

# GUADALUPE VIRGINIA NEVÁREZ MOORILLÓN

[vnevare@uach.mx](mailto:vnevare@uach.mx)

Septiembre 24, 2016

## POSICIONES

---

Profesor de Tiempo Completo, 1995-Presente  
Facultad de Ciencias Químicas  
Universidad Autónoma de Chihuahua  
Chihuahua, México

## EDUCACIÓN

---

### Doctorado

University of North Texas. Ph.D. in Biology Diciembre 1995  
Tesis: “Biodegradación de componentes de petróleo contaminantes en aguas y suelo por bacterias del suelo”  
Comité: Dr. G. Rolando Vela-Múzquiz

### Licenciatura

Universidad Autónoma de Chihuahua Mayo 1986  
Químico Bacteriólogo Parasitólogo  
Mención Honorífica

## PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

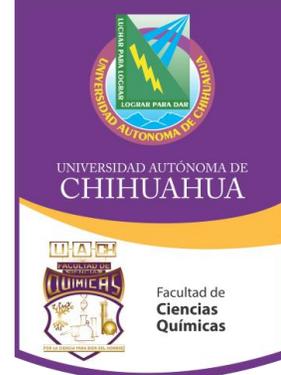
---

**Chihuahuense Destacada** 2016  
Categoría María Esther Orozco Orozco. Otorgado el Congreso del Estado de Chihuahua.  
Sexagésimacuarta Legislatura y el Gobierno del Estado de Chihuahua.

**Ingreso como Miembro Regular** 2012  
Academia Mexicana de Ciencias

Facultad de Ciencias Químicas, circuito Universitario,  
Campus Universitario # 2 , Chihuahua, Chih., C.P. 31125  
Tels. (614) 236-60-00





- Premio Chihuahua 2011. Área Biológicas** 2011  
Con el proyecto “Búsqueda y estudio de compuestos con potencial farmacológico antituberculoso presente en aceites esenciales”. En coautoría con Sergio Andrade Ochoa, Blanca Estela Rivera Chavira, León R. Hernández Ochoa, Luz María Rodríguez González.
- Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos** 2006  
Categoría Profesional en Ciencia de Alimentos. Industria Mexicana de Coca-Cola y CONACYT
- Premio Chihuahua 1999. Área Tecnológicas** 2011  
Con el proyecto “Bacterias que degradan plaguicidas”. En coautoría con Ponce Caballero, María del Carmen y Delgado, Sóstenes

#### EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN

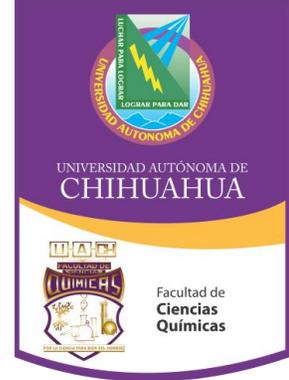
---

- Biodegradación de componentes de petróleo contaminantes en aguas y suelo por bacterias del suelo**, University of North Texas. Denton, Tx, USA 1995  
Director: G. Roland Vela
- Microbiología de Suelos
  - Fisiología Microbiana
- Universidad Autónoma de Chihuahua. Facultad de Ciencias Químicas Chihuahua, México** 1995 - actual  
**Profesor tiempo completo,**

#### EXPERIENCIA DOCENTE

---

- Universidad Autónoma de Chihuahua**, Chihuahua, Mexico 1986 a 2016  
**Profesor Titular**, Facultad de Ciencias Químicas
- Bacteriología Médica Teoría y Laboratorio. Nivel Licenciatura
  - Bioestadísticas. Nivel Licenciatura y Posgrado
  - Diseño de Experimentos. Nivel Licenciatura y Posgrado.
  - Microbiología de Alimentos. Nivel Licenciatura y Posgrado.
  - Metodología de la Investigación. Nivel Licenciatura.
  - Microbiología General. Nivel Licenciatura
  - Universidad y Conocimiento. Nivel Licenciatura.
  - Microbiología Ambiental. Nivel Licenciatura



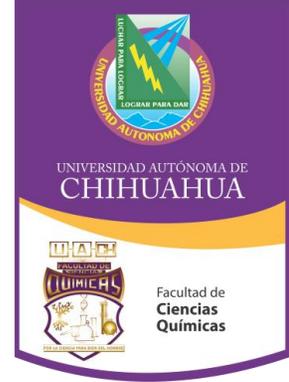
- Aseguramiento Microbiológico de la Calidad. Nivel Maestría
- Microbiología Aplicada. Nivel Maestría.
- Tópicos en Tecnología de Alimentos: Antimicrobianos naturales en la preservación de alimentos. Nivel Maestría.

