

### **Experiencia Laboral**

- 2014 Responsable del Laboratorio de Análisis de Alimentos.
- 2010 Responsable del Laboratorio de Usos Múltiples.
- 2009 Ingreso a la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia.

### **Información Académica**

- 2013-2017 Estudiante de doctorado en el Posgrado de Ciencias Agropecuarias. Estudios por concluir en septiembre del 2018.
- 2012-2014 Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Facultad de Ciencias Químico Biológicas en la Universidad Autónoma de Sinaloa.
- 2005-2009 Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en el Instituto Tecnológico de Culiacán.

### **Publicaciones en Eventos Académicos y Científicos**

- 2014 Participación en el 6to congreso internacional: “Food Science, Biotechnology and Safety” and “Food Safety”, con el proyecto titulado: Microwave Drying Optimization of Chillies (*Capsicum annuum* L.) cv. Poblano, organizado por AMECCA S. A.
- 2013 Participación en el 6to Congreso Internacional “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación”, con el trabajo libre titulado: Optimización del Secado Convectivo de Chile (*Capsicum annuum* L.) Variedad Poblano Entero, realizado por SOMEICCA S.A.

### **Cursos de Capacitación y Actualización Disciplinaria**

- 2017 Curso de Redacción de Artículos Científicos.
- 2017 Capacitación y Actualización para Tutores: Seguimiento de la Acción Tutorial.
- 2017 Enseñando con Tecnología.
- 2015 Taller de Microscopía y Bioseguridad de los Laboratorios e Instalaciones Especiales.

### **Participaciones en Eventos Científicos**

- 2017 Asistencia a la 7ª Reunión de Estudiantes de Posgrado de Ciencias Agropecuarias, con la presentación titulada: “Modelado Matemático de la Velocidad de Respiración de Aguacate (*Persea americana* Mill.) Almacenado en Atmósfera Modificada”.
- 2016 Asistencia a la 6ª Reunión de Estudiantes de Posgrado de Ciencias Agropecuarias, con el cartel titulado: “Evaluación de las Concentraciones de O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub> de Aguacate (*Persea americana* Mill.) cv. Hass Almacenado en un Empaque con Atmósfera”.

### **Reconocimientos**

2013 Ganador del Segundo Lugar en el Concurso de Trabajos Libres en la Categoría de Posgrado, reconocimiento otorgado por la Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos.