

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Ingeniería en Alimentos

Rosa Hayde Alfaro Rodríguez

FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorado: Doctorado en Ciencias en Alimentos
Maestría: Maestro en Ciencias en Producción Animal con Área Mayor en Ciencias de la Carne
Especialidad: Control de Calidad y Productividad
Licenciatura: Ingeniero Agroindustrial

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Departamento de Control de Calidad, BODEGAS EL POMAR S.A. DE C. V.
Departamento de Componente Ambiental, en el área de Impacto Ambiental, SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social).
Asesor técnico Programa Lechero GOBIERNO DEL ESTADO (SECRETARIA DE AGRICULTURA)
Profesor Investigador UAEH-ICAp.

GESTIÓN (último 3 años)

Coordinación de las actividades de tutorías y asesorías del Área Académica de Ing. Agroindustrial e Ing. en Alimentos
Responsable de laboratorio de Análisis sensorial
Presidente de la academia horizontal 7 Semestre del P.E. de Ing. Agroindustrial
Secretaría de la academia Curricular del P.E. de Ing. Agroindustrial
Secretaría de la Academia Disciplinar de Aseguramiento de la calidad Del P.E. de Ing. en Alimentos
Consejero Técnico Maestro Propietario

DISTINCIONES

Profesor con perfil PRODEP

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

Modificación hidrótérmica de harina de oxalis tuberosa: efecto del incremento del almidón resistente y su aplicación. O. Alfaro-Galarza, A. Vargas-Torres, H.M. Palma-Rodríguez, J.P. Hernández-Urbe, R.H. Alfaro-Rodríguez. Congreso Internacional en Tecnología, Innovación y Docencia, año1, No. 1 Instituto Tecnológico de Zacatepec. SNNI 2594-0465 27 al 31 de marzo 2017 (92-99)
Evaluación de Atributos sensoriales en pasta para sopa elaborada con harina de cebada (*Hordeum vulgare* L.) e hidrocoloides. A. Soto García, G. Vargas Ortega, I. Morales Rodríguez, L.C. Hernández Cortés y R.H. Alfaro Rodríguez. Academia Journals 2017 Villahermosa, Tabasco. México 20-31 de marzo 2017. Vol. 9 No. 3. ISSN 1946-5351. (3045-3050)
Análisis sensorial y perfil de textura de chorizo utilizando mezclas de carne de conejo y proteína de soya texturizada. Zepeda Bastida¹, M. Ayala Martínez¹, R.H. Alfaro Rodríguez², N. Güemes Vera² y S. Soto Simental. NovaScientia. Universidad De La Salle Bajío (México). N° 21, Vol. 10 (2), 2018. ISSN 2007 – 0705, pp.: 391 - 402 doi.org/10.21640/ns.v10i21.1601
Cátedra CUMEX 2018. Aportación de universidades mexicanas al Bienestar Animal. Análisis reflexivo del estudio del Bienestar Animal en el entorno universitario. Análisis Retrospectivo de las Aportaciones al Bienestar Animal del Cuerpo Académico de Producción Animal UAEH-CA-079 M.G. Torres Cardona, J.I. Alejos de la Fuente, M.A. Meza Nieto, J.J.G. Peralta Ortiz, R.H. Alfaro Rodríguez, B.R. Ávila Castillo, A. Peláez Acero. 1ª edición. Agosto de 2018 D.R. © 2018. Universidad Veracruzana. Pág. 32-38, ISBN: 978-84-18080-34-0 N/A

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Dirección individualizada 3 alumnos de licenciatura

Datos de contacto

Correo electrónico: hayde_alfaro@uaeh.edu.mx