

**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 (ultimo 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  
Secretaria de la academia Curricular del P.E. de Ing. Agroindustrial  
Secretaria 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 Bastida<sup>1</sup>, M. Ayala Martínez<sup>1</sup>, R.H. Alfaro Rodríguez<sup>2</sup>, N. Güemes Vera<sup>2</sup> 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