPONSABLE DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Proyectos Internos

- Obtención, caracterización y estudio de las propiedades biológicas y mecánicas de quitosano y películas de quitosano. Clave IANTIO604I. Final: Oct 2006.
- Biopelículas de composites de quitosano: obtención y estudio de las propiedades físico-mecánicas, fungísticas e insecticidas. Clave IANTIO701I. Final: Marzo 2008.
- Apoyo al cumplimiento del Programa de trabajo del Cuerpo Académico Consolidado: Compuestos Naturales Bioactivos y Microbiología Alimentaria (UNISON-CA-156)". Clave USO313000203. Final: 2014.
- Síntesis, caracterización biológica y fisicoquímica de biocompositos antimicrobianos a base de quitosano con aplicación potencial en la conservación de productos de cultivos protegidos. Clave USO313006323. Final: Julio 2021.
- Efecto de recubrimientos alimenticios antifúngicos sobre la viabilidad y estructura subcelular de aislados de *Colletotrichum* sensibles y resistentes a quitosano. Clave No. USO313007900. Final: enero 2024.
- Citotoxicidad, actividad antimicrobiana e internalización en células eucariotas de MXenes de Ti₃C₂ biofuncionalizados con quitosano. Clave USO313009072. Final: agosto 2025.

Retención CONACyT



- Obtención, caracterización antifúngica y estudio del quitosano en el desarrollo de biopelículas activas. Proyecto de Apoyo para la Consolidación de Grupos de Investigación (modalidad Retención), Convocatoria 2005. CONACyT. Periodo: 2005-2006. Final: Mayo **2006**.

Vinculación con el sector productivo/empresarial

- Desarrollo, evaluación y estudio de la viabilidad para subproductos a partir de la cabeza de camarón. Organismo financiador: Comité Estatal Sistema Producto Camarón de Cultivo-Sonora A.C. Responsable: Dra. Josafat Marina Ezquerra Brauer, Co-responsable: Dra. Maribel Plascencia Jatomea. Final: mar **2009**.
- Integración de la cadena de valor agregado para industrializar la cabeza de camarón y la cáscara de jaiba en Sonora, utilizando sistemas aerobios/anaerobios para el tratamiento de efluentes. Clave IANTE-0807V. Biopigmentos, S.A. de C.V. Final: octubre **2011**.

FOMIX-Sonora

- Obtención de derivados de calcio de alto valor agregado a partir de desecho de crustáceos (Clave SON-2007-C02-80891. Clave CESPA IANTE0813V). FOMIX-Sonora (CONACyT-Gobierno del Estado de Sonora). Final: agosto **2012**.

Redes PRODEP

- Desarrollo de nuevos productos alimenticios nutritivos, inocuos y funcionales. Proyecto de la Red Temática de Colaboración PROMEP: "Alimentos, Nutrición y Salud. Convenio Promep/103.5/12/2150. Vigencia: 13/02/2012 al 12/02/2014. Colaboradores: CAs: Compuestos Bioactivos y Microbiología Alimentaria (UNISON-CA-156), Gestión y Transferencia del Conocimiento (UAT-CA-82, iniciador de la red), Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UJED-CA-103), Fisicoquímica de Biomoléculas en Alimentos (UNISON-CA-134), Biotecnología e Ingeniería de Alimentos (ITTEP-CA-2) y Nutracéuticos (UAQ-CA-90). Final: abril **2013**.

Ciencia Básica CONACyT

- Mecanismos celulares implicados en el crecimiento o inhibición de hongos saprófitos sobre biopelículas funcionales de compuestos de quitosano y sus repercusiones en el desarrollo de empaques naturales activos (CONACyT No. 53493. CESPA IANTE-0907I). (Convocatoria CB2006). Final: Octubre **2011**.
- Mecanismos de señalización celular y blancos moleculares de bio-nanocompositos de quitosano sobre la respuesta de estrés y regulación oxidativa de hongos toxigénicos: efecto de nanopartículas de quitosano y nanotubos funcionalizados con quitosano. (Proyecto CONACyT No. 219786. Registro CESPA clave No. USO313000849). Aprobado en la Convocatoria de Investigación Científica Básica 2013-2014, el 27 de junio de 2014. Colaboradores: UNISON, CEPROBI-IPN, INCA, Cuba. Final: agosto **2018**.

Problemas Nacionales CONACyT

- Tecnologías sustentables para la bioeliminación de metales pesados en aguas superficiales contaminadas de uso agrícola: uso de biocompositos y microorganismos metalotolerantes. (Proyecto CONACyT No. 2015-01-1594). Aprobado en la Convocatoria de Proyectos de Desarrollo Científico para atender Problemas Nacionales 2015, el 20 jun 2016. Responsable: Dr. Fco. Javier Almendariz Tapia (DIQM), Co-responsable: Dra. Maribel Plascencia Jatomea. Colaboradores: UNISON, Universidad de Texas at Dallas, EU. Final: agosto **2019**.

Infraestructura CONACyT



- Fortalecimiento de la infraestructura para potenciar y consolidar la investigación y formación de redes en el estudio de compuestos bioactivos en la región Noroeste de México y su aplicación. Proyecto CONACyT INFRA-2012-01-188050. Convocatoria de Apoyos complementarios para la adquisición de equipo científico, 2012. Fecha de aprobación: 09 de agosto de 2012. Final: septiembre de 2013.

COLABORADOR EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN (2016-actual)

- Respuestas transcriptómicas de complejos de *Colletotrichum* expuestos a nanopartículas de quitosano en un modelo in vitro. Clave CONACyT A1-S-34064. Convocatoria 2018-2 de Investigación Científica Básica, clave FSSEP02-C-2018-2. Monto: \$1'481,000.00. Responsable: Dr. Eber A. Quintana Obregón, CIAD, A.C.
- Determinación de la toxicidad y mecanismos de internalización de nanopartículas de quitosano-nobiletina en un modelo de célula eucariota (*Saccharomyces cerevisiae*). Clave UES-PII-21-UAH-IB-01. Convocatoria interna de proyectos de investigación 2021, Universidad Estatal de Sonora. Vigencia: 01 ene al 31 dic 2022. Monto: \$72,000.00. Responsable: Dra. Ana Guadalupe Luque Alcaraz, UES.
- Omocromos de la piel de cefalópodos: estudio comparativo de identificación de compuestos funcionales y mecanismo antioxidante. Clave CONACyT 2016-01-2174, Convenio I0000/230/2018. Convocatoria 2018 Fronteras de la Ciencia. Fondo Institucional CONACyT-Frontera de la Ciencia. Final: 2021. Responsable: Dra. Josafat Marina Ezquerra Brauer.
- Caracterización de compuestos bioactivos de cáscara de cítricos obtenidos mediante extracción asistida con ultrasonido y evaluación de su potencial biológico para aplicación en el área biomédica. Proyecto PRODEP Clave F-PROMEP-38/Rev-04, SEP-23-005, Convocatoria 2020 de NPTC “Apoyo a la incorporación de nuevos/as profesores/as de tiempo completo”. Final: 2021. Responsable: Dra. Ana Gpe. Luque Alcaraz, UES.
- Desarrollo de materiales nanoestructurados a base de quitosano funcionalizados con extracto de orujo de uva como posible alternativa en la ingeniería tisular de diabéticos. Proyecto PRODEP, Convocatoria 2020 de NPTC “Apoyo a la incorporación de nuevos/as profesores/as de tiempo completo”. Final: 2021. Responsable: Dra. Cynthia Nazareth Hernández Téllez, UES.
- Estudio químico-estructural, molecular y biológico de compuestos con actividad quimiopreventiva purificados a partir de organismos marinos. Proyecto CONACyT Ciencia Básica, clave interna USO313001198. Período: 01/07/2015 al 18/02/2020. \$984,000.00. Responsable: Dr. Armando Burgos Hernández
- Análisis proteómico del hongo *Fusarium verticillioides* expuesto a una fracción antifúngica de la planta *Jacquinia macrocarpa*. Proyecto Interno USO313007017. Período: 16/03/2020 al 19/08/2021. \$25,000.00. Responsable: Dra. Ema Carina Rosas Burgos
- Actividad antimicrobiana de nanopartículas de quitosano con aceites esenciales en bacterias de interés clínico. Proyecto Interno USO313006033. Período: 21/01/2019 al 23/01/2020. \$22,700.00. Responsable: Dr. Mario Onofre Cortez Rocha
- Microencapsulación de aceites esenciales en quitosano: Evaluación de propiedades antifúngicas y antimicotoxigénicas. Proyecto Interno USO313000956. Período: 04/12/2014 al 29/08/2016. \$25,000.00. Responsable: Dr. Mario Onofre Cortez Rocha.

CONGRESOS NACIONALES/INTERNACIONALES, CONFERENCIAS

CONFERENCIAS POR INVITACIÓN



1. Posgrados de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Conferencia a presentarse en la EXPO Profesiones STEM, en el marco del “Rally y día de la niñez científica y EXPO Profesiones STEM 2025 el día 04 de octubre de **2025** en Hermosillo, México.
2. Balance riesgo-beneficio de biomateriales con compuestos bioactivos. 2^{do} Congreso Nacional y 1^{er} Congreso Internacional de Extractos Vegetales, Productos Naturales y Alimentación Sostenible. A presentarse los días 20 y 21 de noviembre del **2025**, en Jiutepec, Morelos.
3. Programas de posgrado en alimentos del DIPA. Conferencia presentada en el Rally día de la niñez científica y EXPO Profesiones STEM. Hermosillo, México, 19 de octubre de **2024**.
4. Taller: Microorganismos resistentes a antibióticos. Impartido en el marco de la VIII Edición del Congreso HELA, organizado por estudiantes de la carrera de Ingeniería Biomédica del Instituto Tecnológico de Hermosillo. Tecnológico Nacional de México – Hermosillo, 22-26 abril **2024**.
5. Nanomateriales antimicrobianos y respuesta de estrés en bacterias y hongos. 11^{va} Semana de Biotecnología del Instituto Tecnológico de Sonora, a través del Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias, el Programa Educativo de Ingeniero Biotecnólogo y la Asociación de Alumnos de Ingeniero Biotecnólogo. Ciudad Obregón, Sonora, México, 8-12 de abril de **2024**.
6. Nanomateriales antimicrobianos y resistencia microbiana. Seminario del Departamento de Ciencias Químico Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Sonora, Campus Caborca, edición 2024-1. Caborca, Sonora, 01 de marzo de **2024**.
7. Posgrado en alimentos. Conferencia presentada en la EXPO Profesiones STEM, realizada en el marco del “Rally y día de la niñez científica y EXPO Profesiones STEM. Hermosillo, Méx., 21 octubre **2023**.
8. Nanomateriales antimicrobianos y resistencia microbiana. Seminario de Avances de Tesis del Doctorado en Ciencias de Especialidad en Biotecnología 2023. Instituto Tecnológico de Sonora. Ciudad Obregón, Sonora, México, 26 de junio de **2023**.
9. Impacto de los nanomateriales biopoliméricos en los sistemas biológicos. 4to Congreso Nacional de Ciencias Bioquímicas y XXV Semana del Químico. Caborca, Sonora, México, 29 de noviembre de **2022**.
10. Actividad antimicrobiana de nanomateriales biopoliméricos: balance riesgo-beneficio. XXV Reunión Universitaria de Investigación en Materiales RUIM 2022. Hermosillo, Sonora, México, 11 nov. **2022**.
11. Nanomateriales biopoliméricos para el control de hongos toxigénicos de importancia agronómica. Ponencia en el Simposio (virtual) “Nanotecnología en la Fitosanidad”. XXIII Congreso Internacional y XLVIII Congreso Nacional de la Sociedad Mexicana de Fitopatología A.C. 10 de noviembre de **2021**.
12. Selección y cuidado del inóculo en la industria cervecera. Conferencia en el 1^{er} Webinar: Elaboración de cervezas: origen, procesos e innovaciones. Hermosillo, Son., Méx., 22-26 de marzo de **2021**.
13. Actividad biológica de formulaciones y matrices biopoliméricas de quitosano. Seminario de Investigación en Ingeniería Química para estudiantes de los programas de Doctorado y Maestría en Ciencias en Ingeniería Química del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería, CUCEI. Universidad de Guadalajara-CUCEI, Guadalajara, México. Videoconferencia vía Cisco Webex Meetings, 12 marzo **2021**.
14. Propiedades y aplicaciones del quitosano en el desarrollo de formulaciones y biomateriales con actividad biológica. Conferencia dirigida a estudiantes de pregrado y docentes de la Facultad de Química e Ingeniería Química, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú. Videoconferencia, 19 de marzo de **2021**.
15. Actividad biológica de matrices biopoliméricas. Ciclo de Seminarios 2020-2 del Depto. de Investigación en Polímeros y Materiales, Universidad de Sonora. Hermosillo, Sonora, México, 15 de sept. de **2020**.
16. Actividad biológica de matrices biopoliméricas. XVIII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería (SMBB 2019), área 4: Biopolímeros y Biomateriales. León, Guanajuato, México, 23-28 de junio de **2019**.



17. Obtención de compuestos de alto valor agregado a partir de residuos de crustáceos. VII Simposio de Ingeniería Ambiental. Universidad Estatal de Sonora, Hermosillo, Son., Méx., 03 de diciembre de **2018**.
18. Biological activity of chitosan-based materials. XXIII Reunión Universitaria de Investigación en Materiales RUIM 2018, 2^{do} Encuentro Regional sobre Ciencia y Aplicación de nuevos Materiales ERCAM 2018. Hermosillo, Sonora, México, 28-30 de noviembre de **2018**.
19. Aplicaciones de la microscopía de fluorescencia para el estudio de la actividad antimicrobiana de compuestos bioactivos. Ponencia magistral en el marco del II Simposio Académico de Ingeniería Biomédica. Universidad Estatal de Sonora, Hermosillo, Sonora, el 22 octubre **2018**.
20. Actividad antimicrobiana del quitosano: mecanismos de acción. Ponencia presentada dentro del Programa Internacional de Entrenamiento Bionanoingeniería 2018 llevado a cabo del 4 de junio al 27 de julio de 2018. Organizado por Rubio Pharma y Asociados, S.A. de C.V. y el Núcleo de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico NICDET. Hermosillo, Sonora, 04 de julio **de 2018**.
21. Matrices antimicrobianas de quitosano: propiedades, aplicaciones y perspectivas. Ponencia presentada en la 6^{ta} Semana de Biotecnología. ITSON, Cd. Obregón, Méx., 26 febrero al 02 marzo de **2018**.
22. Propiedades y actividad biológica de matrices de quitosano: efecto contra hongos filamentosos de importancia en alimentos. 2^{do} Encuentro Internacional sobre el Quitosano y sus Aplicaciones Agrícolas. Cuernavaca, Morelos, México, del 13-15 de noviembre de **2017**.
23. Diseño y aplicaciones potenciales de materiales antimicrobianos formulados con quitosano. XIII Seminario de Avances de Tesis del Doctorado en Ciencias Especialidad en Biotecnología, semestre enero-julio **2017**. Instituto Tecnológico de Sonora, Dirección de Recursos Naturales. Cd. Obregón, Sonora, 15-16 junio **2017**.
24. Actividad antimicrobiana de materiales basados en quitosano. XXI Reunión Universitaria de Investigación en Materiales. Hermosillo, Sonora, Méx., 30 nov al 02 dic de **2016**.
25. Desarrollo, estudio y aplicaciones potenciales de biocompositos antimicrobianos de quitosano. Seminarios de Doctorado en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. Centro de Desarrollo de Productos Bióticos, CEPROBI-IPN. Yautepec, Morelos, México, 03 oct **2016**.
26. Actividad antifúngica de biocompositos de quitosano: aplicaciones e implicaciones ambientales. III Seminario de Actualización en la Inv. en Ciencias de la Salud. Hermosillo, Méx., 31 mar al 02 abr de **2016**.
27. Cuerpo Académico: Compuestos naturales bioactivos y microbiología alimentaria. 1^{er} Simposio Divisional de Cuerpos Académicos de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Hermosillo, Son., 10 abril **2015**.
28. Bionanocompositos antimicrobianos de quitosano: desarrollo, aplicaciones y perspectivas. 1^{er} Encuentro Internacional sobre el Quitosano y sus Aplicaciones en la Conservación de Productos Agrícolas. Cuernavaca, Morelos, Méx., 9-11 junio **2014**.
29. Polímeros quitinosos: importancia, aplicación y perspectivas. 1^{er} Congreso Estatal de Ciencias Exactas y Naturales y Encuentro de Enseñanza de las Ciencias. Hermosillo, Son., Méx., 30 mayo y 01 junio de **2013**.
30. Potencial antimicrobiano de materiales y nanomateriales basados en composites de quitosano. XIV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Monterrey, México. 24 y 25 de mayo de **2012**.
31. Compositos de quitosano: implicaciones en el desarrollo de materiales antifúngicos. III Congreso Nacional de Ciencia e Ingeniería en Materiales. Mérida, Yucatán, México. 27 de febrero al 02 de marzo de **2012**.
32. Materiales basados en quitosano: desarrollo y perspectivas. 3^{er} Seminario de Alimentos “Cadena agroalimentaria: la industria, un enfoque hacia la inocuidad”. Instituto Tecnológico de Sonora. Cd. Obregón, México. 27-29 abril **2011**.
33. Desarrollo, repercusiones y perspectivas del uso de materiales antimicrobianos elaborados con quitosano. XVII Congreso Científico Internacional del Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, INCA. San José de Las Lajas, La Habana, Cuba, 22-26 de Nov. de **2010**.