#### **Tesis Doctorales dirigidas. Total 15, se incluyen las de los últimos cinco años**

- Cristina Sánchez Gamboa. Diversidad y Dinámica del microbioma de bacterias lácticas del Queso Chihuahua. 13 de mayo de 2016.
- Teresa Soledad Cid Pérez. “Caracterización química de extractos de orégano y vainilla para la evaluación de la concentración de componentes bioactivos-actividad antifúngica”. 26 de Junio de 2014.
- Norma Paola Meléndez Rentería “Capacidad prebiótica de extractos obtenidos por fermentación en medio sólido de bagazo de Orégano mexicano (*Lippia berlandieri* Schauer).” 17 de Febrero de 2014
- Daniela Sánchez Aldana Villaruel “Extractos pécticos a partir de desechos de limón y su aplicación para la fabricación de películas y recubrimientos comestibles”. 31 de Enero de 2014.

#### **Tesis de Maestría dirigidas. Total 48, se incluyen las de los últimos cinco años**

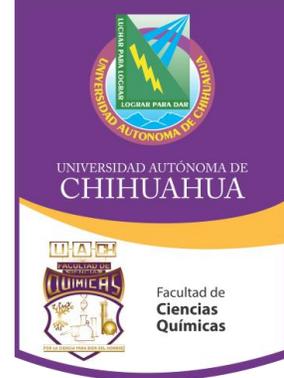
- Liliana Hicks Pérez. Caracterización fisicoquímica de queso Chihuahua elaborado de manera tradicional en queserías de diferentes ubicaciones del estado de Chihuahua. 3 de septiembre de 2016.
- Gabriela Chávez Gándara. Síntesis y evaluación biológica de derivados del ácido cinámico. 17 de Febrero de 2016
- Norma Angélica Bolívar Jacobo. Efecto antimicrobiano combinado de aceite esencial de Orégano Mexicano y compuestos presentes en alimentos. 19 de noviembre de 2015
- Sarai Villalobos Chaparro. Evaluación de las características sensoriales de quesos tipo Chihuahua, elaborados artesanalmente en el Estado de Chihuahua”. 30 de abril de 2015
- Lidia Esmeralda Angel Lerma “Aplicación de levaduras en la producción de un extracto enzimático con actividad tanasa”. 7 de marzo de 2015.
- Aida Elianeth Bernabé Maldonado “Efecto de la pasteurización sobre la microbiota de queso Chihuahua elaborado de manera tradicional”. 19 de Agosto de 2014.
- Sergio Andrade Ochoa. “Estudio QSAR de compuestos encontrados en diversos aceites esenciales con actividad antiparasitaria, antifúngica y antimicrobiana”. 9 de Agosto de 2014



- Silvia Ivonne Arzola Rodríguez. “Aislamiento de levaduras degradadoras de taninos” 31 de Agosto de 2013.
- Anahí Levario Gómez “Efecto de la combinación de factores de preservación de los alimentos, en la capacidad antifúngica y antimicrobiana de aceite esencial de orégano Mexicano”. 28 de abril de 2012
- José Luis Vázquez Vázquez. “Evaluación de Acinetobacter sp., Bacillus sp. y sus biosurfactantes en la biorremediación de suelos arcillosos contaminados con diésel”. 20 de febrero de 2012.
- Claudia Isabel Sáenz Marta “Evaluación de la producción de biosurfactantes por bacterias y levaduras aisladas de suelos contaminados”. 27 de enero de 2012.
- Luis Roberto Rivera Mackintosh. "Caracterización y funcionalidad de biosurfactantes producidos por Bacillus spp. y su uso en la remoción de contaminantes en suelo 27 de junio de 2011.
- Claudia Alicia Contreras Godinez "Efecto del cultivo iniciador y la nisina, en el proceso de maduración de queso Chihuahua".. 9 de abril de 2011.
- Cristina Sánchez Gamboa. "Evaluación de bacteriocinas elaboradas por bacterias lácticas aisladas de queso Chihuahua" 15 de abril de 2011.
- Claudia Fabiola Alcalá Hernández "Caracterización del biosurfactante elaborado por Acinetobacter spp. y su uso en la restauración biológica" 17 de febrero de 2011.
- José Carlos Espinoza Hicks. "Síntesis y evaluación antimicrobiana de nuevas chalconas" 29 de enero de 2011.
- Oskar Alejandro Palacios López "Evaluación microbiológica del agua residual tratada utilizada en riego de áreas verdes de la ciudad de Chihuahua". 28 de enero de 2011

#### **Tesis de Licenciatura dirigidas. Total 36, se incluyen las de los últimos cinco años**

- Eyra Patricia Ruiz Cabrera. Identificación molecular de bacterias lácticas aisladas del queso menonita elaborado con leche cruda en la región menonita “El Sabinal”. 23 de Septiembre de 2016
- José Antonio Hernández Holguín, Hugo Vique Villegas. Determinación de la actividad enzimática de celulosa, esterasa y tanasa de los hongos nativos del desierto de Samalayuca, Chihuahua. 5de noviembre de 2015.
- Edgar Omar Medina Hernández “Evaluación de la producción de biosurfactante e hidrofobicidad celular de Gordonia sp. usando como fuente de carbono queroseno, queroseno-glucosa y glucosa”.3 de marzo de 2015
- Lidia Esmeralda Ángel Lerma. “Aceite esencial de orégano frente a cepas multirresistentes relacionadas con enfermedades gastrointestinales” 14 de Diciembre de 2012.



- Alejandra Miranda Carrasco y Carlos Octavio Morales Castro "Aislamiento de microorganismos nativos del desierto de Samalayuca, Chihuahua, Con actividades enzimáticas de importancia biotecnológica". 25 de junio de 2012.
- Oscar Manuel Enríquez Armendáriz "Indicadores microbiológicos de contaminación en sedimentos de la laguna de Bustillos en el municipio de Cuauhtémoc del estado de Chihuahua. 21 de junio de 2011

## PUBLICACIONES SELECTAS

---

### *Libros*

García, S., García-Galindo, H.S., Nevárez-Moorillón, G.V. (Editores) 2015. Advances in Science, Biotechnology and Safety of Foods. Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos. 362 pp. ISBN 978-607-95455-4-3 E-book

Nevarez-Moorillón, G.V., Ortega-Rivas, E. (Editores) 2012. Food Science and Food Biotechnology Essentials: A contemporary Perspective. Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos. 330 pp. ISBN 978-607-95455-1-2.

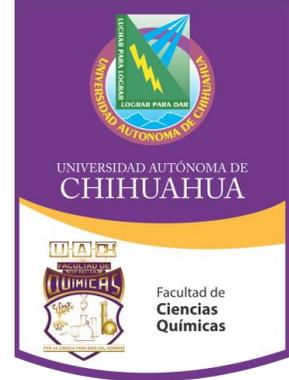
### *Artículos en Revistas Indizadas. Total 58, se incluyen las de los últimos cinco años*

Delgado-Gardea, M.C.E., Tamez-Guerra, P., Gomez-Flores, R,m Zavala-Díaz de la Serna, F.J. Eroza de la Vega-G., Nevárez-Moorillón, G.V.; Pérez-Recorder, M.C., Sánchez-Ramírez, B., González-Horta, M.C., Infante-Ramírez, R. (2016). Mutidrug-Resistant Bacteria Isolated form Surface Water in Bassaseachic Falls National Park, Mexico. International Journal of Environmental Research and Public Health. 13(6): 597-

Adame-Gallegos, J.R.; Andrade-Ochoa, S., Nevárez-Moorillón, G.V. (2016). Potential use of Mexican Oregano essential oil against Parasite, Fungal and Bacterial Pathogens. Journal of Essential Oil Bearing Plants. 19(3): 553-567.

Cid-Pérez, T.S., Torres-Muñoz, J.V., Nevárez-Moorillón, G.V., Palou, E., López-Malo, A. (2016). Chemical characterization and antifungal activity of *Poliomintha longiflora* Mexicano regano. Journal of Essential Oil Research. 28(2): 157-165.

Avila Sosa Sanchez, R., Portillo-Ruiz, M.C., Viramontes-Ramos, S., Muñoz-Castellanos, L.N., Nevarez-Moorillón, G.V. (2015). Effect of Mexican oregano (*Lippia berlandieri*



Schauer) essential oil fractions on the growth of *Aspergillus* spp. in a bread model system. *Journal of Food Processing and Preservation* 39: 776-783.

Villalobos-Rodríguez, R., Ruiz CUILty, K., Montero Cabrera, M.E., Esparza Ponce, H.E., Nevárez-Moorillón, G.V., Fierro, V., Celzard, A., Ballinas-Casarrubias, M.L. (2015) Iron influence on uranium removal from water using cellulose acetate membranes doped with activated carbon. *Desalination and Water Treatment*, 56: 3476-3485

Ballinas-Casarrubias, L., Saucedo-Acosta, T., MacDonald-Pizaña, K., Ruiz-Cuilty, K., Nevárez-Moorillón, G.V., Gutiérrez-Méndez, N., Torras-Font, C., Chávez-Flores, D., González-Sánchez, G. (2015) Organosolv pretreatment for cellulose recovery from sawdust for its ulterior use in membrane synthesis and operation. *Desalination and Water Treatment*. 56: 3626-3639

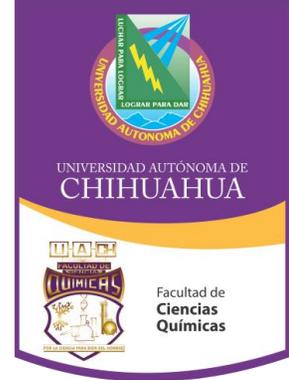
Andrade-Ochoa, S., Nevárez-Moorillón, G.V., Sánchez-Torres, L.E., Villanueva-García M., Sánchez-Ramírez, B.E., Rodríguez-Valdéz, L.M., Rivera-Chavira, B.E. (2015). Quantitative structure-activity relationship of molecules constituents of different essential oils with antimycobacterial activity against *Mycobacterium tuberculosis* and *Mycobacterium bovis*. *BMC Complementary and Alternative Medicine* 15:332.

