

José de Jesús Rodríguez Romero

1-6-2023

Doctor en Ciencias en Innovación Biotecnológica
Maestro en Ciencias en Alimentos
Ingeniero Bioquímico con especialidad en Alimentos y Biotecnología



Fecha de Nacimiento: 24 de marzo de 1991
Edad: 32 años
Nacionalidad: Mexicana
Domicilio: Acero #178, Colonia Valle de Matatipac, C.P. 63195
Tepic, Nayarit.
Teléfono: 3111187949
Correo electrónico: jrguez344@gmail.com

FORMACIÓN ACADÉMICA

-Bachillerato en el Centro de Estudios Tecnológicos, Industrial y de Servicios #100

Generación 2006-2009 Análisis y Tecnología de Alimentos del plan de estudios de Bachillerato Tecnológico en el área Químico- Biológica con la especialidad en **Técnico de Alimentos**

-Instituto Tecnológico de Tepic

Generación 2009-2013. Titulado de la carrera de **Ingeniería Bioquímica con especialidad en Alimentos y Biotecnología**, con un promedio final de 93.47

Movilidad estudiantil durante el Semestre Agosto Diciembre del 2012 en el Instituto Tecnológico de Celaya, Celaya, Guanajuato.

Generación 2014-2016. Titulado de **Maestría en Ciencias en Alimentos** con el proyecto "Validación de un prototipo de calentamiento óhmico para la elaboración de una bebida espumosa de café: Aplicación de fructanos de agave como estabilizantes" asesorado por la Dra. Rosa Isela Ortiz Basurto.

Periodo octubre 2021-2023. **Posición posdoctoral** otorgada por la Comisión Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) a cargo del proyecto. "Desarrollo de una microemulsión con biofuncionalidad probiótica a partir del microorganismo *Lactobacillus paracasei*, aislado de la fermentación colónica de barras de mango."

-Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ)

Generación 2016-2020, segundo periodo. Titulado del programa de **Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica con especialidad en Biotecnología Agroalimentaria** con el proyecto "Producción de los aromas 2-Feniletanol y 2-Feniletacetato mediante levaduras no-Saccharomyces a partir de vinazas tequileras". asesorado por el Dr. Javier Plácido Arrizón Gaviño.

EXPERIENCIA ACADÉMICA Y CUALIFICACIONES

Publicaciones

- **Rodríguez-Romero, J.d.J.**; Arce-Reynoso, A.; Parra-Torres, C.G.; Zamora-Gasga, V.M.; Mendivil, E.J.; Sáyago-Ayerdi, S.G. In Vitro Gastrointestinal Digestion Affects the Bioaccessibility of Bioactive Compounds in *Hibiscus sabdariffa* Beverages. *Molecules* **2023**, *28*, 1824. <https://doi.org/10.3390/molecules28041824>
- Martínez-Olivo, A. O., Durán-Castañeda, A. C., López-Cárdenas, F. G., **Rodríguez-Romero, J. d. J.**, Sánchez-Burgos, J. A., Sáyago-Ayerdi, S. G., & Zamora-Gasga, V. M. (2023). 8 - Advances in ultrasound-assisted extraction of bioactive compounds (antioxidant compounds) from agrofood waste. In A. Basile, A. Cassano & C. Conidi (Eds.), *Advanced Technologies in Wastewater Treatment* (pp. 217-246): Elsevier.
- **Rodríguez-Romero, J. d. J.**, Durán-Castañeda, A. C., Cárdenas-Castro, A. P., Sánchez-Burgos, J. A., Zamora-Gasga, V. M., & Sáyago-Ayerdi, S. G. (2022). What we know about protein gut metabolites:

Implications and insights for human health and diseases. *Food Chemistry*: X, 13, 100195. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2021.100195>

- María Guadalupe Pizano-Escalante, Luis Miguel Anaya-Esparza, Karla Nuño, **José de Jesús Rodríguez-Romero**, Sughey Gonzalez-Torres, David A. López-de la Mora*, Zuamí Villagrán. (2021). Direct and indirect effects of COVID-19 in frail elderly: Interventions and recommendations. *Journal of Personalized Medicine*.
- **Rodríguez-Romero, J. d. J.**, Aceves-Lara, C. A., Silva, C. F., Gschaedler, A., Amaya-Delgado, L., & Arrizon, J. (2020). 2-Phenylethanol and 2-phenylethylacetate production by nonconventional yeasts using tequila vinasses as a substrate. *Biotechnology Reports*, 25, e00420.

Experiencia Laboral

- **Profesor** de las asignaturas de Bioquímica y Metodología de la investigación en el área de nutrición en la institución Patronato Cultural de la Vizcaya A.C., durante el Periodo abril-agosto 2016.
- **Asesor particular** de la materia de química.