34. Aprovechamiento de desecho de crustáceos para la obtención, caracterización y aplicación de compuestos quitinosos con actividad biológica. VII Coloquio Bienal en Ciencias de Materiales. Hermosillo, Sonora, México. 18 al 21 de abril del **2007**.
35. Producción de enzimas utilizando desechos de crustáceos. XII Semana de la Investigación Científica. Colegio de Bachilleres Plantel No. 9 Aragón. México, D.F. 08 de mayo de **2001**.
36. Obtención y aplicación del quitosano. XII Semana de la Investigación Científica. Colegio de Bachilleres Plantel No. 9 Aragón. México, D.F. 08 de mayo de **2001**.

CONGRESOS INTERNACIONALES

1. *Congreso Internacional CUCCAL 17.* Hermosillo, Son., México, 30 oct. al 01 nov. de 2024.
 - a. MXeno funcionalizado con quitosano: síntesis, caracterización y actividad antifúngica contra *Colletotrichum siamense*. Vásquez Alfaro M.M., Quevedo López M.Á., Quintana Obregón E.A., Argüelles Monal W.M., Rodríguez Félix F., Plascencia Jatomea M.
 - b. Elaboración de recubrimientos activos formulados con pectina y cera adicionados con antocianinas. Urías-Chavoya, V.G.1, Vergel-Alfonso, A.A., Casariego-Año, A., Ramos-Enríquez, J.R, Rodríguez-Félix, F., Del-Toro-Sánchez, C.L, Plascencia-Jatomea, M., Arias-Avelenda R.
2. *3^{er} Congreso Internacional Objetivos de Desarrollo Sostenible: Avances, metas y perspectivas a mitad del camino. Hermosillo, Méx., 16-18 octubre 2024.*
 - a. Utilización de hojas de *Agave angustifolia* Haw. para obtener compuestos bioactivos: propiedades fisicoquímicas y bioactividades. A.A. Vergel-Alfonso; F. Rodríguez-Félix; B.E. López-Corona; C.G. Barreras-Urbina; D.R. Acosta-Martínez; J.A. Tapia-Hernández; C.L. Del-Toro-Sánchez; M. Plascencia-Jatomea; D.F. Canizales-Rodríguez.
 - b. Estudio de películas de alginato/quitosano incorporadas con extracto de residuo de espárrago (*Asparagus officinalis* L.). Acuña Pacheco LV, Moreno Robles AL, Plascencia Jatomea M, Graciano Verdugo AZ, Del Toro Sánchez CL, Ayala Zavala JF, Moreno Vásquez MJ, Tapia Hernández JA, Quintero Reyes IE.
3. *32nd International Materials Research Congress. Cancun, Mexico, August 18-23, 2024.*
 - a. Changes in the structural chemistry of composites of MXenes functionalized with chitosan of different molecular weight. M.M. Vasquez-Alfaro, M. Quevedo, W.M. Argüelles-Monal, F. Rodríguez-Félix, E.A. Quintana-Obregón, M. Plascencia-Jatomea.
 - b. Kinetic study of a prolonged release phosphorus fertilizer from a zein nanoparticle matrix: preparation and characterization. M.G. Alvarez-Moreno, F. Rodríguez-Félix, C.G. Barreras-Urbina, M. Plascencia-Jatomea, E.O. Rueda-Puente, J.J. Réyes-Pérez, T.J. Madera-Santana, J.E. Juaréz Onofre.
4. *II Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología.* Hermosillo, México, 15-17 nov. 2023.
 - a. Evaluación del efecto antimicrobiano sobre levaduras y riesgo toxicológico de nanopartículas poliméricas de quitosano/k-carragenina y quitosano/k-carragenina-lisozima. García-Mendoza L.A, Plascencia-Jatomea M, Gálvez-Iriqui A.C.
 - b. Contenido de polifenoles y actividad antioxidante de residuos de espárrago (*Asparagus officinalis* L.) utilizando extracción asistida por ultrasonido. Acuña-Pacheco LV, Graciano-Verdugo AZ, Plascencia-Jatomea M, Del Toro-Sánchez CL, Ayala-Zavala JF, Moreno-Vásquez MJ, Otero-León CB, Quintero-Reyes IE.
 - c. Recuperación de compuestos polifenólicos de residuos de espárrago: efecto del tipo de residuo y medio de extracción en la actividad antioxidante. Moreno-Robles AA, Graciano-Verdugo AZ, Plascencia-Jatomea M, Robles-Sánchez RM, Sánchez S, Moreno-Vásquez MJ, Otero-León CB, Arvizu-Flores AA.



5. XIV Latin American Workshop and Symposium on Anaerobic Digestion. Treatment of brackish sardine industrial wastewater employing an integrated anaerobic/aerobic fixed bead reactor. Loreto-Muñoz C.D., Gastélum-Rosas C., López-Avilés G., Plascencia-Jatomea M., Almendariz-Tapia F.J. Querétaro, México, 23-27 de octubre de 2023.
6. XV Coloquio Bienal en Ciencia de Materiales 4ta Edición Internacional. Aprobado por el H. Consejo Divisional de Ingeniería, Actas 445 y 456. Hermosillo, Sonora, México, 08-10 de marzo de 2023. Derivados N,N' disustituidos de tetrandrina como posibles agentes antibacteriales. V.I. Calvillo-Páez, M. Plascencia-Jatomea, A. Ochoa-Terán, C.L. Del Toro-Sánchez, R.I. González-Vega, K. Ochoa Lara.
7. 3er Congreso Internacional de NanoBiolIngeniería 2022. Análisis de la interacción microbiana-metal pesado mediante un co-cultivo de *Bacillus megaterium* y *Rhodotorula mucilaginosa* en medio enriquecido con Cu y Mn. Alvarez A, Ortega I.C., López-Avilés G., Plascencia-Jatomea M., Calderón K, Arévalo-Niño K, Almendariz-Tapia F.J., Monge-Amaya O. Monterrey, México, 16-19 de noviembre de 2022.
8. X Simposio "Las Ciencias Agropecuarias por un Desarrollo Sostenible". Convención Internacional Científica y Tecnológica de la Universidad de Camagüey Ignacio Agramonte Loynaz, Camagüey, Cuba, 26 de noviembre de 2021. Quitosano de baja masa molecular con actividad antifúngica sobre el hongo *Bipolaris oryzae*. Rodríguez-Pedroso A.T., Plascencia-Jatomea, M., Cortez-Rocha, M.O., Ramírez-Arrebato, M.A., Cruz-Triana, A., Valle-Fernández, Y., Mirabal-Aquino, M.C.
9. XI Taller Internacional "La Gestión y la Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible EDUCAMBIE 2021. X Convención Científica Internacional "Universidad Integrada e Innovadora" CIUM 2021, Matanzas, Cuba, 25 de marzo de 2021. Actividad antifúngica del quitosano sobre el hongo *Bipolaris oryzae*. Rodríguez-Pedroso A.T., Plascencia-Jatomea, M., Cortez-Rocha, M.O., Ramírez-Arrebato, M.A., Mirabal-Aquino, M.C.
10. X Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sureste. Mérida, Yucatán, México, del 10-12 de febrero de 2021. Creación de un sitio web con información científica sobre fuentes naturales para el tratamiento de patologías de la retina. MF Tapia-Ramírez, LM Lewis-Luján, MG Burboa-Zazueta, JC Gálvez-Ruiz, EC Rosas-Burgos, M. Plascencia-Jatomea, N Olivares-Arzuaga, P. Dorschmann, A. Klettner, SB Illoki-Assanga.
11. 1er Congreso Internacional Objetivos de Desarrollo Sostenible: esfuerzos en América Latina y el Caribe. Medellín, Colombia, del 04-06 de noviembre de 2020. Impacto ambiental en la obtención del quitosano. Soto-Vasquez Andrea Carolina, Plascencia-Jatomea Maribel, Munguía-Vega Nora Elba.
12. 8th Symposium of the Mexican Proteomics Society. 3rd PanAmerican-Human Proteome Organization (Pan-HUPO) Meeting. 2nd Ibero-American Symposium on Mass Spectrometry. October 20-23th, 2019. Acapulco, Guerrero, Mexico. Changes in the proteome of *Fusarium verticillioides* in response to antifungal fraction of *Jacquinia macrocarpa*. Valenzuela-Cota DF, Huerta-Ocampo JA, Rosas-Burgos EC, Plascencia-Jatomea M, Cinco-Moroyoqui FJ, Martínez-Cruz O, Morales-Amparano MB, Vazquez-Moreno L, Hernandez-García F.
13. 2do Encuentro Internacional sobre el quitosano y sus aplicaciones agrícolas. Cuernavaca, Morelos, México, del 13-15 de noviembre de 2017.
 - a. Acute toxicity of chitosan/pyrrole-2-carboxilic acid (CS-PCA) biocomposites using bring shrimp *Artemia salina*. A.C. Gálvez-Iriqui, C.N. Hernández-Téllez, A.G. Luque-Alcaraz, A. Burgos-Hernández, M.O. Cortez-Rocha, M. Plascencia-Jatomea.
 - b. Chitosan/carrageenan/lysozyme biocomposites: synthesis, characterization and effect on the viability of *Aspergillus parasiticus* spores. C.N. Hernández-Téllez, M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández, J. Lizardi-Mendoza, J.D. Fernández-Quiroz, M. Plascencia-Jatomea.
 - c. Efecto de quitosanos de diferente peso molecular sobre el crecimiento radial de *Aspergillus fumigatus* aislado de sedimentos contaminados con metales pesados. A.G. Contreras-Cortés, F.J. Almendariz-Tapia, A. Burgos-Hernández, F. Rodríguez-Félix, M.A. Quevedo-López, A. Gómez-Álvarez, K. Krizzan, M. Plascencia Jatomea



14. *XIX Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos, XXXIV Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de Alimentos.* Nuevo Vallarta, México, 2-4 de noviembre de 2017. Nanopartículas de quitosano con aceite esencial de pirul (*Schinus molle* L.): efecto antifúngico y antiaflatoxigénico. A.K. López-Meneses, M. Plascencia-Jatomea, F. Rodríguez, J. Lizardi, R. Mouríño, M.O. Cortez-Rocha.
15. *International Symposium on AgroBio NanoTechnology, 2017.* Saltillo, Coahuila, México, 25-27 octubre 2017. Safety of chitosan/pyrrole2carboxylic acid (CSPCA) biocomposites for agriculture applications. A.C. Gálvez-Iriqui, J. García, E. Sandoval, M. Burboa, A.G Luque-Alcaraz, M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos Hernández, M. Plascencia-Jatomea.
16. *13th International Conference of the European Chitin Society/8th Symposium on the Iberoamerican Chitin Society.* Sevilla, España. 31 de mayo al 03 de junio de 2017.
 - a. Phytotoxicity and antimutagenicity assessment of chitosan/*Jacquinia macrocarpa* extract nanoparticles. A.G. Luque, M.O. Cortez-Rocha, E.C. Rosas-Burgos, A. Burgos-Hernández, M. Plascencia-Jatomea.
 - b. Evaluation of the biological activity of chitosan/pyrrole-2-carboxylic acid (CS-PCA) biocomposites for the in vitro control of *Aspergillus niger*. Gálvez-Iriqui, A.C., Luque-Alcaraz, A., Hernández-Téllez, C. N., Cortez-Rocha, O.M., Burgos-Hernández, A., Plascencia-Jatomea, M.
 - c. Chitosan oligomers with antifungal and resistance-inducing effect against *Pyricularia grisea*, pathogen that affects rice cultivation. A.T. Rodríguez-Pedroso, S. Bautista-Baños, M.A. Ramírez-Arrebato, M.O. Cortez-Rocha, E. Ventura, M. Plascencia-Jatomea.
17. *IAFP's 5th Latin American Symposium in Food Safety. 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting. (Latin Food 2016).* Cancún, México, del 9-11 de noviembre de 2016.
 - a. Chitosan nanocomposites coupled with lysozyme: effect of cell viability and morphometry of *Aspergillus parasiticus*. Hernández-Téllez C.N., Rodríguez-Córdova F.J., Martínez-Higuera A.A., Cortez-Rocha M.O., Lizardi-Mendoza J., Plascencia-Jatomea M.
 - b. Synthesis of chitosan/pirrole-2-carboxilic acid biocomposites and its effect on the spore's viability of *Aspergillus niger*. Gálvez-Iriqui A.C, Cortez-Rocha O.M., Burgos-Hernández A., Calderón-Santoyo M, Plascencia-Jatomea M.
18. *XIV International Congress of Toxicology, X Mexican Congress of Toxicology.* Mérida, México, del 2-6 de octubre de 2016. Bioactive triglycerides isolated from white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) induce apoptosis in murine lymphoma cells. López-Saiz CM, Torres-Moreno H, Velázquez C, Plascencia-Jatomea M, Robles-Sánchez M, Machi-Lara L, Robles-Zepeda R, Martínez-Higuera A, Burgos-Hernández A.
19. *Biomaterials for Medical Applications Symposium at the XXV International Materials Research Congress.* Cancún, México, del 14-19 de agosto de 2016. Synthesis of gold and silver nanoparticles using *Cinchona pubescens* extract and antifungal activity. R.R. Contreras, S. Ruvalcaba, M. Plascencia-Jatomea, E. Rodríguez-León, R.A. Iñiguez-Palomares.
20. *VII Iberoamerican Chitin Symposium (VII SIAQ).* Nuevo Vallarta, Nayarit, México. 20 al 23 de abril de 2015
 - a. Biosistemas nanoparticulados de quitosano/aceite de pirul (*Schinus molle*): evaluación de la actividad antifúngica sobre *Aspergillus parasiticus*. A.G. Luque-Alcaraz, C. Trujillo, M. Plascencia-Jatomea, M.O. Cortez-Rocha, A. Acosta, C. Velázquez
 - b. Bionanocompositos de quitosano/lisozima: mutagenicidad y efecto sobre la viabilidad celular de *Aspergillus parasiticus*. C.N. Hernández-Téllez, M. Plascencia-Jatomea, A.G. Luque-Alcaraz, J. Tánori, M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández
 - c. Efecto de nanofibras de quitosano y ácido poliláctico sobre el hongo *Aspergillus niger*. A.P. Martinez-Camacho, F. Rodríguez-Félix, M.O. Cortez-Rocha, P.J. Herrera, S. Andrade, M. Plascencia-Jatomea



- d. Obtención, caracterización fisicoquímica y efecto antifúngico de matrices de quitosano con ácido ferúlico. O. Cota-Arriola, M. Plascencia-Jatomea, J. Lizardi, J.M. Ezquerra-Brauer, M.O. Cortez-Rocha
- e. Chitosan nanoparticles with ferulic acid: effect on oxidative stress and aflatoxin production by *Aspergillus parasiticus*. O. Cota-Arriola, M. Plascencia-Jatomea, J. Lizardi, J.M. Ezquerra-Brauer, M.O. Cortez-Rocha
21. *XIX Congreso Científico Internacional del Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas*. San José de las Lajas, Cuba, del 26-28 de noviembre de 2014.
- Modelos predictivos de crecimiento de *Aspergillus niger* en medio sólido y líquido adicionado con quitosanos de diferente peso molecular. J.M. Velez-Haro, E.C. Rosas-Burgos, M.O. Cortez-Rocha, F.J. Almendariz-Tapia, M. Plascencia-Jatomea.
 - Nanopartículas de quitosano/aceite esencial de pirul (*Schinus molle*): elaboración, caracterización y efecto citotóxico contra *Aspergillus parasiticus*. A.G. Luque-Alcaraz, M.O. Cortez-Rocha, A. Burgos-Hernández, H.C. Santacruz-Ortega, C. Velázquez-Contreras, A.L. Acosta, W. Argüelles-Monal, M. plascencia-jatomea. *Premiado como el mejor trabajo presentados en el Taller de Productos Bioactivos*.
 - Efecto de quitosanos de diferente peso molecular y agentes causantes de estrés osmótico y oxidativo sobre el crecimiento de *Aspergillus niger* y *Aspergillus parasiticus*. F. Campa-Quijada, J.A. Ramírez-Ramírez, A.P. Martínez-Camacho, M. Plascencia-Jatomea.
22. *International Congress on Applications of Nanotechnology, ICANano 2014, y 6to Encuentro de la Red de Nanociencia y Micronanotecnología del IPN*. México, D.F., del 29 de septiembre al 2 de octubre de 2014. Characterization and effect of chitosan nanoparticles with essential oils in the development of the bacteria *Pectobacterium carorovorum*. M.E. Sotelo-Boyas, S. Bautista-Baños, A. Jiménez-Aparicio, G. Valverde-Aguilar, M. Plascencia-Jatomea, R. Vazquez-Arreguín, M.A. Aguilar-Méndez.
23. *XV Congreso Internacional de Inocuidad de los Alimentos y XXX Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos*. Guadalajara, Jalisco, México, del 31 de octubre al 02 de noviembre del 2013. Desarrollo de biocompositos antifúngicos de quitosano y PLA. Martínez-Camacho, A.P., Ezquerra-Brauer, J.M., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M, Herrera-Franco, P.J., Plascencia-Jatomea, M.
24. *Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria*. Monterrey, México, del 02 al 04 de octubre del 2013.
- Actividad antifúngica de composites de quitosano y PLA. Martínez-Camacho, A.P., Ezquerra-Brauer, J.M., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M, Herrera-Franco, P.J., Plascencia-Jatomea, M.
 - Actividad antioxidant y antifungal de nanopartículas de quitosano-TPP cargadas con ácido ferúlico.
25. *XIV Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos y XXIX Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos*. Puerto Vallarta, Jalisco, México, del 8-10 de noviembre de 2012. Evaluación de la actividad antibacterial de galato de epigalocatequina (GEGC) sobre *Staphylococcus aureus*. Moreno Vásquez, M.J., Plascencia-Jatomea, M., Ocaño-Higuera, V.M., Castillo-Yáñez, F.J., Otero-León, C.B., Rosas Burgos, E.C., Rodríguez Félix, F., Graciano Verdugo, A.Z.
26. *6th Iberoamerican Chitin Symposium (VI SIAQ), 12th International Conference on Chitin Chitosan (XII ICC)*. Fortaleza, Ceará, Brasil. 02 al 05 de septiembre de 2012.
- Chitosan/polylactic acid composite electrospun nanofibers: structural and antifungal characterization. Ana Patricia Martínez Camacho, María Mónica Castillo Ortega, Josafat Marina Ezquerra Brauer, Mario Onofre Cortez Rocha, Jesús Pedro Herrera Franco, Maribel Plascencia Jatomea.
 - Chitosan-poly (lactic acid) composite films: mechanical, thermal, and antifungal properties. Ana Patricia Martínez Camacho, María Mónica Castillo Ortega, Josafat Marina Ezquerra Brauer, Mario Onofre Cortez Rocha, Jesús Pedro Herrera Franco, Maribel Plascencia Jatomea.



- c. Stress-response of *Aspergillus niger* exposed to chitosan: comparision of growth kinetics models in solid and liquid media. John Martin Velez Haro, Ema Carina Rosas Burgos, Mario Onofre Cortez Rocha, Francisco Javier Almendariz Tapia, Maribel Plascencia Jatomea.
 - d. Antifungal activity of chitosan matrices with immobilized ferulic acid. O. Cota Arriola, J.M. Ezquerra Brauer, M.O. Cortez Rocha, R.M. Robles Sánchez, J. Lizardi Mendoza, M. Plascencia Jatomea.
 - e. Antifungal potential of micro and nanoparticles of chitosan crosslinked with sodium tripolyphosphate. Octavio Cota Arriola, Josafat Marina Ezquerra Brauer, Mario Onofre Cortez Rocha, Rosario Maribel Robles Sánchez, Jaime Lizardi Mendoza, Maribel Plascencia Jatomea.
 - f. Effect of the autocleavage time on the depolymerization degree and the antifungal activity of chitosan. F.P. Saad Celis, E.C. Rosas Burgos, J.L. Cárdenas López, J. Lizardi Mendoza, M. Plascencia Jatomea.
 - g. Antifungal properties of neutralized and non-neutralized chitosan/polylactic acid composite films. Ana Patricia Martínez Camacho, Mayra Alejandra Méndez Encinas, Ema Carina Rosas Burgos, Abril Zoraida Graciano Verdugo, María Susana Yépez Gómez, Maribel Plascencia Jatomea.
 - h. Calcium lactate production during demineralization of crab (*Callinectes bellicosus*) shells with lactic acid. J. Lizardi Mendoza, N.A. Ayala, W. Arguelles, E. Carvajal Millán, Y. López, M. Plascencia Jatomea.
27. *III Convención "Alimentación saludable para la comunidad y el turismo". Componente del II Congreso Latinoamericano sobre Inocuidad y Calidad de los Alimentos.* La Habana, Cuba. 26-28 de septiembre de 2011. A.Z. Graciano-Verdugo, E. Padilla, V.M. Ocaño-Higuera, F.J. Castillo, M. Plascencia-Jatomea, J.M. Ezquerra-Brauer, R.M. Robles-Sánchez. Efecto antioxidante de películas de polietileno de baja densidad (PEBD) adicionadas con un flavonoide natural.
28. *V Simposio Iberoamericano de Quitina, SIAQ.* Santiago, Chile, 6-9 de Junio de 2010.
- a. Chitosan blend biofilms: structural analysis, mechanical properties, thermic stability and fungistatic activity against *Aspergillus niger*. A.P. Martínez-Camacho, M.O. Cortez-Rocha, J.M. Ezquerra-Brauer, A.Z. Graciano-Verdugo, E.I. Díaz-Rojas, M. Plascencia-Jatomea.
 - b. Extruded chitosan/polyethilene composite biofilms: physicochemical and fungistatic properties. A.P. Martínez-Camacho, M.O. Cortez-Rocha, J.M. Ezquerra-Brauer, A.Z. Graciano-Verdugo, M.M. Castillo-Ortega, H.C. Santacruz-Ortega, M. Plascencia-Jatomea.
 - c. Activity of chitosan on *Ramularia cercosporelloides* isolated from infected safflower, in Mexico. E.A. Quintana-Obregón, M.O. Cortez-Rocha, M. Plascencia-Jatomea.
 - d. Efecto antifúngico del quitosano sobre el crecimiento de *Aspergillus parasiticus* y su producción de aflatoxina B1. O. Cota-Arriola, A. Burgos-Hernández, E.C. Rosas-Burgos, M. Cortez-Rocha, Y. Lopez, M. Plascencia-Jatomea.
 - e. Estudio de los efluentes generados en el aprovechamiento de desecho de jaiba (*Callinectes arcuatus*) para la obtención de quitina y quitosano. Plascencia-Jatomea, R., Moreno-Villa, F.A, Lizardi-Mendoza, J., Meraz, M., Gómez-Álvarez, A., Plascencia-Jatomea, M., Almendariz, F.J.
 - f. Biocompositos de colágeno de calamar gigante y quitosano. J.M. Ezquerra-Brauer, J. Arias-Moscoso, M. Plascencia-Jatomea, H. Soto-Valdez, R.L. Vidal-Quintanar, O. Rouzand-Sánchez.
29. *60th Pacific Fisheries Technologists Conference.* Ciudad de Portland, Oregon USA. 22 al 25 de febrero de 2009. Moreno-Villa, F.A., Plascencia-Jatomea, R., Díaz-Rojas, E.I., Almendariz, F.J., Lizardi-Mendoza, J., Ezquerra-Brauer, J.M., Plascencia-Jatomea, M. Recovery of Chitinous Polymers from Crab (*Callinectes arcuatus*) Waste and Study of the Waste Waters Produced.
30. *1st International Congress on Biotechnology and Bioengineering.* México, D.F. 5-7 nov. 2008.



- a. Propiedades fisicoquímicas, mecánicas y estructurales de biopelículas de quitosano obtenido a partir de ensilado fermentado de desecho de camarón. Martínez-Camacho, A.P., Cortez-Rocha, M.O., Graciano-Verdugo, A.Z., Ezquerra-Brauer, J.M., Plascencia-Jatomea, M.
 - b. Propiedades de tensión de películas de quitosano obtenido a partir de quitina extraída mediante ensilaje de desecho de camarón, utilizando balanceo carbono/nitrógeno. Jaime-Quijada, E.A., Almendariz, F.J., Rodríguez, F., Jáuregui-Cornejo, A. y Plascencia-Jatomea, M.
 - c. Aprovechamiento de desechos de camarón (*Litopenaeus vanameii*) y jaiba (*Callinectes arcuatus*) para la obtención y caracterización de productos quitinosos. Moreno-Villa, F.A., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M., Santacruz-Ortega, H., Graciano-Verdugo, A.Z., Plascencia-Jatomea, M.
31. *IX Taller y Simposio Latinoamericano de Digestión Anaerobia. International Water Association, IWA*. Isla de Pascua, Chile, 19-23 de octubre de 2008. Plascencia-Jatomea, R., Moreno-Villa, F.A., Díaz-Rojas, E.I., Plascencia-Jatomea, M., Meraz, M. y Almendariz, F.J. Caracterización de efluentes del procesamiento químico de desecho de crustáceos en México para la obtención de quitina.
32. *III International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries*. Querétaro, México, 14-17 de Octubre de 2008. Cota-Arriola, O., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M., Parra, N.V. and Plascencia-Jatomea, M. Study of mechanical properties and repellents against *Rhizopertha dominica* of pure and composed chitosan films.
33. *58th Annual Meeting of the Pacific Fisheries Technologists. Hermosillo, Sonora, Mexico. 18-21 de febrero de 2007*. Martínez-Camacho, A.P., Cota-Arriola, O., Moreno-Villa, F.A., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M., Castillo-Yáñez, F.J., Shirai, K., Plascencia-Jatomea, M. Chemical and biological properties of chitosan from shrimp waste: Obtention and physical-chemical characterization, fungistatic and insect repellent activities.
34. *10th International Conference on Chitin and Chitosan and 7th International Conference of the European Chitin Society. "Le Corum", Montpellier, Francia. 7-9 sept. 2006*. N. Pacheco, P. Larralde, M. Plascencia, A. Domard, y K. Shirai. Application of chitosans and yeast as growth inhibitors of *Penicillium digitatum*.
35. *III Simposio Iberoamericano de Quitina*. Córdoba, España. 27-29 de septiembre de 2004.
 - a. Propiedades mecánicas y antifúngicas de películas de quitosano. M. Plascencia-Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M.M. Castillo-Ortega y K. Shirai.
 - b. Efecto antifúngico del quitosano en ensilados de pescado. L. Barrera-Hernández, J.C. Ramírez-Ramírez, M. Plascencia-Jatomea y K. Shirai.
36. *9th International Chitin-Chitosan Conference*. Montreal, Quebec, Canada. 26 al 29 de Agosto 2003. M.C. Marín-Cervantes, E. Valgañón-Cruz, M. Plascencia, G. Viniegra-González, K. Shirai. Effect of moisture content and size of polyurethane foam in solid state fermentation of *Verticillium lecanii* on the production of chitinases and proteases.
37. *VIII Simposio Latinoamericano de Polímeros, VI Congreso Iberoamericano de Polímeros, II Simposio Iberoamericano de Quitina, XV Congreso Nacional de Polímeros*. Acapulco, Méx. 10-15 nov 2002.
 - a. K. Shirai, M. Iglesias Arroyo, M.C. Marín, Y. Matsumoto, N. Pacheco, N. Paniagua, M. Plascencia, L. Ramírez Coutiño, E. Valgañón. Production of enzymes from entomopathogenic and mycoparasite strains of *Verticillium* with potential application on biocontrol.
 - b. L. Ramírez-Coutiño, M. Plascencia-Jatomea, S. Huerta, H. Vázquez y K. Shirai. Obtaining and characterization of partially deacetylated chitins by biological and chemical treatments.
 - c. N. Pacheco López, M. Plascencia-Jatomea y K. Shirai. Influencia del quitosano sobre la producción de enzimas de *Aspergillus niger*, en cultivo líquido y superficial.
 - d. M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M. Castillo y K. Shirai. Efecto del quitosano y la temperatura sobre la germinación de esporas de *Aspergillus niger*: modelamiento matemático.



38. *3rd International Symposium on Chitin Enzymology and 4th Conference of the European Chitin Society.* Senegallia (Ancona), Italia, 6 al 10 de mayo de 2001. M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M. Castillo y K. Shirai. Effect of chitosan on fungal growth using scanning electron microscopy and morphometric evaluation.
39. *VII Simposio Latinoamericano de Polímeros, VI Congreso Iberoamericano de Polímeros, I Simposio de la Sociedad Latinoamericana de Quitina y Quitosana.* La Habana Cuba, 20-24 nov. 2000. M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M. Castillo y K. Shirai. Growth inhibition of *Rhizopus stolonifer* in superficial cultures with added chitosan.
40. *8th International Chitin and Chitosan Conference (8th ICCC) and 4th Asia Pacific Chitin and Chitosan Symposium (4th APCCS).* Yamaguchi, Japón 21-23 de sept., 2000. M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M. Castillo y K. Shirai. Effect of chitosan on fungal growth using morphometric evaluation.
41. *8th International Congress on Engineering and Food (ICEF 8 2000).* Puebla, México. Abril 9-13, 2000. M. Plascencia-Jatomea, J.L. Arredondo-Figueroa y K. Shirai. Substitution of fishmeal for proteins from shrimp fermented wastes in practical diets for nile tilapia (*Oreochromis niloticus*).
42. *6th Symposium on Lactic Acid Bacteria. Genetics, metabolism and applications.* Veldhoven, Holanda, 19-23 de Sept. de 1999. K. Shirai, M. Plascencia Jatomea, L.C. Chávez, I. Guerrero, S. Huerta, G. Saucedo y G.M. Hall. Lactic acid ensilation of prawn waste for products recovery.
43. *Institute of Food Technologist, 1999 IFT Annual Meeting and Food Expo.* Chicago, Illinois, USA, 24-28 de Julio de 1999. M. Plascencia-Jatomea, K. Shirai, E. Ponce-Alquicira y J.L. Arredondo-Figueroa. Recovery of proteins from prawn fermented wastes.

CONGRESOS NACIONALES

1. I Congreso Interdisciplinario de Desarrollo, Ciencia y Tecnología. Efecto celular inducido por nanoláminas apiladas de Ti_3AlC_2 (MXnes) en *Candida albicans*. Coronado-Mora H.R., Vázquez-Alfaro M.M., Gálvez-Iriqui A.C., Martínez-Higuera A.A., Plascencia-Jatomea M. Hermosillo, Son., Méx., 7-9 mayo 2025.
2. XII Congreso Estatal de Ciencias Exactas y Naturales “Educación ambiental: Un compromiso desde el aula”. Síntesis, caracterización químico-estructural y estabilidad de zeína funcionalizada con resveratrol y su potencial actividad prebiótica. M.F. Valenzuela Lara, J.A. Tapia Hernández, M. Plascencia Jatomea, M.J. Moreno Vásquez, E. Carvajal Millán. 29-31 de mayo de 2025, Hermosillo, Sonora, México.
3. III Congreso Interdisciplinario de Nutrición, Ciencia y Tecnología. Efecto del ultrasonido de alta intensidad en la calidad microbiológica de la cáscara de café cereza. Atenco-Paredes A.A., Camou-Campa O., Parra-Vergara N.V., Cortez-Rocha M.O., Cárdenas-López J.L., Gálvez-Iriqui A.C., Márquez-Ríos E., Plascencia-Jatomea M. Hermosillo, Sonora y Culiacán, Sinaloa, México, 27-29 de noviembre de 2024.
4. 7^{mo} Coloquio en Materiales de Interés Biotecnológico (CMIB – 2024): Perspectivas en la Salud Humana. Fermentación láctica de cáscara de café cereza utilizando microorganismos probióticos utilizando cultivos Batch. Atenco-Paredes A.A., Parra-Vergara N.V., Cortez-Rocha M.O., Cárdenas-López J.L., Gálvez-Iriqui A.C., Plascencia-Jatomea M. Cd. Obregón, Sonora, México, 21 y 22 de noviembre de 2024.
5. 6^{to} Congreso Nacional de Ciencias Bioquímicas 2024 y XXVII Semana del Químico. Universidad de Sonora, campus Caborca, 27-29 de noviembre de 2024.
 - a. Potencial antimicrobiano y antibiolípida de *Flourensia retinophylla* sobre aislados clínicos de *Staphylococcus aureus*. Meza-Callado A.G., Jasso-Cantú D., Velázquez-Guadarrama N., Plascencia-Jatomea M., Torres-Moreno H., López-Romero J.C.