Torres-Ponce, R.L., Morales-Corral, D., Ballinas-Casarrubias, M.L., Nevárez-Moorillón, G.V. (2015). El Nopal: Planta del semidesierto con aplicaciones en Farmacia, Alimentos y Nutrición Animal. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. 6(5): 1129-1142

Wong-Paz, J.E, Contreras-Esquivel, J.C., Rodríguez-Herrera, R., Carrillo-Inungaray, M.L., López, L.I., Nevárez-Moorillón, G.V., Aguilar, C.N. (2015). Total phenolic content, in vitro antioxidant activity and chemical composition of plant extracts from semiarid Mexican region. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine* 8(2): 104-111.

Sánchez-Aldana, D., Andrade-Ochoa, S., Aguilar, C.N., Contreras-Esquivel, J.C., Nevárez Moorillón, G.V. (2015) Antibacterial activity of pectic-based edible films incorporated with Mexican lime essential oil *Food Control* 50:907-912

Sánchez-Aldana, D., Contreras-Esquivel, J.C., Nevárez-Moorillón, G.V., Aguilar, C.N. (2015) Caracterización de películas comestibles a base de extractos pécticos y aceite esencial de limón Mexicano. *CYTA Journal of Food* 13(1):17-25



Nájera-Domínguez, C, Gutiérrez-Méndez, N., Nevárez-Moorillón, G.V, Caro-Canales, I. (2014) Comparison of volatile compounds produced by wild *Lactococcus lactis* in miniature Chihuahua-type cheeses. 94(5): 499-516 Dairy Science and Technology

Muñiz-Márquez, D., Rodríguez, R., Balagurusamy, N., Carrillo, M.L., Belmares, R. E., Contreras, J.C., Nevárez-Moorillón, G.V., Aguilar, C.N. (2014). Phenolic content and antioxidant capacity of extracts of *Laurus nobilis* L., *Coriandrum sativum* L., and *Amaranthus hybridus* L. CYTA Journal of Food. 12(3):271-276

Hernández-Ochoa, L.R., Aguirre-Prieto, Y.B., Nevárez-Moorillón, G.V Gutiérrez-Méndez, L., Salas-Muñoz, E. (2014). Use of essential oils and extracts from spices in meat protection. Journal of Food Science and Technology. 51(5): 957-963

Herrera-Ponce, A., Nevárez-Moorillón, G.V., Ortega-Rivas, E., Pérez-Vega, S., Salmerón, I. (2014). Fermentation adaptability of three probiotic *Lactobacillus* strains to oat, germinated oat and malted oat substrates. Letters in Applied Microbiology 59: 449-456.

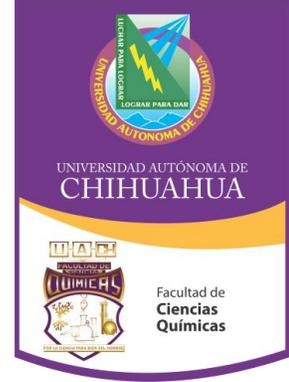
Meléndez-Rentería, N.P., Rodríguez-Herrera, R., Aguilar-González, C.N., Nevárez-Moorillón, G.V. (2014) Antimicrobial effect of fermented Mexican oregano (*Lippia berlandieri* Schauer) waste. Waste and Biomass Valorization. 5(1): 57-63 DOI: 10.1007/s12649-013-9222-2

Lopez, T., Prado-Barragan, A., Nevárez-Moorillón, G.V., Contreras, J.C., Rodríguez, R., Aguilar, C.N. (2013). Incremento de la capacidad antioxidante de extractos de pulpa de café por fermentación láctica en medio sólido. CYTA Journal of Food. 11(4): 359-365.

Espinoza-Hicks, J.C., Camacho-Dávila, A.A., Flores-Holguin, N.R., Nevárez-Moorillón, G.V., Glossman-Mitnick, D.G., Rodríguez-Valdez, L.M. (2013). Experimental and quantum chemical studies of a novel synthetic prenylated chalcone. Chemistry Central Journal 7:17.

Brito, E.M.S., Piñon-Castillo, H.A., Guyonead, R., Carreta, C.A., Gutiérrez-Corona, J.F., Duran, R., Reyna-López, G.E., Nevárez-Moorillón, G.V., Fahy, A., Goñi-Urrizayna, M. (2013). Bacterial biodiversity from anthropogenic extreme environments: a hyper-alkaline and hyper-saline industrial residue contaminated by chromium and iron. Applied Microbiology and Biotechnology 97:369-378

Portillo-Ruiz, M.C., Avila Sosa Sánchez, R., Viramontes-Ramos, S., Torres-Muñoz, J.V., Nevárez-Moorillón, G.V. (2012). Antifungal effect of Mexican oregano (*Lippia berlandieri*



Schauer) essential oil on a wheat flour-based medium. *Journal of Food Science* 77(8): 441-445

Espinoza-Hicks, J.C., Rodríguez-Valdez, L.M., Nevárez-Moorillón, G.V., Camacho-Dávila, A. (2012) Synthesis, experimental and theoretical study of the spectroscopic properties in (2E)-3-{3-methoxy-4-[(3-methyl but-2-en-1-yl)oxy]phenyl}-1-(3,4,5-trimethoxyphenyl)prop-2-en-1-one. *Journal of Molecular Structure*.1020:88-95.

Hernández. Ochoa, L., Macías-Castañeda, C.A., Nevárez-Moorillón, G.V., Salas-Muñoz, E., Sandoval-Salas, F. (2012). Antimicrobial activity of chitosan-based films including spices' essential oils and functional extracts. *CyTA Journal of Food*. 10(2):85-91.

Meléndez-Rentería, P., Nevárez-Moorillón, V., Rodríguez-Herrera, R., Aguilar, C.N. (2012). Solid State Fermentation of Mexican Oregano (*Lippia berlandieri* Schauer) waste. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences* 7(1):

Avila-Sosa, R., Palou, E., Jiménez-Munguía, M.T., Nevárez-Moorillón, G.V., Navarro-Cruz, A.R., López-Malo, A., (2012). Antifungal activity by vapor contact of essential oils added to amaranth, chitosan or starch edible films. *International Journal of Food Microbiology*. 153(1):66-72.

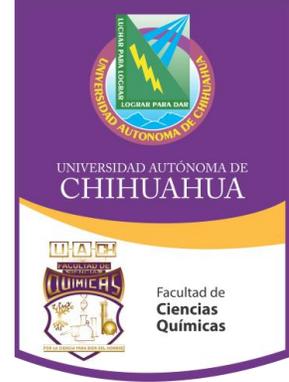
Andrade, S., Maguregui, A.L., Loya, M., Nevárez, M., Nevárez, V.G. (2011). Caracterización de las lesiones y alteraciones bucodentales provocadas por el uso de piercing lingual. *Revista Chilena de Infectología* 28(sup 2): s107.

Ramirez-Nuñez, J., Romero-Medrano, R., Nevarez-Moorillón, G.V., Gutierrez-Méndez, N. (2011). Effect of pH and Salt gradient on the autolysis of *Lactococcus lactis* strains. *Brazilian Journal of Microbiology* 42:1495-1499.

Rubio-Arias, H., Rey, N.O., Quintana, R.M., Nevarez, G.V., Palacios, O. (2011) Coliform and metal contamination in Lago de Colina, a recreational water body in Chihuahua State, Mexico. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 8: 2386-2400

Peralta-Pérez, M.R., Martínez-Trujillo, M.A., Nevárez-Moorillón, G.V., Pérez-Bedolla, R., García-Rivero, M. (2011) Immobilization of *Aspergillus niger* in sol gel and its potential for production of xylanases. *Journal of Sol-Gel Science and Technology*. 57(1) 6-11.

Aguado-Santacruz, G.A., Betancourt-Guerra, D.A., Siqueiros-Cendón, T., Arevalo-Gallegos, S., Rivera-Chavira, B.E., Nevárez-Moorillón, G.V., Moreno-Gomez, B., Rascón-



Cruz, Q. (2011). Comparison of the structure and organization of the rna operons of *Bouteloua gracilis* and *Zea mays*. Canadian Journal of Plant Science 91:1-10.

### *Artículos aceptados para publicación en revistas indizadas*

### *Artículos en prensa*

#### *Capítulos de libro* Total 23, se incluyen las de los últimos cinco años

Cid-Pérez, T.S., Nevárez-Moorillón, G.V., Torres-Muñoz, J.V., Palou, E., López-Malo, A. (2016) Mexican Oregano (*Lippia berlandieri* and *Poliomintha longiflora*) Oils. pp 551-560. In Essential Oils in Food Preservation, Flavor and Safety. Preddy V.R. (Ed). pp 895 Academic Press, USA. ISBN 978-0-12-416641-7