Congresos y estancias

- **Ponente** en el 5to. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos con la presentación oral del trabajo: BIOACCESIBILIDAD INTESTINAL *in-vitro* DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN
- BEBIDAS DE JAMAICA (*Hibiscus sabdariffa* L.) el día 9 de junio de 2022 en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.
- **Ponente** en el Congreso Internacional de Investigación Autónoma de Academia Journals con la conferencia: "Aprendizaje: el Núcleo Familiar" el 15 de abril de 2021 en forma virtual.
- **Ponente** en el XLI Encuentro Nacional de la AMIDIQ con el trabajo: "INHIBICION DEL CRECIMIENTO DE LEVADURAS NO-Saccharomyces EN PRESENCIA DE 2-FENILETANOL" el 22 de octubre de 2020.
- **Ponente** en el seminario de Posgrado de la Unidad de Biotecnología Industrial, con el tema: "El uso de CellNet Analyzer en biotecnología e ingeniería metabólica", el 21 de febrero de 2020.
- **Participante** en el área de póster en el 34th International Specialized Symposium on Yeasts con el trabajo 2-Phenylethanol and 2-Phenylethylacetate production by non-conventional yeasts from tequila vinasses. Sede: Bariloche, Argentina 01/oct/2018.
- **Asistencia** al primer Congreso Nacional de Bioturbosina, septiembre de 2018 en la Ciudad de México, México.
- **Expositor** en el área de póster en el 1er Simposio Tendencias de la Bioenergía en México con el trabajo "2-Phenylethanol and 2-Phenylethylacetate production by non-conventional yeasts from tequila vinasses" el 8 de agosto de 2018, en la Universidad Autónoma de Guadalajara.
- **Estancia académica** en el Insitute Nacional des Sciences Apliquées (INSA) en la ciudad de Toulouse, Francia del 1 de septiembre al 31 de diciembre de 2017.
- **Asistencia** al congreso 5th Latin American Symposium in Food Safety, 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting, Latin Food Congress 2016. Sede: Cancún, Quintana Roo. Noviembre 2016.
- **Expositor** en el Congreso Internacional 29th EFFoST Conference Food Science Research and Innovation: Delivering sustainable solutions to the global economy and society, del 10 al 12 de noviembre 2015, Atenas, Grecia.
- Realización de la estancia de Residencia profesional en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, en el área de Biotecnología Industrial a cargo de la Dra. Lorena Amaya Delgado, periodo Julio-diciembre 2013.
- **Encargado** de iniciar el proyecto "Producción y utilización de extractos enzimáticos para su aplicación en la extracción de principios activos fúngicos." Con vigencia 2013-2016.
- **Asistencia** al Seminario Internacional de Fertilización Integral, 9 y 10 de agosto del 2012 en Querétaro, Querétaro.
- **Participante** en el XVII Verano de la investigación científica y tecnológica, con la estancia en el Laboratorio de Biotecnología y Bioingeniería del Instituto Tecnológico de Celaya, en Celaya, Gto. a cargo del Dr. Eleazar M. Escamilla Silva, periodo Junio-agosto 2012 con el proyecto "Producción de micorrizas en fermentación sumergida".

- Realización de prácticas profesionales del bachillerato en el Centro de Tecnología de Alimentos de la Universidad Autónoma de Nayarit, a cargo del Dr. José Armando Ulloa.

Cursos y Certificaciones

- **Certificación** de Yellow, Green y Black Belt Lean Six Sigma para el mejoramiento de los procesos organizacionales, otorgada por el Continuous Improvement & Leadership Institute (CiLi).
- **Certificación** de auditor interno ISO 9001:2015 por la Escuela Europea de Excelencia e ISOTools.
- **Participante** del “1er Curso Teórico-práctico de microscopía: fundamentos, aplicaciones y alcances” impartido por Laboratorio CONACyT LANIIA-NAYARIT del 25 al 27 de abril de 2023.
- **Participante** del curso-taller: “Curso de bioinformática LINUX, bases de datos, minería de datos, genómica y transcriptómica, impartido del 18 al 20 de abril de 2018.
- **Participante** en el curso “Biología Sintética en levaduras y hongos” impartido en la Unidad Guadalajara de CIATEJ el día 5 de diciembre de 2016.
- **Certificación** B2 del TOEFL/ITP con un puntaje de **623** puntos (abril 2016).
- **Participante** en el curso “Análisis térmico diferencial y sus aplicaciones” llevado a cabo en el Instituto Tecnológico de Tepic, del 14 al 16 de diciembre de 2015.
- **Certificación B1** de la Universidad de Cambridge del Preliminary English Test (PET).

Divulgación

- **Jurado Evaluador** del concurso “**Sé conciencia**” nivel intramuros en la Escuela Secundaria General #13 Maximino Hernández Escanio el 29 de Mayo de 2023.
- **Tallerista** “Biogranja microscópica” en el evento “**Papirolas, Festival creativo para niños y jóvenes**”, organizado por la Universidad de Guadalajara el 23 de mayo de 2019.
- **Tallerista** “Colorantes Naturales” en el evento “**Papirolas, Festival creativo para niños y jóvenes**”, organizado por la Universidad de Guadalajara el 22 de mayo de 2018.

MANEJO DE HERRAMIENTAS DIGITALES

- Editor de comandos utilizados en plataformas para entrenamiento de inteligencia artificial
- Paquete de Microsoft Office (Word, Powerpoint, Publisher, Visio, Excel, Project)
- Plataformas de aprendizaje basadas en Moodle
- Minitab (software estadístico)
- Sigma Plot
- EndNote (Gestor de referencias y citas académicas)
- Manejo básico de Matlab

CUALIDADES PERSONALES

- Habilidad de rápido aprendizaje en lo necesario para desarrollar las actividades del entorno de trabajo.
- Manejo fluido de las tecnologías de la información
- Buena asimilación y retención de lectura.
- Inquietud de estar en constante capacitación.
- Analista, objetivo y con capacidad de liderazgo.