- b. Efecto antioxidant, antiproliferativo y toxicidad de los diferentes constituyentes de *Bursera hindsiana*. Montijo-Montijo J.L., Robles-Zepeda R.E., González-Aguilar G.A., Plascencia-Jatomea M., Torres-Moreno H., López-Romero J.C.
6. *IV Congreso de Desarrollo Territorial 2024: Bioprospección y Economía Circular. Ahuacatlán, Puebla, México, 25-27 de septiembre de 2024.*
- Efecto del proceso de partición sobre el potencial antimicrobiano y antibiopelícula de *Flourensia retinophylla* sobre aislados clínicos de *Staphylococcus aureus*. Meza-Callado, A.G., Jasso-Cantú, D., Velázquez-Guadarrama, N., Vidal-Gutiérrez, M., Plascencia-Jatomea, M., Torres-Moreno, H., López-Romero, J.C.
 - Determinación del potencial biológico, toxicidad y perfil de compuestos fenólicos de *Bursera hindsiana*. Montijo-Montijo, J.L., Robles-Zepeda, R.E., González-Aguilar, G.A., Plascencia-Jatomea, M., Rodríguez-Martínez, K.L., Torres-Moreno, H., López-Romero, J.C.
7. *Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería, SMBB 2023. Estudio cinético del potencial bioquímico de metano de aguas de descarga de la industria sardinera. C. Loreto, C. Gastelum, G. Lopez, M. Plascencia, F. Almendariz. Ixtapa, Zihuatanejo, México, 11-15 septiembre 2023.*
8. *XV Coloquio Bienal el Ciencia de Materiales 4ta Edición Internacional. Derivados N,N' disustituidos de tetrandrina como posibles agentes antibacteriales. V.I. Calvillo-Páez, M. Plascencia-Jatomea, A. Ochoa-Terán, C.L. Del Toro-Sánchez, R.I. González-Vega, K. Ochoa-Lara. Hermosillo, México, 8-10 marzo 2023.*
9. *Simposio "Divulgando el quehacer de las y los comisionados Conacyt"*, organizado por el CIAD, AC. Hermosillo, México, 18 y 19 de octubre de 2022.
- Actividad antifúngica de nanopartículas de quitosano en especies de *Colletotrichum*. Hernández-López N.A., Quintana-Obregón E.A., Plascencia-Jatomea, M.
 - Recubrimientos de nanopartículas de quitosano en mango (*Mangifera indica L.*) y antracnosis por *Colletotrichum fructicola*. López-Bermúdez L.S., Quintana-Obregón E.A., Plascencia-Jatomea M.
10. *V Simposio Mexicano de Química Supramolecular. Derivados del alcaloide tetrandrina como posibles agentes antibacteriales. V.I. Calvillo-Páez, M. Plascencia-Jatomea, C.L. Del Toro-Sánchez, R.I. González-Vega, A. Ochoa-Terán, K. Ochoa-Lara. Tijuana, Baja California, México, 24-26 agosto 2022.*
11. *Simposio de Cátedras CONACYT. Hermosillo, Sonora, México, 04 de diciembre de 2019. Changes in the proteome of *Fusarium verticillioides* in response to antifungal fraction of *Jacquinia macrocarpa*. Valenzuela-Cota DF, Huerta-Ocampo JA, Rosas-Burgos EC, Plascencia-Jatomea M, Cinco-Moroyoqui FJ, Martínez-Cruz O, Morales-Amparano MB, Vazquez-Moreno L, Hernandez-García F.*
12. *Décimo Séptima Semana Cultural de la División de Ingeniería del Departamento de Ingeniería Química y Metalurgia, UNISON. Hermosillo, México, 04-08 de noviembre de 2019.*
- Cinéticas de crecimiento de *Pseudomonas rhodesiae* para producción de biomasa en un reactor de tanque agitado. León-Domínguez P, Almendariz-Tapia FJ, Plascencia-Jatomea M, Monge O, Pat AM.
 - Biosorción de cobre por perlas de *Bacillus megaterium*/quitosano/alginato. Villegas-Castro SM, Almendariz-Tapia FJ, Plascencia-Jatomea M, Monge-Amaya O, Pat-Espadas AM.
13. *38º Congreso Nacional de Educación Química, 54º Congreso Mexicano de Química y Expoquímica. Puebla, Puebla, México, 30 sept al 03 oct de 2019. Evaluación de la actividad antibacteriana y antioxidante de dos derivados del alcaloide tetrandrina. V.I. Calvillo-Páez, M. Plascencia-Jatomea, C.L. Del Toro-Sánchez, R.I. González-Vega, K.L. Ochoa-Lara.*
14. *XVIII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería, SMBB 2019. Poliforum León, Guanajuato, México, 23-28 de junio de 2019.*



- a. Evaluación toxicológica y antifungica in vivo de biocompositos de quitosano-ácido pirrol-2-carboxílico en diferentes modelos de estudio. Gálvez-Iriqui, A.C., García-Romo J.S., Luque-Alcaraz, A.G., Burboa, M.G., Cortez-Rocha, M.O., Burgos-Hernández, A., Calderón-Santoyo, M., Plascencia-Jatomea, M.
- b. Cinéticas de adaptación y crecimiento de microorganismos metalotolerantes a Cu y Mn. Álvarez-Villa, A., Almendariz-Tapia, F.J., Certucha, M.T., Plascencia-Jatomea, M., Pat-Espadas, A.M.
- 15. *XL Encuentro Nacional de la AMIDIQ: Retos de la ingeniería química para el desarrollo nacional*. Huatulco, Oaxaca, México, del 07 al 10 de mayo de 2019. Análisis de la saturación de un biorreactor de membranas en el tratamiento de aguas residuales de la industria pesquera. G. López, F.J. Almendariz, O. Monge, M.T. Certucha, M. Plascencia, E.R. Meza.
- 16. *2^{do} Coloquio en Materiales de Interés Biotecnológico, SMIB 2019*: "Perspectivas en la Salud Humana". Ciudad Obregón, Son., Méx., 11-12 de abril de 2019. Identificación de polihidroxialcanoatos producidos por *Bacillus megaterium* tolerante a Cu²⁺ mediante fermentación en cultivos batch, utilizando microscopía de fluorescencia. S.C. Solorio-Bojórquez, A.G. Contreras-Cortés, F.J. Rodríguez-Córdova, F.J. Almendariz-Tapia, M.O. Cortez-Rocha, M.I. Estrada, D.E. Rodríguez-Félix, M. Plascencia-Jatomea.
- 17. *XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ*: La ingeniería química como motor de la innovación. San José del Cabo, B.C.S., México, del 01 al 04 de mayo de 2018.
 - a. Biosorción de cobre por *Aspergillus fumigatus* aislado de efluentes contaminados con metales en la región del río San Pedro, Cananea, Sonora, empleando cultivos batch. A.G. Contreras Cortés, F.J. Almendariz Tapia, A. Burgos Hernández, F. Rodríguez Félix, M. Quevedo López, A. Gómez-Álvarez, K. Krizzan, M. Plascencia Jatomea.
 - b. Tolerancia a Cu²⁺ y a quitosano de *Rhodotorula mucilaginosa* aislada de sedimentos contaminados con metales en Sonora: síntesis y estudio de biocompositos quitosano-alginato-biomasa. C.I. Muñoz Espinoza, F.J. Almendariz Tapia, M.O. Cortez Rocha, A.J. Rosas Durazo, M. Plascencia Jatomea.
 - c. Inmovilización de *Bacillus megaterium* metalotolerante en un sistema biopolimérico quitosano-alginato con aplicación potencial para bioeliminar Cu²⁺. F.J. Rodríguez Córdova, M. Plascencia Jatomea, A. Burgos Hernández, F.J. Almendariz Tapia, J.A. Lucero Acuña
- 18. *Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología*. Hermosillo, Son., Méx., 14-18 nov. 2016.
 - a. Efecto de nanopartículas de quitosano/lisozima sobre la producción de glucanasas y estructuras subcelulares de *Aspergillus parasiticus*. Rodríguez-Córdova F.J., Hernández-Téllez C.N., Martínez-Higuera A., Rosas-Burgos E.C., Ocaño-Higuera V.M., Arvizu-Flores A.A., Plascencia-Jatomea M.
 - b. Actividad de biocompositos de quitosano/ácido pirrol-2-carboxílico sobre la morfometría, germinación y viabilidad de esporas de *Aspergillus*. Muñoz-Espinoza C.I., Gálvez-Iriqui A.C., Graciano-Verdugo A.Z., Álvarez-Ainza M.L., Castillón-Campaña L.G., Plascencia-Jatomea M.
- 19. *XXXVII Encuentro Nacional de la AMIDIQ*: Nuevas Tecnologías y Tendencias en la Ingeniería Química. Puerto Vallarta, Jalisco, México, del 03 al 06 de mayo de 2016. *Aclimatación de un sistema aerobio/anaerobio a condiciones desnitrificantes/nitrificantes para el tratamiento de efluentes pesqueros*. Gastélum-Rosas C.J., Almendariz-Tapia F.J., Certucha-Barragán M.T., Plascencia-Jatomea M., Meza-Escalante E.R., Martínez-Gastélum E.G.
- 20. *VIII Congreso del Noroeste y IV Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología*. San Carlos, Nuevo Guaymas, Sonora, México. 27 de feb al 01 de marzo de 2013.
 - a. Elaboración y caracterización de películas antifúngicas de composites de quitosano y PLA.
 - b. Efecto del ácido ferúlico inmovilizado en matrices de quitosano sobre el desarrollo y producción de aflatoxinas de *Aspergillus parasiticus*.
 - c. Efecto de quitosanas de diferentes masas moleculares sobre el hongo *Helminthosporium oryzae*.



21. Congreso Nacional de Investigación Científica Básica 2012 "Casos de Éxito". Cancún, México. 21-23 de nov 2012. M. Plascencia Jatomea. Mecanismos celulares implicados en el crecimiento o inhibición de hongos saprófitos sobre biopelículas funcionales de composites de quitosano y sus repercusiones en el desarrollo de empaques naturales activos (Proyecto CONACyT No. 53493, categoría de Joven Investigador).
22. XVIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología del Mar. San Carlos, Nuevo Guaymas, Sonora, México. 7-9 sept 2011. M.H. Uriarte-Montoya, H. Santacruz-Ortega, F.J. Cinco-Moroyoqui, O. Rouzand-Sández, M. Plascencia-Jatomea, J.M. Ezquerra Brauer. Potencial aplicación del colágeno extraído del manto de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) en la preparación de biopelículas en composites con quitosano.
23. VII Congreso de Noroeste y III Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, Sonora, México. 8-12 de noviembre de 2010. Saad-Celis, F.P., Rosas-Burgos, E.C., Santacruz-Ortega, H.C., Quintana-Obregón, E.A. y Plascencia-Jatomea, M. Aprovechamiento de Pluma de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) para la Obtención y Caracterización de Quitina y Quitosano.
24. VII Congreso de Noroeste y III Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, México. 8-12 noviembre 2010.
 - a. Quintana-Obregón, E.A., Plascencia-Jatomea, M., López-Cervantes, J., Cira-Chávez, L.A., Sánchez-Machado, D.I., Cortez-Rocha, M.O. Aislamiento Fúngico de Hojas de Cártamo Infectadas con la Falsa Cenicilla del Cártamo.
 - b. Quintana-Obregón, E.A., Plascencia-Jatomea, M., López-Cervantes, J., Cira-Chávez, L.A., Sánchez-Machado, D.I., Cortez-Rocha, M.O. Actividad Antifúngica de Quitosano sobre *Cladosporium cladosporoides*.
 - c. A.P. Martínez-Camacho, M.O. Cortez-Rocha, J.M. Ezquerra-Brauer, Rodríguez-Félix, F., Rosas-Burgos, E.C., Yépez-Gómez, S., M. Plascencia-Jatomea. Desarrollo, repercusiones y perspectivas de materiales antimicrobianos elaborados a base de composites de quitosano.
 - d. Jaime-Quijada, E.A., Cortez-Rocha, M.O., Rosas-Burgos, E.C., Troncoso-Rojas, R., Plascencia-Jatomea, M. Efecto del quitosano de medio peso molecular sobre la morfometría de *Aspergillus parasiticus*.
 - e. Velez-Haro, J.M., Martínez-Camacho, A.P., Yépez-Gómez, M.S., Cortez-Rocha, M.O., Sánchez-Mariñez, R.I. y Plascencia-Jatomea, M. Actividad Antifúngica de Quitosanos de Diferente Peso Molecular sobre el Crecimiento in vitro e in vivo de *Aspergillus niger*.
 - f. Moreno-Villa, F.A., Ezquerra-Brauer, J.M., Rosas-Burgos, E.C., Lizardi-Mendoza, J. y Plascencia-Jatomea, M. Hidrólisis ácida de quitina y quitosano de desecho de jaiba (*Callinectes arcuatus*) para la obtención de glucosamina hidroclorada (GlcHCl).
 - g. Cota-Arriola, O., Cortez-Rocha, M.O., Rosas-Burgos, E.C., Burgos-Hernández, A., López-Franco, Y.L. y Plascencia-Jatomea, M. Cambios morfológicos inducidos por el quitosano en *Aspergillus parasiticus* y su relación con la producción de aflatoxinas en maíz.
25. Reunión Universitaria de Investigación en Materiales, RUIM'09. Hermosillo, Son., 2 al 4 diciembre de 2009.
 - a. Moreno-Villa, F.A., Plascencia-Jatomea, R., Díaz-Rojas, E.I., Almendariz, F.J., Lizardi-Mendoza, J., Ezquerra-Brauer, J.M., Plascencia-Jatomea, M. Recovery of chitinous polymers from crab (*Callinectes arcuatus*) waste and study of the waste waters produced.
 - b. Canizales-Rodríguez, D.F., Ocaño-Higuera, V.M., Maeda-Martínez, A.N., Márquez-Ríos, E., Castillo-Yáñez, F.J., Ruiz-Bustos, E., Graciano-Verdugo, A.Z., Plascencia-Jatomea, M. "Evaluación del comportamiento postmortem y su impacto sobre la calidad y vida de anaquel en el músculo de mantarraya (*Dasyatis brevis*) almacenada en hielo.
26. VI Congreso de Noroeste y II Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, México, 14-17 noviembre 2007.