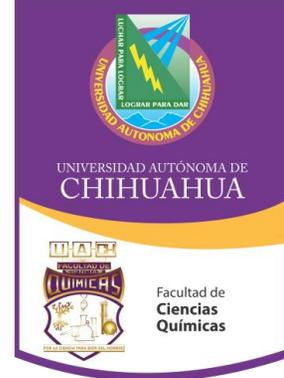
Ulloa-Ogaz, A.L., Muñoz-Castellanos L-N., Nevárez-Moorillón, G.V. (2015). Biocontrol of pythopathogens: Antibiotic production as mechanism of control. pp 305-309 In The Battle Against Microbial Pathogens: Basic Science, Technological Advances and Educational Programs. Vol 1 Méndez-Vilas A. (Ed). pp 1108 Formatex Research Center España. ISBN 978-84-942134-6-5

Andrade-Ochoa, S., Chacón-Vargas, K.F., Correa-Basurto, J., Rodríguez-Valdéz, L.M., Nevárez-Moorillón, G.V., Sánchez-Torres, L.E. Rational design of new leishmanicidal agents: In silico and In vitro evaluation. pp 564-575 In The Battle Against Microbial Pathogens: Basic Science, Technological Advances and Educational Programs. Vol 1 Méndez-Vilas A. (Ed). pp 1108 Formatex Research Center España. ISBN 978-84-942134-6-5

Rivera-Chavira, B.E., Adame-Gallegos, J.R., Nevárez-Moorillón, G.V. Antimicrobial resistanc of infectious diseases of global importanc: tuberculosis and malaria. pp 867-875. In The Battle Against Microbial Pathogens: Basic Science, Technological Advances and Educational Programs. Vol II Méndez-Vilas A. (Ed). pp 1108 Formatex Research Center España. ISBN : 978-84-942134-7-2

Sáenz-Marta, C.I., Ballinas-Casarrubias, M.L., Rivera-Chavira, B:E., Nevárez-Moorillón, G.V. (2015) Biosurfactants as useful tools in bioremediation. pp 93-109. In Advances in Bioremediation of Wastewater an Polluted Soil. N. Shiomi (Ed) pp 282. In Tech Europe, Croatia ISBN 978-953-51-2165-7. DOI: 10.5772/59328

Ávila-Sosa Sánchez, R., Navarro-Cruz, A.R., Vera-López, O., Palau-García, E., Jiménez-Munguía, M.T., Nevárez-Moorillón, G.V., López-Malo Vigil, A. (2014) Evaluación de las



propiedades físicas de películas comestibles de almidón, amaranto y quitosano adicionadas con aceites esenciales. pp 137-160 In Estudios Interdisciplinarios para el desarrollo en Puebla y en Tlaxcala. Bernal Mendoza, H. Ramírez Valverde, B. (Eds). Colegio de Postgraduados-Puebla México ISBN: 978-607-8154-51-7

Andrade-Ochoa, S., Camacho-Davila, A.A., Rodríguez-Valdez, L.M., Villanueva-García, M., Nevárez-Moorillón, G.V. (2014). “Theoretical properties of terpenes and their relationship with biological activities”. Pp 213-236. In: New Developments in Terpene Reseach: Chemical Research and Applications. Hu, J. (Ed.) Nova Science Publisher USA ISBN 978-1-62948-761-8 (e-Book).

Pecina-Treviño, E.T., Díaz-López, C.V., Carrillo-Pedroza, R., Nevárez-Moorillón, G.V., Camacho-Ortegón, L.F., Orrantia-Borunda, E. (2013). “Surface modification of sulfide minerals in bioflotation in hydrophobic and hydrophilic bacteria”. Pp 155 – 181 In Advances in Chemistry Research. Vol 19. Taylor, J.C. (ed). Nova Science Publisher (USA) ISBN 978-1-62618-236-3.

Espinoza-Hicks, J.C., Camacho-Davila, A., Nevárez-Moorillón, G.V. (2011). “Structural modification of organic compounds by chemical synthesis to develop new antimicrobials” pp 169-175 In Méndez-Vilas, A., (Ed). Science against microbial pathogens: communicating current research and technological advances. Formatex Research Center (Spain) Volume 1 ISBN (13): 978-84-939843-1-1

### *Conference Papers in Review*

## **PATENTES**

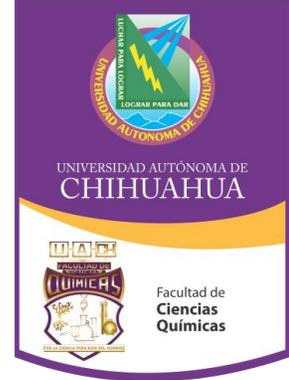
---

## **PRPYECTOS FINANCIADOS – CIENCIA Y TECNOLOGÍA**

---

Nevárez-Moorillón, G.V. Responsable “Caracterización funcional de bacterias lácticas provenientes de Queso Chihuahua elaborado de manera tradicional” Convocatoria Ciencia Básica SEP-CONACYT 2011 No. 168960. Monto: \$1,695,000.00.