- a. Jáuregui-Cornejo A., Cota-Arriola O., Cortez-Rocha, M.O, Castillo, M.M., del Castillo, T y Plascencia-Jatomea, M. "Propiedades mecánicas y biológicas de películas funcionales de composites de quitosano, con y sin plastificantes".
- b. Jaime-Quijada E.A., Cota-Arriola, O., Moreno-Villa, F.A., Almendariz, F.J., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M. y Plascencia-Jatomea, M. "Obtención de quitina y quitosano a partir de desecho de camarón, utilizando ensilados orgánicos con balanceo de carbono/nitrógeno".
27. *VII Coloquio Bienal en Ciencias de Materiales*. Hermosillo, Sonora, México, del 18 al 21 de abril del 2007. Cota-Arriola, O., Moreno-Villa, F.A., Martínez-Camacho, A.P., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M., Castillo-Yáñez, F.J. y Plascencia-Jatomea, M. "Aprovechamiento de desecho de crustáceos para la obtención, caracterización y aplicación de compuestos quitinosos biológicamente activos".
28. *Reunión Universitaria de Investigación en Materiales*. Hermosillo, Son., Méx., del 27-29 de nov. de 2006.
- Martínez-Camacho A.P., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Yáñez, F.J., Castillo-Ortega, M.M. y Plascencia-Jatomea M. "Actividad fungistática de quitosanos sobre el crecimiento y porcentaje de invasión de *Aspergillus niger* sobre tomate cereza (*Lycopersicon pimpinellitolum*)".
 - Cota-Arriola, O., Moreno-Villa, F.A., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M. y Plascencia-Jatomea, M. "Aprovechamiento de desecho de camarón para la obtención de quitosano y su caracterización químico-biológica".
 - Quintana-Obregón, E.A., Suárez-Jiménez, G.M., Cortez-Rocha, M.O. y Plascencia-Jatomea, M. "Caracterización fungistática del quitosano sobre el crecimiento de *Fusarium verticillioides* y producción de fumonisina B1".
29. VI Congreso Mexicano de Toxicología. México, D.F., 5-7 julio 2006. Suárez Jiménez G.M., Plascencia Jatomea M., Cortez Rocha M.O., Burgos Hernández A., Rosas Burgos E.C. "Efecto de compuestos naturales en el crecimiento de *Fusarium verticillioides* y producción de fumonisina B".
30. *Reunión Universitaria de Investigación en Materiales, RUIM'05*. Hermosillo, Méx. 23-25 noviembre 2005.
- Cota-Arriola, O., Plascencia-Jatomea, M., Cortez-Rocha, M.O., Castillo-Ortega, M.M. y Parra-Vergara, N.V. "Obtención de quitosano a partir de desecho de camarón para su uso en la elaboración de bioempaques activos".
 - Quintana-Obregón, E.A., Suárez-Jiménez, G.M., Cortez-Rocha, M.O. y Plascencia-Jatomea, M. "Caracterización antifúngica del quitosano sobre el crecimiento de *Fusarium verticillioides*".
 - Martínez-Camacho A.P., Cortez-Rocha, M.O., Rosas-Burgos, E.C., Castillo-Ortega, M.M. y Plascencia-Jatomea M. "Actividad antifúngica del quitosano sobre el crecimiento de *Aspergillus niger*: influencia de la viscosidad".
31. V Congreso del Noroeste, I Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hillo, México, 7-9 nov 2005.
- Suárez-Jiménez, G.M., Cortez-Rocha, M.O., Shirai, K., Castillo-Ortega, M.M. y Plascencia-Jatomea, M. "Comparación de métodos para la obtención de quitosano a partir de desecho de camarón, y estudio de sus propiedades funcionales".
 - Suárez-Jiménez, G.M., Cortez-Rocha, M.O., Rosas-Burgos, E.C., Burgos-Hernández, A. y Plascencia-Jatomea, M. "Efecto de compuestos naturales en el crecimiento de *Fusarium verticillioides*".
 - L. Barrera, L. Cira, D. Corona, M. Martínez, N. Pacheco, M. Plascencia, J.C. Ramírez, Z. Rocha, K. Shirai. Aprovechamiento de desechos de camarón, calamar y pescado para recuperación de compuestos con valor agregado.
 - M. Plascencia-Jatomea, A. Hernández, C. Rodríguez, G. Viniegra, R. Olayo, M.M. Castillo-Ortega, K. Shirai. "Estudio de la actividad fungistática de quitosanos y su potencial uso en alimentos".
32. Encuentro Académico "Avances en el aprovechamiento biotecnológico de productos agropecuarios". Reynosa, Méx. 17-18 feb 2005. M. Plascencia-Jatomea, M.O. Cortez-Rocha, M.L. Aldana-Madrid, K. Shirai, R.M. Robles, R.



- Canett y N.V. Parra-Vergara. "Uso y aprovechamiento de subproductos vegetales y animales en la prevención de insectos, hongos y algunas enfermedades".
33. *XXVIII Congreso Nacional de Histología*. México, D.F. 27-29 octubre, 2004. Pacheco López N., Plascencia Jatomea M., Viniegra G., Pastrana R., Shirai K. Efecto del quitosano y enzimas de *Lecanicillium lecanii* sobre la germinación de esporas de *Aspergillus niger* utilizando procesamiento de imágenes.
34. *X Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería*. Puerto Vallarta, Jalisco, México. 8-12 sept 2003.
- a. A. Hernández, M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M. Castillo y K. Shirai. Elaboración y caracterización de películas de quitosano: evaluación del efecto antimicrobiano sobre el crecimiento de *Aspergillus niger*.
 - b. N. Pacheco López, M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, K. Shirai. "Efecto combinado de quitosanos con diferente peso molecular y enzimas de hongos, sobre la germinación de esporas de *Aspergillus niger*".
35. *IX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. XIII Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica y II Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica*. Veracruz, México, 10-14 septiembre de 2001. M. Plascencia Jatomea, G. Viniegra, R. Olayo, M. Castillo, K. Shirai. "El quitosano y su efecto sobre la germinación de las esporas de hongos: un estudio microscópico".
36. *Reunión Universitaria de Investigación en Materiales, RUIM '96*. Hermosillo, Sonora, 27-29 de noviembre de 1996. M. Plascencia, J. Armendáriz, M.M. Castillo-Ortega y R. Olayo. "Preparación y caracterización de películas de mezclas de polianilina y termoplásticos".
37. *IX Congreso Nacional de Polímeros*. Saltillo, Coahuila, 28-31 oct 1996. M. Plascencia, J. Armendáriz, M.M. Castillo, R. Olayo. *Preparación y caracterización de mezclas de polianilina con termoplásticos*.

ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

1. Universidad de Sonora. Departamento de Investigación en Polímeros y Materiales. Hermosillo, Sonora, México. Periodo: Octubre a diciembre de 2001. Se trabajó bajo la supervisión de la Dra. María Mónica Castillo Ortega y se realizaron estudios sobre la preparación de películas de quitosano mediante técnica de extrusión, análisis de permeabilidad a gases y análisis de SEM.
2. Universidad de Loughborough, Departamento de Ingeniería Química. Loughborough, Gran Bretaña. Periodo: Feb-mar 2001. Se trabajó bajo la supervisión del Dr. George M. Hall y se realizaron estudios sobre la elaboración de películas de quitosano con actividad antimicrobiana, preparadas mediante evaporación de solventes ("Casting").
3. CINVESTAV-IPN, Unidad Mérida. Laboratorio de Nutrición Acuática, Departamento de Recursos del Mar. Mérida, Yucatán, México. Periodo: Marzo a junio de 1999. Se trabajó bajo la supervisión del Dr. Miguel Ángel Olvera Novoa y se realizaron estudios sobre la formulación, balanceo y elaboración de dietas preparadas con desechos de camarón fermentados, y evaluación nutricional de las dietas en tilapia (*Oreochromis niloticus*).
4. Instituto Nacional de Ciencias Agrícolas, INCA. San José de Las Lajas, La Habana, Cuba. Periodo: noviembre de 2010. Firma de carta de intención para establecer un convenio de colaboración entre el INCA y la Universidad de Sonora, a través de la colaboración con el Dr. Alejandro Falcón y la M.C. Aida T. Rodríguez.

DISTINCIÓNES, PREMIOS Y ESTÍMULOS

1. Premio Mayor Impacto Científico en Ciencias Agrícolas, por el trabajo: Contribución al conocimiento de las potencialidades del quitosano en el desarrollo de soya inoculada con *Bradyrhizobium* sp. Otorgado por el



Ministerio de Educación Superior de la República de Cuba. Colaboradores: D Costales Menéndez, AB Falcón Rodríguez, MC Nápoles García, L Travieso Hernández, ET Ravelo, M Castillo Mora, Y de la Rosa O'Farrill, I Scull Rodríguez, O Núñez Peñalver, JZ Capdevila Valera, JC Cabrera Pino, M Núñez Vázquez, R Rivera Espinosa, M Plascencia Jatomea, M Varela Nualles, OE Cartaya Rubio, D Lara Acosta, G González Anta, B Morales Mena, K Aguilera, A Hernández Pérez, JH Hernández García, T Hernández García, R Torres, O Díaz Hidalgo. La Habana, Cuba, 7 de febrero de 2025.

2. Premio a estudiante: Mejor póster del simposio S8. Polímeros en sistemas alimentarios, durante el 38º Congreso Nacional de la Sociedad Polimérica de México A.C. Elaboración de una película activa de antocianinas inmovilizadas en quitosano para conservar filetes de sierra (*Scomberomorus sierra*). K.H. Ozuna Valencia, M.J. Moreno Vásquez, F. Rodríguez Félix, E. Márquez Ríos, M.A. Robles García, S. Abourg, A.Z. Graciano Verdugo, M. Plascencia Jatomea, J.A. Hernández Tapia, I.E. Quintero Reyes. Guadalajara, México, 29 de septiembre al 03 de octubre de 2025.
3. Investigador Nacional Nivel III del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores, SNII-SECIHTI. Del 01 enero 2025 al 31 diciembre 2029.
4. Premio a estudiante: 2^{do} lugar nivel Doctorado por la presentación de Trabajos de Investigación en la temática Inocuidad y Calidad en el Congreso Internacional CUCCAL 17. MXeno funcionalizado con quitosano: síntesis, caracterización y actividad antifúngica contra *Colletotrichum siamense*. Vásquez Alfaro M.M., Quevedo López M.Á., Quintana Obregón E.A., Argüelles Monal W.M., Rodríguez Félix F., Plascencia Jatomea M. Hermosillo, México, 30 de octubre al 01 de noviembre de 2024.
5. Premio a estudiante: Premio al mejor póster en el 3^{er} Congreso Internacional Objetivos de Desarrollo Sostenible: Avances, metas y perspectivas a mitad del camino. Utilización de hojas de *Agave angustifolia* Haw. para obtener compuestos bioactivos: propiedades fisicoquímicas y bioactividades. AA Vergel-Alfonso, F Rodríguez-Félix, BE López-Corona, CG Barreras-Urbina, DR Acosta-Martínez, JA Tapia-Hernández, CL Del-Toro-Sánchez, M Plascencia-Jatomea, DF Canizales-Rodríguez. Hermosillo, Méx., 16-18 oct. 2024.
6. Miembro Asociado de la Sociedad de Honor de Investigación Científica Sigma Xi, nominada por el Comité de Cualificaciones y Membresía de la Sociedad en el año 2024, en reconocimiento a los logros académicos y contribuciones al avance del conocimiento. Nominators: Dr. Jamie L. Vernon, Executive Director and CEO, and Dr. Allen A. Thomas, Chair.
7. Integrante de la Comisión Electoral para implementar el proceso para la elección de representantes del personal académico, estudiantil y personal manual y administrativo ante el Colegio Universitario, los Colegios de las Facultades Interdisciplinarias y Colegios Departamentales que de acuerdo con la Ley No. 169 serán los nuevos órganos de gobierno de la Universidad de Sonora. Invitación y nombramiento emitido por la Dra. María Auxiliadora Moreno Valenzuela, Titular de la Defensoría de los Derechos Universitarios (Oficio No. 48, con fecha del 08 de marzo de 2023).
8. Miembro del Comité Científico de la 14th International Conference of the European Chitin Society (EUCHIS 2023) y de la 15th International Conference on Chitin and Chitosan (15th ICC). A realizarse Siglutörður, Islandia, del 11-14 septiembre 2023. Invitación recibida por parte del Dr. Már Másson de la University of Iceland, miembro del comité organizador local.
9. Integrante de la terna para designar a un nuevo miembro de la H. Junta Universitaria de la UNISON. Reconocimiento de participación fechado el 29 de agosto de 2022.
10. Investigador Nacional Nivel II del Sistema Nacional de Investigadores, SNI-CONACyT. Del 01 ene 2015 al 31 dic 2018 y del 01 ene 2019 al 31 dic 2023.



11. Reconocimiento como Profesor de Perfil Deseable. Otorgado por el Programa de Desarrollo Profesional Docente para el tipo Superior, PRODEP. De jul 2008 a jul 2011; jul 2011 a jul 2014; 16 jul 2014 a 15 jul 2017; 19 jul 2017 al 18 jul 2020; 12 oct 2020 al 11 oct 2023; 16 jul 2023 al 16 jul 2029.
12. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel V. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2025.
13. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel V. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2024.
14. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2023.
15. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2022.
16. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2021.
17. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2020.
18. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2019.
19. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel V. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2018.
20. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel V. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 2017.
21. Premio Provincial de la Academia de Ciencias de Cuba, por el trabajo “Potencialidades de la quitosana en el control de dos aislamientos de *Bipolaris oryzae* patógeno que afecta al cultivo del arroz (*Oryza sativa* L.). Delegación del Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente en Pinar del Río. Pinar del Río, Cuba, 15 de enero de 2017.
22. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Junio de 2016.
23. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel V. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Julio de 2015.
24. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Julio de 2014.
25. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Mayo de 2013.
26. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Mayo de 2012.
27. Investigador Nacional Nivel I del Sistema Nacional de Investigadores. 01 ene 2012 al 31 dic 2014.
28. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Mayo de 2011.
29. Acreditación como miembro del Registro CONACyT de Evaluadores Acreditados (RCEA), en el Área 6.- “Biotecnología y Agropecuarias”, con el registro número RCEA-6-21594-2011. Acreditación: 21 mar 2011.
30. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Junio de 2010.
31. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Junio de 2009.



32. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Junio de 2008.
33. Candidato a Investigador Nacional del Sistema Nacional de Investigadores, SNI-CONACyT. 01 ene 2006 al 31 dic 2008 y del 01 ene 2009 al 31 dic 2011.
34. Reconocimiento por haber participado como Asesor en la Ponencia “Estudio de la adición de plastificantes sobre las propiedades de esfuerzo-deformación de películas de quitosano, así como su efecto en la formación de núcleos de *Fusarium moniliforme*”, que obtuvo el 3^{do} Lugar en la Categoría Tesis en Proceso, durante la XXVI Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, UNISON. Dic. 2008.
35. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel IV. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. Junio de 2007.
36. Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Nivel III. Otorgado por la Comisión de Seguimiento del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente de la UNISON. Hermosillo, Son. 21 junio 2006.
37. Reconocimiento por haber participado como Asesor en el Proyecto CERES, que obtuvo el 2^{do} Lugar en la Categoría Negocios Master, en la 3^{era} Feria de Creatividad y Vinculación Universitaria: “Convergencia de Ideas”. Programa de Emprendedores Universitarios de la UNISON. Dic. 2005.
38. Medalla al Mérito Universitario, otorgada por la Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, por los estudios cursados, nivel de Doctorado. Enero 2004.
39. Premio a la Investigación 2003 en el Área de Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana, por el trabajo “Feasibility of fishmeal replacement by shrimp-head silage protein hydrolysate in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus* (L)) diets”. Diciembre, 2003.
40. Medalla al Mérito Universitario, otorgada por la Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, por los estudios cursados, nivel de Maestría. Enero, 2000.
41. Mención Honorífica, otorgada por la Universidad de Sonora por los estudios de Licenciatura. Oct 1996.
42. Reconocimiento como Alumno sobresaliente de la carrera de Químico Biólogo, generación 1991-1996, otorgado por la División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Universidad de Sonora, Departamento de Ciencias Químico-Biológicas. Agosto de 1996.

CURSOS IMPARTIDOS

Nivel Licenciatura

- 2025 Microbiología, Teoría. Lic. en Odontología, UNISON, semestre 2025-2.
2025 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2025-1
2024 Microbiología, Teoría. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2024-2
2024 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2024-1
2023 Microbiología, Teoría. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2023-2
2023 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2023-1
2022 Microbiología, Teoría. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2022-2
2022 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2022-1
2021 Microbiología, Teoría y Laboratorio. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2021-2
2021 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2021-1
2020 Microbiología, Teoría y Laboratorio. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2020-2



- 2020 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2020-1
2019 Microbiología, Teoría y Laboratorio. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2019-2
2019 Microbiología de Alimentos, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, semestre 2019-1
2018 Microbiología, Teoría y Laboratorio. Lic. Medicina, UNISON, semestre 2018-2.
2018 Química Orgánica General, Teoría y Lab. Lic. Ciencias Nutricionales, UNISON, 2018-1.
2017 Laboratorio de Microbiología. Lic. Odontología, UNISON, semestre 2017-2.
2017 Química Orgánica General, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, UNISON, semestre 2017-1.
2016 Laboratorio de Microbiología. UNISON. Semestre 2016-2.
2016 Química Orgánica General, Teoría y Lab. Lic. Ciencias Nutricionales, UNISON. 2016-1.
2015 Laboratorio de Microbiología. UNISON. Semestre 2015-2.
2015 Química Orgánica General, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, UNISON, semestre 2015-1.
2014 Laboratorio de Microbiología. UNISON. Semestre 2014-2.
2014 Química Orgánica General, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, UNISON, semestre 2014-1.
2013 Microbiología, Teoría. UNISON. Semestre 2013-2.
2013 Química Orgánica General, Teoría. Lic. Ciencias Nutricionales, UNISON. Semestre 2013-1.
2012 Laboratorio de Bioquímica II. UNISON. Semestre 2012-2.
2012 Laboratorio de microbiología, Lab. de integración básico. UNISON. Semestre 12-1.
2011 Laboratorio de microbiología. UNISON. Semestre 11-2.
2011 Laboratorio de microbiología, Técnicas aplicadas de alimentos. UNISON. Semestre 11-1.
2010 Química orgánica general, Teoría. Universidad de Sonora. Semestre 10-1.
2009 Química I, Teoría. Universidad de Sonora. Semestre 09-2.
2009 Química orgánica general, Teoría. Universidad de Sonora. Semestre 09-1.
2008 Química I, Teoría. Universidad de Sonora. Semestre 08-2.
2008 Química orgánica III, Teoría. Universidad de Sonora. Semestre 08-1.
2007 Fundamentos de química, Teoría y Laboratorio. UNISON, Semestre 07-2.
2007 Química orgánica general, Teoría. Universidad de Sonora. Semestre 07-1, grupo Z-12.
2006 Laboratorio de Química I. Universidad de Sonora. Semestre 06-2, grupo B-01.
2006 Química orgánica intermedia, Teoría. UNISON. Semestre 06-1, grupo B-02.
2005 Química orgánica I, Teoría. UNISON. Clave 8424. Semestre 05-2, grupo B02.
2005 Laboratorio de química orgánica I. UNISON. Clave 8424. Semestre 05-2, grupo B02.
2005 Química orgánica I, Teoría. UNISON. Clave 8424. Semestre 05-1, grupo B03.
2005 Laboratorio de química orgánica I. UNISON. Clave 8424. Semestre 05-1, grupo B03.
2004 Microbiología general, Teoría. UAM-Iztapalapa. Clave de UEA 233155. Trimestre 04-Primavera.
2004 Microbiología general, Teoría y Lab. UAM-Iztapalapa. Clave de UEA 233155. Trimestre 04-Invierno.
2003 Microbiología de alimentos, Teoría y Lab. UAM-Iztapalapa. UEA 233208. Trimestre 03-Otoño.

Nivel Posgrado

- 2025 Microbiología de Alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2025-2
2025 Fisiología y cinética microbiana. Doctorado, DIPA. Semestre 2025-1
2024 Microbiología de Alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2024-2
2024 Técnica avanzada de investigación: Técnicas de caracterización antimicrobiana y calidad microbiológica. Maestría, DIPA. Semestre 2024-2.



- 2024 Fisiología y cinética microbiana. Maestría, DIPA. Semestre 2024-1
2023 Microbiología de alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2023-2
2023 Técnica avanzada de investigación: caracterización antimicrobiana de compuestos bioactivos y materiales. Maestría, DIPA. Semestre 2023-2.
2023 Técnica avanzada de investigación: análisis de morfometría y fluorescencia en microorganismos. Maestría, DIPA. Semestre 2023-2.
2023 Fisiología y cinética microbiana. Maestría, DIPA. Semestre 2023-1
2022 Microbiología de alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2022-2
2022 Técnica avanzada de investigación: caracterización antimicrobiana de compuestos bioactivos y materiales. Maestría, DIPA. Semestre 2022-2.
2022 Fisiología y cinética microbiana. Maestría, DIPA. Semestre 2022-1
2021 Microbiología de alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2021-2
2021 Técnica avanzada de investigación: caracterización antimicrobiana de compuestos bioactivos y materiales. Maestría, DIPA. Semestre 2021-2.
2021 Fisiología y cinética microbiana. Doctorado, DIPA. Semestre 2021-1
2021 Seminario VI. Doctorado, DIPA. Semestre 2021-1
2020 Técnica avanzada de investigación: fermentaciones microbianas. Maestría, DIPA. Semestre 2020-2.
2020 Fisiología y cinética microbiana. Maestría, DIPA. Semestre 2020-1
2019 Microbiología de alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2019-2
2019 Fisiología y cinética microbiana. Doctorado, DIPA. Semestre 2019-1
2018 Técnica avanzada de inv.: Morfometría y análisis de fluorescencia en m.o. Maestría, DIPA. 2018-2.
2018 Técnica avanzada de inv.: Cinéticas de crecimiento de m.o. y fermentaciones. Maestría, DIPA. 2018-2.
2018 Fisiología y cinética microbiana. Doctorado, DIPA. Semestre 2018-1.
2017 Microbiología de alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2017-2.
2017 Técnica avanzada de inv.: técnicas de análisis morfométrico y fluorescencia en m.o. Doctorado. 2017-2.
2017 Técnica avanzada de inv.: estimación de parámetros de crecimiento de m.o. Doctorado, DIPA. 2017-2.
2017 Fisiología y cinética microbiana. Doctorado, DIPA. Semestre 2017-1.
2016 Microbiología de alimentos. Maestría, DIPA. Semestre 2016-2.
2016 Seminario II. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, DIPA. Semestre 2016-1.
2015 Técnica avanzada de inv.: técnicas de análisis morfométrico y fluorescencia en m.o. Doctorado. 2015-2.
2015 Técnica avanzada de inv.: estimación de parámetros de crecimiento microbiano. Doctorado. 2015-2.
2015 Seminario III. Maestría, DIPA. Semestre 2015-2.
2015 Fisiología y cinética microbiana. Doctorado, DIPA. Semestre 2015-1.
2015 Microbiología de alimentos marinos. Doctorado, DIPA. Semestre 2015-1.
2014 Microbiología de Alimentos. Doctorado, DIPA. Semestre 2014-2.
2014 Técnica avanzada de inv.: modelos de crecimiento microbiano. Doctorado, DIPA. Sem. 2014-2.
2014 Técnica avanzada de inv.: caract. antimicrobiana de compuestos bioactivos. Doctorado, DIPA. 2014-2.
2014 Fisiología y cinética microbiana. Maestría, DIPA. Semestre 2014-1.
2014 Seminario II. Doctorado, DIPA. Semestre 2014-1.
2013 Técnica avanzada de inv.: modelos de crecimiento microbiano. Maestría, DIPA. Sem. 13-2.
2013 Técnica avanzada de inv.: caract. antimicrobiana de compuestos bioactivos. Maestría, DIPA. Sem 13-2.
2013 Microbiología de alimentos. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 2013-2.
2013 Fisiología y cinética microbiana. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 2013-1.
2012 Microbiología de alimentos. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 2012-2.



- 2012 Técnica avanzada de inv.: modelos de crecimiento microbiano. Maestría, DIPA. Sem. 12-2.
- 2012 Técnica avanzada de inv.: caract. antimicrobiana de compuestos bioactivos. Maestría, DIPA. Sem. 12-2.
- 2012 Fisiología y cinética microbiana. Programa de Doctorado, DIPA. Semestre 12-1.
- 2011 Técnica avanzada de investigación: caract. antimicrobiana de compuestos bioactivos. Maestría. 11-2.
- 2011 Técnica avanzada de inv.: modelos de crecimiento microbiano. Maestría, DIPA. Sem. 11-2.
- 2011 Técnica avanzada de investigación: RMN/IR. Programa de Maestría, DIPA. Sem. 11-2.
- 2011 Seminario IV. UNISON. Programa de Doctorado, DIPA. Sem. 11-2.
- 2011 Fisiología y cinética microbiana. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Sem 11-1.
- 2011 Microbiología de alimentos marinos. UNISON. Maestría, DIPA. Sem 11-1.
- 2011 Aprovechamiento de subproductos de la pesca. UNISON. Maestría, DIPA. Sem. 11-1.
- 2010 Fisiología y cinética microbiana. UNISON. Programa de Doctorado, DIPA. Sem. 10-2.
- 2010 Microbiología de alimentos. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 10-2.
- 2010 Técnicas avanzadas de inv. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 10-2.
- 2010 Seminario III. Universidad de Sonora. Programa de Doctorado, DIPA. Semestre 10-1.
- 2009 Seminario de tesis. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 09-2.
- 2009 Seminario de alimentos. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 09-1.
- 2008 Seminario de tesis. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 08-2.
- 2008 Seminario de alimentos. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 08-1.
- 2007 Seminario de tesis. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 07-2.
- 2007 Técnica de investigación. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 07-2.
- 2006 Seminario de alimentos. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 06-2.
- 2006 Técnica de investigación. UNISON. Programa de Maestría, DIPA. Semestre 06-1.

TUTORÍAS ACADÉMICAS

Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, Universidad de Sonora

Q.B. Ana Patricia Martínez Camacho. 2006-2008.

Q.B. Flor Angélica Moreno Villa. 2007-2009.

Q.B. Dalila Fernanda Canizales Rodríguez. 2008-2009.

Q.B. Edissa Alejandra Jaime Quijada. 2008-2010.

Q.A. Fernanda Patricia Saad Celis. 2011-2012.

Q.A. John Martin Velez Haro. 2011-2012.

Q.A. Ana Karenth López Meneses. 2012-2013.

Q.B.C. Jesús Ramón García de León. 2013-2015.

Q.A. Alma Carolina Gálvez Iriqui. 2014-2016.

Q.A. Carlos Ignacio Muñoz Espinoza. 2016-2018.

Q.A. Francisco Julián Rodríguez Córdova. 2016-2018.

Q.B.C. Laura Stephany López Bermúdez. 11/06/2021-17/12/2021.

I.Q. Nixe Adriana Hernández López. 11/06/2021-17/12/2021.

L.C.A. George Adrián Triay Chacón. 12/08/2022-11/08/2024.

Q.B.C. Sofía De Gante De la Maza. A partir del 08/08/2023.

L.B. Ilse Camila Ortega Virrueta. A partir del 15/08/2025.



Doctorado en Ciencias de Alimentos, Universidad de Sonora

- M.C. Martínez Camacho Ana Patricia. 2010-2014.
M.C. Cynthia Nazareth Hernández Téllez. 2014-2017.
M.C. María de Jesús Moreno Vázquez. 2014-2018.
M.C. Ana Gabriela Contreras Cortés. 2016-2018.
M.C. Sandra Carolina De La Reé Rodríguez. 2020-2024.
M.C. Mónica Mayte Vásquez Alfaro. 11/06/2021-17/12/2021.
M.C. Ana Laura Moreno Robles. A partir del 15/08/2024.
M.C. Sofía de Gante de la Maza. A partir del 22/08/2025.

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN

- 2025 Curso: Actividad Biológica de Productos Naturales. Con valor curricular de 40 horas. UNISON, Hermosillo, Sonora, del 16 al 20 de junio de 2025.
- 2025 Curso: Aplicaciones de la inteligencia artificial en la docencia e investigación universitaria: retos y oportunidades. Con duración de 20 horas. Hermosillo, Sonora, México, 7-9 de enero de 2025.
- 2024 Curso: Metodologías de enseñanza para la implementación del currículo en la Universidad de Sonora. Secretaría General Académica y Dirección de Apoyo a Docentes, Investigación y Posgrado. Con duración de 20 horas. 17 al 21 de junio de 2024.
- 2023 XXV Conferencia Nacional de Facultades y Escuelas de Química A.C. La química computacional para innovar en ciencia y tecnología. Con valor de 20 horas. Evento virtual realizado por la Asociación Nacional de Facultades y Escuelas de Química, A.C., ANFEQUI. 15-17 de noviembre de 2023.
- 2022 Curso: Aprovechamiento de residuos agroindustriales. Con duración de 20 horas. DCBS-DIPA, UNISON. Hermosillo, Sonora, México, del 5-8 de diciembre de 2022.
- 2021 Curso: Elaboración de cuestionarios exámenes en Moodle. Con duración de 20 horas. Dirección de apoyo a Docentes, Investigación y Posgrado, a través de la Subdirección de Apoyo al Docente y la Coordinación de Formación Docente, de la UNISON. Hermosillo, Sonora, del 19-26 de noviembre del 2021.
- 2021 Curso: Estrategias de comunicación y colaboración remota e híbrida para el regreso a clases. Con duración de 7.5 horas. Microsoft 365 y Teams, Microsoft México S. de R.L. de C.V., 16-20 agosto 2021.
- 2021 Curso: Automatiza tu clase con Power Platform y Microsoft Teams. Con duración de 7.5 horas. Microsoft México S. de R.L. de C.V., 14-18 junio 2021.
- 2020 Curso: La era del aprendizaje activo. Con duración de 40 horas. Realizado por el Gobierno del Estado de Sonora a través de la Secretaría de Educación y Cultura (SEC) y la Universidad del Estado de Arizona (ASU). Hermosillo, Sonora, del 18 ago. al 29 sept. 2020. Constancia emitida en noviembre de 2020.
- 2020 Curso: Elaboración de reactivos para bancos de exámenes colegiados. Con duración de 40 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hermosillo, Sonora, del 27 de octubre al 03 de diciembre de 2020.
- 2020 Curso: Lenguaje incluyente para la práctica docente. Con duración de 20 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hermosillo, Sonora, del 31 de agosto al 04 de septiembre de 2020.
- 2020 Curso: Todo sobre la prevención del COVID-19. Con duración de 3 horas. Instituto Mexicano del Seguro Social, Gobierno de México. Cd. México, 01 de julio de 2020. (No. folio: COVID003676873)



- 2020 Curso: Seminario de estrategias didácticas de comunicación virtual en contenidos educativos. Con duración de 20 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hermosillo, Sonora, del 25-30 junio 2020.
- 2020 Curso: Uso didáctico del Moodle. Con duración de 40 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hermosillo, Son., del 25 mayo al 05 junio de 2020.
- 2020 Curso: Curso especial de TEAMS. Con duración de 20 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hermosillo, Sonora, del 01-12 de junio de 2020.
- 2020 Curso: Estrategias didácticas para la educación superior. Con duración de 20 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hillo, Son., 20-25 abril 2020.
- 2020 Curso: Conflicto y violencia con perspectiva de género en la IES, con duración de 10 horas. Secretaría General Académica y Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. 27-31 enero 2020.
- 2019 Curso: Género y salud mental en el ámbito universitario, con duración de 20 horas. Dirección de Servicios Estudiantiles del Programa de Tutorías y el Programa Institucional por la Equidad de Género. Hermosillo, Sonora, del 17-19 de junio de 2019.
- 2019 Curso de Formación Docente: Asesor en línea, con duración de 20 horas. Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa. Hermosillo, Sonora, del 21-25 enero 2019.
- 2018 Curso: Estrategias de lectoescritura en las disciplinas, de 20 horas. Dirección de Servicios Estudiantiles, Programa Institucional de Tutorías. Hermosillo, México, del 18-21 junio 2018.
- 2018 Curso: Hola Moodle. Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa, Cursos de Formación Docente. Valor curricular: 20 horas. Hermosillo, Sonora, 16-27 abril 2018.
- 2017 Curso-Taller: "Manejo y operación de la plataforma: aula virtual de apoyo a la docencia de la DCBS-UNISON, con valor curricular de 20 horas. Hermosillo, Son., 19-23 junio 2017.
- 2017 Curso-Taller: "Diseño de bases de datos", con duración de 30 horas. Secretaría General Académica y la Dirección de Innovación e Internalización Educativa de la UNISON. Hermosillo, Son., 16-26 mayo 2017.
- 2016 Curso: "Introducción a la protección civil, primeros auxilios, simulacros, evacuación y repliegue, búsqueda y rescate, prevención y combate a conatos de incendios", para la conformación de la Unidad Interna de Protección Civil del DIPA, con duración de 20 horas. Hermosillo, Sonora, 16-20 mayo 2016.
- 2016 Curso: "Evaluación de competencias", del Programa de Formación Docente de la UNISON. Hermosillo, Sonora, del 30 de mayo al 03 de junio de 2016.
- 2015 Curso de actualización: Conducción de Grupos, del Programa Integral de Formación Docente (PIFD) de la UNISON. Hermosillo, Sonora, del 17-21 de junio de 2013.
- 2011 Ciclo de conferencias: "Avances en el desarrollo de técnicas de biología molecular para la investigación en el área de ciencias biológicas y de la salud". Universidad de Sonora. Hermosillo, Méx., 24-28 oct 2011.
- 2011 Curso de actualización: Asesor en línea: escribir para comunicarse, del Programa Integral de Formación Docente de la UNISON. Hermosillo, Sonora, del 6-10 de junio de 2011.
- 2010 "Simposio: Cuerpos Académicos y Redes de Colaboración", dentro del VII Congreso del Noroeste y II Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, Sonora, 8-13 de nov. de 2010.
- 2008 "Seminario de actualización y planeación en tutoría", con duración de 20 horas. Universidad de Sonora, Dirección de Servicios Estudiantiles. Hermosillo, Son., Junio 2008.
- 2007 "Taller de inducción y definición de estrategias para la actualización del PIT", con una duración de 20 horas. UNISON, Dirección de Servicios Estudiantiles. Hermosillo, Sonora. Junio de 2007.
- 2007 "Separación, análisis y caracterización estructural de compuestos con actividad biológica", con duración de 20 horas. Universidad de Sonora, DIPA. Hermosillo, Son. 26 feb al 02 marzo de 2007.