Nevárez-Moorillón, G.V. Responsable “Biosurfactantes microbianos como auxiliares en la restauración de suelos contaminados con residuos tóxicos” Proyecto Fondo Mixto Gobierno del Edo de Chihuahua-CONACYT CHIH-2008-C01-92166. Monto: \$212,000.00



Nevárez-Moorillón, G.V. Responsable “Producción y caracterización de biosurfactantes microbianos, y su uso en procesos de restauración biológica de suelos contaminados” Convocatoria Ciencia Básica SEP-CONACYT 2007 No. 80557. Monto: \$130,000.00.

Nevárez-Moorillón, G.V. Responsable “Caracterización bioquímica y molecular de bacterias lácticas aisladas de queso Chihuahua durante su proceso de maduración” Convocatoria del Fondo Institucional CONACYT para apoyo para investigadores nacionales para el fortalecimiento de actividades de tutoría y asesoría de estudiantes de nivel licenciatura CONACYT Clave 102560. Monto: \$43,500.00

Nevárez-Moorillón, G.V. Responsable “Caracterización Microbiológica del Queso Chihuahua”. Convenio de Colaboración CANACINTRA-UACH. Monto: \$200,000.00

## PRESENTACIONES AND CONFERENCIAS INVITADAS

---

**Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2013**, “Antimicrobianos a partir de especias en la preservación de alimentos”, 2-4 de octubre de 2013. Monterrey, N. L.

**Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2011**, “La Inocuidad Alimentaria en Pequeñas y Medianas Industrias”, 5-7 de Octubre de 2011. Saltillo, Coahuila.

**Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2009**, “Extractos vegetales en la producción de alimentos seguros”, 7 al 9 de octubre de 2009. Villahermosa, Tabasco.

**Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2008**, “Microbiología de Alimentos Funcionales”, 1 al 3 de octubre de 2008. Puebla. Pue. Mexico.

## FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL

---

### Seminario o Taller

125 cursos y talleres de formación profesional y docente

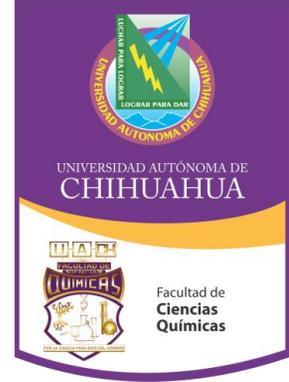
## AFILIACIONES PROFESIONALES

---

American Society for Microbiology. Enero de 1992 a la fecha.  
Miembro profesional

Facultad de Ciencias Químicas, circuito Universitario,  
Campus Universitario # 2 , Chihuahua, Chih., C.P. 31125  
Tels. (614) 236-60-00





Institute of Food Technologists. Enero 2001-a la fecha.  
Miembro profesional

Sigma Pi. Sociedad de Honor Científica. Sección Universidad del Norte de Texas. Marzo de 1994 a la fecha. Por nominación del Dr. Rolando Vela Múzquiz.  
Miembro profesional

Society for Applied Microbiology. Inglaterra. Enero de 2006 a la fecha  
Miembro profesional

Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería. Abril de 2003 a la fecha.  
Miembro numerario

International Water Association. Enero 2006 a la fecha  
Miembro profesional

International Association for Food Protection. Enero de 2006 a la fecha.  
Miembro profesional

Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos. AMECA A.C. Octubre de 2006 a la fecha.  
Miembro profesional

Asociación Mexicana para la Protección de los Alimentos (AMEPAL) Octubre de 2010 a la fecha  
Miembro profesional

## **SERVICIOS PROFESIONALES**

---

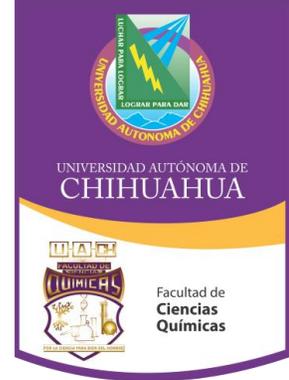
### **Co-Organizador de Simposio o congreso**

Latin Food 2016. Evento organizado por la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, la AMEPAL y el International Association for Food Protection. Cancun, 9 al 11 de Noviembre 2016.

4th. IWA Mexico Young Water Professionals. Conference 2015.IWA, Universidad de Guanajuato.Abril 2015.

Facultad de Ciencias Químicas, circuito Universitario,  
Campus Universitario # 2 , Chihuahua, Chih., C.P. 31125  
Tels. (614) 236-60-00





5th Food Science and Food Biotechnology Congress. Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos. Nuevo Vallarta, Octubre de 2012

Simposium Internacional sobre Tecnologías Convencionales y Alternativas en el Procesamiento del Maíz. Fac. C. Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua. 3 al 5 de Agosto de 2011.