- 2007 "Curso-taller: Manejo de estrés y autoestima", con una duración de 20 horas. Universidad de Sonora, Dirección de Servicios Estudiantiles. Hermosillo, Sonora. Enero de 2007.
- 2005 "Calidad microbiológica del agua". Certificado de asistencia al seminario realizado por Serco Comercial y el Laboratorio de Salud Pública de Sonora. Hermosillo, Sonora. 18-19 de agosto 2005.
- 2005 Curso: "Almidón: funcionalidad y digestibilidad", con duración de 20 horas. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, UNISON. Hermosillo, Son., 15-18 agosto 2005.
- 2005 Curso: "Distribución y transporte de contaminantes en el medio ambiente", con duración de 10 horas. Universidad de Sonora, DIPA. Hermosillo, Sonora. 22-23 de Febrero de 2005.
- 2004 Curso: "Transmisión de patógenos en el ambiente", con duración de 20 horas. Universidad de Sonora, Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Hermosillo, Sonora. 29 nov al 01 dic 2004.
- 2003 Curso: "Biopolymers in materials and life sciences", realizado por la Unión Europea Red ALFA POLYLIFE (ALFA Programe: Project II-0259-FA-FDC). Lyon, Francia. 03-21 de mayo de 2004.
- 1998 Taller: "New processing techniques in seafood waste utilization with protein hydrolysates", de la Fundación México-Estados Unidos para la Ciencia. México, D.F. 19-24 nov. 1998.
- 1996 Curso: "Cobertura Superficial por Tensoactivos y Polímeros", realizado por el Departamento de Investigación en Polímeros y Materiales de la UNISON. Hermosillo, Son., 26-28 junio de 1996.
- 1995 "Primer Coloquio de Caracterización de Materiales", realizado por el Departamento de Investigación en Polímeros y Materiales de la UNISON. Hermosillo, Son. 29-31 marzo 1995.
- 1995 Curso teórico-práctico: "Banco de Sangre y Transfusión Sanguínea", con duración de 20 horas. Universidad de Sonora, DCQB. Hermosillo, Sonora. 16 de Febrero al 19 abril 1995.

DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA

- 2025 ¿Porqué estudiar un Posgrado en Alimentos?. Participación en el Programa de radio "Alimentación: problema de nuestro tiempo". Radio Universidad 107.5 FM. Hermosillo, Son., 03 de abril de 2025.
- 2024 Ciclo de seminarios abiertos 2024-2 en el marco del 46 aniversario del DIPA. Participación en el Programa de radio "Alimentación: problema de nuestro tiempo". Radio Universidad 107.5 FM. Hermosillo, Son., el 28 de noviembre de 2024.
- 2023 El DIPA tiene abiertas las convocatorias 2023 para posgrados. Nota periodística publicada en la página de la Universidad de Sonora, el 10 de marzo de 2023. (<https://www.unison.mx/nota/?idnoti=33873>)
- 2023 Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos de DIPA, Convocatorias 2023 y Restructuración de los planes de estudio. Participación en el Programa de radio "Alimentación: problema de nuestro tiempo". Radio Universidad 107.5 FM. Hermosillo, Son., el 07 de marzo de 2023.
- 2022 Novedades del Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos del DIPA y convocatoria 2022. Participación en el Programa de radio "Alimentación: problema de nuestro tiempo". Radio Universidad 107.5 FM. Hermosillo, Son., el 19 de mayo de 2022.
- 2022 Hay grandes retos y nichos de oportunidad en el sector alimentario. Nota periodística publicada en la página de la Universidad de Sonora, el 19 mayo 2022. (<https://www.unison.mx/nota/?idnoti=32544>)
- 2021 Tienen gran auge en el agro los nuevos nanomateriales de base biológica. Nota periodística publicada en la página de la Universidad de Sonora, el 10 sept. 2021. (<https://www.unison.mx/nota/?idnoti=31293>)
- 2021 Materiales bionanopoliméricos para el control de hongos toxigénicos de importancia agronómica. Participación en el Programa de radio "Alimentación: problema de nuestro tiempo". Radio Universidad 107.5 FM. Hermosillo, Son., el 09 de septiembre de 2021.



- 2017 Curso: Avances en el estudio de compuestos bioactivos: Aislamiento, Caracterización y Aplicaciones. Difusión de evento académico en el Programa “Alimentación: problema de nuestro tiempo”, de Radio Universidad de Sonora y el DIPA. Hermosillo, Son., el 12 octubre 2017.
- 2013 Participación en el Congreso Nacional de Investigación Científica Básica 2012: Casos de Éxito, del CONACyT. Constancia otorgada por la Dirección de Investigación y Posgrado de la Universidad de Sonora, por la participación en el programa de radio “A Ciencia Cierta”. Hermosillo, Son., 8 ene 2013.
- 2010 1^a Feria de Servicios Tecnológicos Universitarios: Productividad, competitividad e innovación en los mercados globales. Constancia expedida por la Universidad de Sonora a través de la Dirección de Vinculación y Difusión, por la participación como expositor de los servicios profesionales del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Hermosillo, Sonora, 23 de junio de 2010.
- 2008 Sistemas integrados para el aprovechamiento de desechos de crustáceos en Sonora. Constancia otorgada por Radio Universidad de Sonora y el DIPA, por la participación en el programa de radio “Alimentación: problema de nuestro tiempo”. Hermosillo, Son., el 04 dic 2008.
- 2007 Seafood byproduct technology. Constancia otorgada por la Universidad de Sonora a través de la Dirección de Ciencias Biológicas y de la Salud, y el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, por haber participado en el curso Ciencia y Tecnología en Alimentos que forma parte del proyecto Red de Seguridad Alimentaria de Norte América, realizado en Hermosillo, Sonora, del 14 de mayo al 8 de junio de 2007, con una duración de una media hora.
- 2007 Importancia del quitosano y sus aplicaciones. Constancia otorgada por Radio Universidad de Sonora y el Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, por la participación en el programa de radio “A tiempo con la Ciencia”, realizado en Hermosillo, Sonora, el 26 de marzo de 2007.
- 2006 Seafood byproduct technology. Constancia otorgada por la Universidad de Sonora a través de la Dirección de Ciencias Biológicas y de la Salud, y el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, por haber participado en el curso Ciencia y Tecnología en Alimentos que forma parte del proyecto Red de Seguridad Alimentaria de Norte América, realizado en Hermosillo, Sonora, del 22 de mayo al 9 de junio de 2006, con una duración de una hora.
- 2006 Alimentos para animales a partir de desecho de camarón. Constancia otorgada por Radio Universidad de Sonora y el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, por la participación en el programa de radio “Alimentación: problema de nuestro tiempo”. Hermosillo, Sonora, 16 febrero 2006.
- 2005 Aprovechamiento de desechos de camarón para la obtención de quitosano y su aplicación en solución y en películas. Constancia otorgada por la Universidad de Sonora a través de la Dirección de Investigación y Posgrado, por la participación en el Programa de Radio “A Ciencia Cierta”, llevada a cabo en las instalaciones de Radio Universidad. Hermosillo, Sonora, 01 junio 2005, con una duración de 30 minutos.
- 2004 Propiedades y aplicaciones biotecnológicas del quitosano. Constancia otorgada por Radio Universidad de Sonora y el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, por la participación en el programa de radio “Alimentación: problema de nuestro tiempo”. Hermosillo, Sonora, 18 nov 2004.
- 2004 Efecto del quitosano en la germinación de esporas de *Aspergillus niger*: Aplicaciones para la industria alimentaria. Seminario presentado en la División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la UAM-Iztapalapa, en el Ciclo de Seminarios del Posgrado en Biotecnología. México, D.F., 03 de marzo de 2004.
- 2003 Proceso de aprovechamiento de desperdicios de camarón para obtención de quitina, proteínas, calcio y pigmentos. Keiko Shirai, Luis Cira, Maribel Plascencia, Sergio Huerta. XV Congreso ADIAT Innovación Tecnológica y Estrategias Competitivas: retos y oportunidades para el desarrollo de la pequeña y mediana empresa. Acapulco, Guerrero 23 al 25 de abril 2003.



2002 Propiedades antimicrobianas del quitosano. Seminario presentado en la División de Ciencias Básicas e Ingeniería de la UAM-Iztapalapa, ciclo Seminario de Polímeros. México, D.F., 24 de abril de 2002.

GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ACADÉMICOS

1. Instructora en el curso: "uso del microscopio óptico y observación de bacterias y hongos". Con duración de 20 horas. Impartido en modalidad presencial dentro del evento "Semana del ADN 2025". Universidad de Sonora, Hermosillo, Sonora, del 07 al 11 de abril del 2025.
2. Integrante del comité organizador del Ciclo de Seminarios Abiertos 2025-1 del Posgrado del DIPA, llevado a cabo del 06 al 08 de mayo de 2025. Hermosillo, Sonora, 07 de agosto de 2025.
3. Evaluadora de los trabajos estudiantiles del Programa de Posgrado en Ciencias de la Salud, de la XLI Muestra Estudiantil organizada por el Departamento de Ciencias Químico-Biológicas edición "M.C. Rosa Elena Villegas". Hermosillo, México, 21 de noviembre de 2024.
4. Árbitro en la dictaminación de la obra "Los residuos pesqueros, acuáticas y biomasa de algas: posibilidades de su aprovechamiento en la península de Yucatán. Experiencias transdisciplinarias/sustentables con enfoque a la soberanía alimentaria". Consejo Editorial del CIATEJ, Guadalajara, Jalisco, Méx., 17 de octubre de 2024.
5. Coordinadora de los Programas de Posgrado de Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, y Doctorado en Ciencias de los Alimentos, adscritos a la División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Del 26 de enero de 2022 al 25 de enero de 2024 (Oficio No. DCBS-036N/2022). Ratificación emitida el 25 de enero de 2024 con vigencia del 26 de enero de 2024 al 25 de enero de 2026 (Oficio No. DIPA-1A.6-38/24).
6. Evaluadora de solicitudes presentadas en la Convocatoria Estancias Posdoctorales por México de Mujeres Indígenas 2023. Constancia emitida por la Coordinación de Apoyos a Becarios e Investigadores del CONAHCYT, el 10 de julio de 2024.
7. Miembro del Comité Evaluador de Proyectos en las áreas: Agropecuaria y de Alimentos, Medio Ambiente, Divulgación de la Ciencia, en la 8va Edición de ExpoCiencias Sonora. Universidad Vizcaya de las Américas, Hermosillo, Sonora, del 29-31 de mayo de 2024.
8. Integrante del Comité Evaluador de Proyectos en las áreas: Agropecuaria y de Alimentos, Medio Ambiente, Divulgación de la Ciencia, en la 8va Edición de ExpoCiencias Sonora 2024. Universidad Vizcaya de las Américas, Hermosillo, Sonora, 29-31 de mayo de 2024.
9. Evaluadora de proyectos en la ExpoCiencias NACIONAL Sonora 2023, organizado por Desarrollos de Ideas Mexicanas A.C. (DIMEX AC), el Municipio de Hermosillo, el Gobierno del Estado de Sonora, la SEC del Estado de Sonora, la Agencia Municipal de Desarrollo Económico de Hermosillo, la Oficina de Convenciones y Visitantes Hermosillo (OCV), el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología del Estado (COECYT) y la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla, a través de la RED Nacional de Actividades Juveniles en Ciencia y Tecnología con el aval del Movimiento Internacional para el Recreo Científico y Técnico de América Latina (MILSET AMLAT). Hermosillo, Sonora, del 5-8 diciembre 2023.
10. Evaluadora de los trabajos estudiantiles del Programa de Posgrado en Ciencias de la Salud, de la XL Muestra Estudiantil organizada por el Departamento de Ciencias Químico-Biológicas edición "Dra. Adriana Garibay Escobar". Hermosillo, México, 23 de noviembre de 2023.
11. Jurado calificador del concurso estudiantil durante el II Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología (CICAB II). Hermosillo, México, 16 y 17 de noviembre de 2023.
12. Asesora de estudiantes en la exhibición del trabajo "Fábrica de espagueti dulce" en el evento académico "Rally día de la niñez científica y EXPO profesiones STEM". Hermosillo, México, 21 octubre 2023.



13. Investigador asesor en el XXVIII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, del Programa Delfín 2023. Hermosillo, Son., del 19 de junio al 04 de agosto de 2023.
14. Integrante del Comité de Evaluación de la Edición 2023 ExpoCiencias Sonora 2023. Organizada por la Universidad Vizcaya de las Américas, en conjunto con DIMEX A.C., el Gobierno del Estado de Sonora, el Instituto Sonorense de Cultura, y el Gobierno Municipal de Hermosillo, a través de La RED Nacional de Actividades Juveniles en Ciencia y Tecnología, con el respaldo del MILSET AMLAT, la UPAEP, la SEC, la OCV y el COECYT. Hermosillo, Sonora, México, 7-8 de junio de 2023.
15. Organizadora del curso-taller “Extracción, amplificación y secuenciación de ADN para la identificación de hongos fitopatógenos”, con duración de 20 horas. Hermosillo, Sonora, México, 16-18 de marzo del 2023.
16. Integrante propietaria del Jurado del Premio Universidad de Sonora a la Trayectoria y al Mérito Académico 2022. Nombramiento emitido por el H. Colegio Académico el 26 de agosto de 2022 (Oficio No. CA/096/2022). Constancia de participación con fecha del 15 dic 2022.
17. Organizadora del curso “Aprovechamiento de residuos agroindustriales”, con duración de 20 horas. Hermosillo, Sonora, México, del 5-8 de diciembre del 2022.
18. Jurado Calificador en los trabajos presentados en la Academia de Química Orgánica y Bioquímica en la XXXIX Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición Q. Manuel Armando Lizárraga Rubio. Hermosillo, Méx. 24 noviembre 2022.
19. Miembro de la Comisión Dictaminadora del Área VII. Ciencias de Agricultura, Agropecuarias, Forestales y de Ecosistemas, para evaluar las solicitudes de la Convocatoria 2022 para ingreso, promoción o permanencia en el SNI. Dirección Adjunta de Desarrollo Científico, Coordinación de Apoyos a Becarios e Investigadores, Dirección de Vocaciones Científicas y SNI (Oficio No. C3000/DIR/2194/2022, 08 de septiembre de 2022).
20. Miembro de la Comisión para la elaboración de una propuesta de nueva oferta educativa de Licenciatura, en el área de Bioprocesos, adscrita a la División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Nombramiento emitido por la DCBS con vigencia del 10 octubre 2022 al 09 enero 2023 (Oficio No. DCBS-241N/2022).
21. Miembro de la Comisión Interna para la elaboración del programa de estudios de Licenciatura, nuevo proyecto curricular, del Departamento de Investigación y Posgrado de la UNISON, URC. Emitido por la Jefatura del DIPA el 02 septiembre 2022 (Oficio No. DIPA-241/2022).
22. Representante suplente del personal académico de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud de la Unidad Regional Centro ante el H. Colegio Académico de la UNISON para el periodo 2022-2024.
23. Representante propietaria académica del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos ante el H. Consejo Académico de la Unidad Regional Centro de la UNISON para el periodo 2022-1 al 2023-2. Emitido por la Vicerrectoría Unidad Regional Centro (Oficio No. CAURC/066, 22 febrero 2022).
24. Jurado Calificador en los trabajos presentados en la Academia de Tecnología de Alimentos en la XXXVIII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición M.C. Rosalina Ramírez Olivas. Hermosillo, Méx. 18 noviembre 2021.
25. Integrante de la Comisión para la elaboración del reglamento de operación de los posgrados. Nombramiento emitido por la Coordinación del Programa de Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos del DIPA. Vigencia: 30 de agosto de 2021 al 30 de agosto de 2022 (Oficio No. PPCTA-288/21).
26. Integrante de la Comisión de Actualización de la Estructura Curricular del Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos. Nombramiento emitido por la Coordinación del Posgrado del DIPA A partir del 26 de marzo de 2021 (Oficio No. PPCTA-089/21).
27. Integrante del Comité de Evaluación de la ExpoCiencias Nacional Sonora 2020 Virtual. Organizada por la Secretaría de Economía a través del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología del Estado de Sonora (COECyT) en