Cuarta Reunión Nacional sobre Orégano y otras Aromáticas. Facultad de Agronomía. Universidad Autónoma de Nuevo Leon. Escobedo, N.L. 26 al 28 de agosto de 2009.

Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2007. Universidad Autónoma de Chihuahua. 1 al 3 de Octubre de 2007.

Tercera Reunión Nacional sobre Orégano. Universidad Agraria Autónoma Antonio Narro-Saltillo, Coahuila, 22 al 24 de Agosto de 2007.

2nd International Congreso on Food Science and Food Biotechnology in Developing countries. AMECA, Universidad Autónoma de Coahuila. Saltillo, Coahuila, 16-18 de octubre de 2006.

Segunda Reunión Nacional sobre Orégano. CIRENa. Saliaces, Chihuahua., 25 y 26 de febrero de 2005.

Congreso Internacional de Hidroponía 2004. Gobierno del Estado de Chihuahua, Universidad Autónoma de Chihuahua y Sociedad Chihuahuense de Hidroponía. 28 de abril al 1 de mayo de 2004.

Congreso Internacional de Hidroponía 2003. Gobierno del Estado de Chihuahua, Universidad Autónoma de Chihuahua y Sociedad Chihuahuense de Hidroponía. 22 al 24 de mayo de 2003.

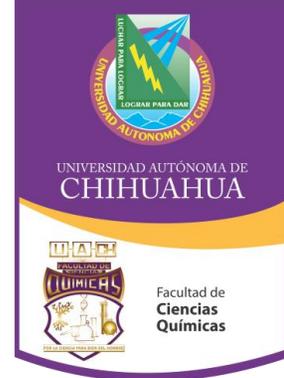
XXIV Congreso Nacional de Control Biológico y XII Curso Nacional de Control Biológico. Sociedad Mexicana de Control Biológico y Comité Organizador Local. 6 - 10 de agosto de 2001. Chihuahua, Chih

#### **Réferi de artículos para:**

- World Journal of Microbiology and Biotechnology
- Journal of Hazardous Materials

Facultad de Ciencias Químicas, circuito Universitario,  
Campus Universitario # 2 , Chihuahua, Chih., C.P. 31125  
Tels. (614) 236-60-00





- Molecules
- Journal of Environmental Management
- Journal of Food Science

## IDIOMAS

---

**Español:** Lengua materna

**Inglés:** Examen Toefl (563) y certificación Trinity College (Nivel X)

## PROYECTOS DE TESIS DISPONIBLES

---

### Para estudiantes de licenciatura

Características fisiológicas de microorganismos productores de biosurfactantes.- Se cuenta con una colección de microorganismos productores de biosurfactantes, para los que se evaluarán los efectos de las condiciones de crecimiento sobre su capacidad de producción de biosurfactantes. Fondos internos.

Aceites esenciales de orégano y su aplicación en la clínica, en alimentos o en agricultura. El aceite esencial de orégano ha mostrado su utilidad en el tratamiento de diversas enfermedades infecciosas, pero también es de importancia como antimicrobiano y antifúngico en su adición a alimentos, o en el control de fitopatógenos. Fondos internos.

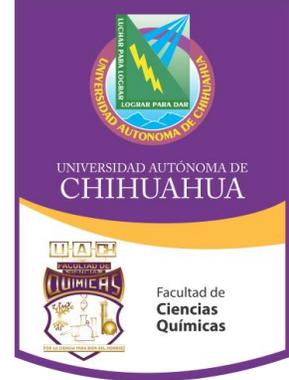
### For master in biotechnology

Características fisiológicas de microorganismos productores de biosurfactantes.- Se cuenta con una colección de microorganismos productores de biosurfactantes, para los que se evaluarán los efectos de las condiciones de crecimiento sobre su capacidad de producción de biosurfactantes. Fondos internos.

Capacidades biotecnológicas de bacterias lácticas aisladas de productos tradicionales mexicanos. Se cuenta con una colección de bacterias lácticas aisladas de queso Chihuahua, a las que se les está evaluando sus capacidades biotecnológicas, incluyendo producción de bacteriocinas, producción de emulsionantes y capacidad probiótica. Fondos de Proyecto de Ciencia Básica.

### For Ph. D. in sciences

Facultad de Ciencias Químicas, circuito Universitario,  
Campus Universitario # 2 , Chihuahua, Chih., C.P. 31125  
Tels. (614) 236-60-00



Aislamiento de microorganismos con capacidad probiótica, para la elaboración de alimentos funcionales. Se sugiere el aislamiento de microorganismos con capacidad probiótica de diferentes fuentes, para la preparación de alimentos simbióticos. Fondos de Proyecto de Ciencia Básica.