- coordinación con la Red Nacional de Actividades Juveniles en Ciencia y Tecnología (RED). Hermosillo, Sonora, México, del 8-11 de diciembre de 2020.
28. Jurado Calificador en los trabajos presentados en la Academia de Tecnología de Alimentos en la XXXVII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición Dr. Mauro Eduardo Valencia Juillerat. Hermosillo, Méx. 21 nov 2019.
29. Jurado Calificador en los trabajos presentados en la Academia de Química Orgánica y Bioquímica en la XXXVII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición Dr. Mauro Eduardo Valencia Juillerat. Hermosillo, Méx. 21 nov 2019.
30. Integrante de la Comisión de Actualización de la Estructura Curricular del Programa de Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos de la DCBS. Nombramiento emitido por Coordinación del Posgrado del DIPA. A partir del 07 de octubre de 2019 (Oficio No. PPCTA-400/19).
31. Evaluadora en la presentación de Carteles Científicos del “Segundo Verano de la Investigación Científica de la Universidad de Sonora” en el marco del Programa DELFÍN. Hermosillo, Son., Méx., 2 de julio de 2019.
32. Evaluadora de la sesión de carteles del área de Biomedicina del I Congreso de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias Biológicas y de la Salud. Hermosillo, México, del 13-15 de marzo de 2019.
33. Evaluador de las solicitudes nacionales e internacionales de estudiantes interesados en realizar la estancia del XXIV Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, 2019. Otorgado por el Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico y la UNISON, a través de la Dirección de Innovación e Internacionalización Educativa.
34. Integrante de la Comisión Académica Interinstitucional del Programa para la Formación de Doctores en Ciencia (PRODOC) de la ANUIES, en el área de Biología y Química. Apoyado por el Foro Consultivo Científico y Tecnológico en el marco de la Agenda 2030 sobre el Desarrollo Sostenible planteado para la Organización de las Naciones Unidas. Invitación por parte de la DIP: 05 de junio de 2018.
35. Investigador asesor en el 1er Verano de Investigación Científica de la UNISON, en el marco del Programa Delfín. Hermosillo, Son., del 28 de mayo al 04 de julio de 2018.
36. Evaluadora en la presentación de carteles científicos del 1er Verano de Investigación Científica de la UNISON, en el marco del programa Delfín. Hermosillo, Son., 03 de julio de 2018.
37. Jurado Evaluador para el Concurso por Evaluación Curricular, para ocupar Horas Semana Mes (en materias y grupos), por tiempo determinado, a partir del inicio del semestre 2018-1, en el área de Microbiología dentro del Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, con base a la convocatoria URC-DCBS-DCQB-003, fechada 08 dic 2017 (oficio DCBSJ065/2017). Fecha dictamen: 05 de enero de 2018.
38. Miembro de la comisión para la evaluación de propuestas de manuales electrónicos, para el apoyo de las prácticas de laboratorio o de campo de los programas educativos de la DCBS de la UNISON. Fecha de inicio: 10 de mayo de 2017. (oficio DCBS-148N/2017, del 08 de noviembre de 2017).
39. Responsable del comité organizador del curso: “Avances en el estudio de compuestos bioactivos”, con duración de 20 horas. Hermosillo, Sonora, México, 25-27 octubre 2017.
40. Integrante del Comité de Evaluación del Área 6. Biotecnología y Agropecuarias. –Fase de Evaluación de Pertinencia-, para la evaluación de las prepropuestas recibidas en atención a la Convocatoria de Investigación Científica Básica 2016. Dirección de Investigación Científica Básica del CONACyT, 02 agosto 2017.
41. Jurado en la XXXIV Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición M. en C. Rosaura Teresita Pérez Armendáriz. Hermosillo, Méx. 10 nov 2016.
42. Secretario de la Comisión de Evaluación y Seguimiento de Proyectos Académicos, CESPA, de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Nombramiento emitido el 23 junio 2016, vigencia jun a dic 2016.



43. Integrante de la comisión de selección del candidato a retención o repatriación, en el área en Biología celular y molecular dentro del DIPA. Emitida por la DCBS, UNISON, el 03 mayo 2016 (oficio DCBS-099/2016).
44. Jurado para llevar a cabo el proceso de evaluación mediante concurso de oposición abierto, de los concursantes que aspiran a ocupar una Plaza de Técnico Académico General por tiempo indeterminado en el Área de Química Orgánica en el DCQB, semestre 2016-2. Nombramiento: abril de 2016.
45. Jurado Calificador de los trabajos presentados de la Academia de Análisis Clínicos durante la XXXIII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición M. en C. Moisés Navarro Navarro. Hermosillo, Méx. 18 de noviembre de 2015.
46. Jurado Calificador de los trabajos presentados de la Academia de Química Orgánica y Bioquímica durante la XXXIII Muestra Estudiantil del Departamento de Ciencias Químico Biológicas, Edición M. en C. Moisés Navarro Navarro. Hermosillo, Méx. 18 noviembre 2015.
47. Integrante del Comité de Evaluación de Proyectos de Investigación del Área 6: Biotecnología. Dirección de Investigación Científica Básica del CONACyT, a partir del 14/08/15.
48. Integrante de la Comisión de Evaluación de Pertinencia de la Convocatoria de Investigación Científica Básica 2015. Emitido por la Dirección de Investigación Científica Básica del CONACyT, el 04 junio 2015.
49. Miembro de la Comisión de Evaluación y Seguimiento de Proyectos Académicos, CESPA, en representación del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la DCBS. Ratificación emitida el 6 de abril de 2015 (oficio DCBS-28N/2015), vigencia marzo 2015 al 28 feb 2017.
50. Integrante de la Comisión Institucional de Evaluación del Programa de Estímulo al Desempeño del Personal Docente, Convocatorias 2014 y 2015. Colegio Académico de la UNISON, 20 de mayo de 2014.
51. Jurado en el concurso de evaluación curricular, modalidad abierto, para ocupar horas semana mes como profesor de asignatura de tiempo determinado, semestre 2013-2, en el Programa de Lic. Químico Biólogo Clínico Campus Cajeme. Comisión Dictaminadora de la DCBS-UNISON, 01 ago 2013.
52. Miembro de la Comisión de Evaluación y Seguimiento de Proyectos Académicos, CESPA, en representación del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Designación emitida por el H. Consejo Divisional el 11 febrero 2013, vigencia: 2013-1 al 2014-2.
53. Jurado Calificador de los trabajos presentados durante la XXX Muestra Estudiantil del DCQB-UNISON, Edición Q.F.B. Eva Irma Vejar Rivera. Hermosillo, Méx. 01 nov 2012.
54. Participación en la 1^a Reunión de la Red PROMEP “Alimentos, Nutrición y Salud”, realizada en el Instituto Tecnológico de Tepic. Tepic, Nayarit, 11 y 12 de junio de 2012.
55. Integrante de la Comisión de Admisión del Programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos, Convocatoria Invierno 2011. Coordinación del Programa de Posgrado del DIPA, 05 diciembre 2011.
56. Jurado Evaluador de los Premios Anuales de Profesor e Investigador Distinguido de las Divisiones de la Universidad de Sonora. Comisión Responsable para la Asignación de los Premios Anuales de la Universidad de Sonora, periodo 2010-2011. Hermosillo, Sonora, 16 de noviembre de 2011.
57. Miembro organizador del Ciclo de Conferencias: Avances en el desarrollo de técnicas de biología molecular para la investigación en el área de ciencias biológicas y de la salud. Hermosillo, Son., 24-28 oct. 2011.
58. Moderador en la Sesión Oral de Biotecnología, dentro del VII Congreso Nacional de Noroeste y II Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, Sonora, 8-13 nov. 2010.
59. Integrante de Comités de Pares Académicos del CONACyT, para la evaluación de estancias sabáticas y posdoctorales. A partir del 02 de septiembre de 2010.
60. Integrante de la Comisión Académica del Posgrado. Programa en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Ratificación a partir del 09 de agosto de 2010.



61. Representante Suplente del Personal Académico del Departamento de Investigación en Alimentos ante el H. Consejo Académico de la Unidad Regional Centro de la Universidad de Sonora, para el periodo 2010-1 al 2011-2. Fecha de aprobación por parte del H. Consejo Académico: 26 de noviembre de 2009.
62. Líder del CA: "Compuestos Naturales Bioactivos y Microbiología Alimentaria" (Consolidado). A partir de enero de 2010.
63. Miembro del Comité Editorial de la Revista Biotecnia de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Universidad de Sonora. Nombramiento expedido el 01 de octubre de 2009.
64. Integrante de la Comisión Académica del Posgrado. Programa en Cs y Tecnología de Alimentos. 2008-2010.
65. Integrante del Comité Organizador del VI Congreso del Noroeste y II Congreso Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, Sonora, 14-17 de noviembre de 2007.
66. Integrante de la Comisión de Estructura Curricular del Programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, de la Universidad de Sonora. A partir del 23 de octubre de 2006.
67. Integrante del Comité Organizador de la "Reunión Universitaria de Investigación en Materiales, RUIM 2006". Departamento de Física de la UNISON. Hermosillo, Sonora, México, del 27 al 29 de nov de 2006.
68. Integrante del Comité Organizador de la "Reunión Universitaria de Investigación en Materiales, RUIM 2005". Departamento de Física de la UNISON. Hermosillo, Sonora, México, del 23 al 25 de nov de 2005.
69. Evaluador en el Concurso que se llevó a cabo durante el Congreso Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología, para seleccionar los mejores trabajos presentados en la modalidad oral y cartel, categorías profesional y estudiantil.
70. Asesor del Proyecto CERES, el cual fue presentado en la 3era. Feria de Creatividad y Vinculación Universitaria: "Convergencia de Ideas". Organizado por la Dirección de Servicios Estudiantiles de la Universidad de Sonora, a través del Programa de Emprendedores Universitarios. Hermosillo, Sonora, México, el 30 nov y 01 dic de 2005.
71. Jurado del "Concurso de Innovaciones Tecnológicas" en su Etapa Local, de la especialidad de Técnico en Análisis y Tecnología de los Alimentos. Organizado por la Dirección General de Educación Tecnológica Industrial y efectuado en las instalaciones del Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 132. Hermosillo, Sonora, México, el 09 de diciembre de 2004.

GESTIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

- Miembro del Comité Organizador del XVI International Conference on Chitin and Chitosan, IX Iberoamerican Symposium of Chitin. Hermosillo, México, del 26-29 de octubre de 2025.
- Tesorero de la Sociedad Iberoamericana de Quitina, SIAQ, periodo 2012-2014.
- Vicepresidente de la Sociedad Iberoamericana de Quitina, SIAQ, periodo 2015-2017.
- Presidente del Comité Organizador del VII Simposio Iberoamericano de Quitina, VII SIAQ, realizado en Nuevo Vallarta, México, del 20-23 de abril de 2015.
- Evaluadora del informe técnico final del proyecto No. A1-S-45495, aprobado en la Convocatoria FSSEP02-C-2018-1 del CONAHCYT. Dictámen enviado el 02 octubre 2024.
- Evaluador del informe técnico final del proyecto No. A1-S-8288, aprobado en la Convocatoria FSSEP02-C-2018-1 del CONAHCYT. Dictámen enviado el 02 de octubre de 2024.
- Miembro de la Comisión Dictaminadora del Área VII. Ciencias de Agricultura, Agropecuarias, Forestales y de Ecosistemas durante el proceso relativo a la Convocatoria para Ingreso, Permanencia o Promoción en el SNI 2022. 24 de febrero de 2023.



- Evaluador de la Convocatoria Estancias Posdoctorales por México de Mujeres Indígenas 2023 del CONAHCYT, de la solicitud No. BP-PAMI-20240523080112805-8108026. 10 julio 2024.
- Evaluador de la Convocatoria 2022 Estancias Posdoctorales por México del CONACyT, de la solicitud No. BP-PA-20220926235313154-4015611. 26 de octubre de 2022.
- Evaluador de proyectos de la Convocatoria Ciencia de Frontera 2023.
- Evaluador de la Convocatoria "Paradigmas y Controversias", Fondo "Ciencia de Frontera" 2021. Enero 2022.
- Evaluador de Informes Técnicos Finales de Proyectos de la Convocatoria de Problemas Nacionales 2015 del CONAHCYT. 10 de junio de 2021.
- Evaluador de proyectos de la Convocatoria CONACyT Ciencia de Frontera 2019.
- Miembro de la Comisión Dictaminadora Pre-evaluadora del Área VI: Ciencias Agropecuarias y Biotecnología, para la evaluación de solicitudes de la Convocatoria CONACyT 2020 de Ingreso o Permanencia en el SNI. 05 mayo 2020.
- Integrante del Comité de Pares Académicos del CONACyT para la evaluación de solicitudes de la Convocatoria de Estancias Posdoctorales en el Extranjero 2019-1. Julio 2019.
- Integrante de Comisión de Evaluación de la Convocatoria de Investigación Científica Básica 2017-2018 del CONACyT.
- Integrante del Comité de Pares Académicos del CONACyT para la evaluación de solicitudes de la Convocatoria de Estancia Sabática al Extranjero 2018-1.
- Integrante del Comité de Pares Académicos del CONACyT para la evaluación de solicitudes de la Convocatoria de Estancia Sabática Nacional 2018-1.
- Miembro de la Comisión del Área de Biotecnología y Ciencias Agropecuarias para la evaluación de Propuestas de la Convocatoria de Investigación Científica Básica 2016.
- Integrante del Comité de Evaluación del Área 6. Biotecnología y Agropecuarias. –Fase de Evaluación de Pertinencia-, Convocatoria de Investigación Científica Básica 2016, Fondo Institucional del CONACyT (FOINS).
- Integrante de la Comisión de Evaluación de Pertinencia de la Convocatoria de Investigación Científica Básica 2015 del CONACyT (CB-2015-01).
- Integrante del Comité de Pares Académicos del CONACyT, para la evaluación de estancias sabáticas y posdoctorales. A partir del 02 de septiembre de 2010.

EVALUACIÓN DE PROYECTOS INTERNACIONALES

- Fundación Internacional para la Ciencia (International Foundation for Science, IFS). Evaluador de solicitudes de beca para investigación, No. AC/22180, sesión: 2011W. Estocolmo, Suecia, 23 de noviembre de 2011.
- Proyecto No. PICT-2019-00365 de la Convocatoria PICT 2019. Coordinación del Área Tecnología de Alimentos, Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica – FONCyT, Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica, Argentina. Septiembre 2019.
- Proyecto No. SIN-2019-BC0026. Convocatoria Proyectos de Innovación en Consorcio Bilateral Estado de Sinaloa - Reino Unido del Fondo Estatal de Apoyo a la Ciencia, Tecnología e Innovación de Sinaloa (FEACTIS). “Programa Institutional Links”, INAPI-BRITISH COUNCIL. Culiacán, México. Octubre 2019.
- Proyecto No. 11 sometido en el marco de la Octava Convocatoria del Fondo Competitivo FOCICYT 2021-2022, de los Fondos Concursables de Investigación, Ciencia y Tecnología. Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador. Abril 2021.



- Proyecto No. PICT-2020-SERIEA-I-A de la Convocatoria PICT 2020. Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT), Fondo para la Investigación Científica y Tecnológica (FONCyT), Argentina. Octubre 2021.
- Proyecto: Selección de rizobacterias de suelo cacaoteros del Ecuador con potencial en biorremediación de Cadmio. 9° Convocatoria de proyectos con Fondos Concursables de Investigación Ciencia y Tecnología, FOICYT 2022-2023. Dirección de Investigación de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Ecuador-UTEQ.



Dra. Maribel Plascencia Jatomea

Fecha de actualización: 27 de octubre de 2025