

Javier Piloni Martini

- Fecha de nacimiento: 12 de Marzo de 1972
- Lugar de nacimiento: Chipilo Puebla.
- Nacionalidad: Mexicano
- Edad: 43 años
- Estado civil: Casado

Licenciatura. Químico Farmacobiólogo en: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Obteniendo del grado con la tesis “Estudio Comparativo de la Diversidad Genética Microbiana del Género Klebsiella sp. Procedente de Dos Fuentes de Aislamiento”.

Maestría. Maestro en Ciencias en Tecnología Avanzada. Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA - IPN) Unidad Puebla. Obteniendo del grado con la tesis “Evaluación de un medio de cultivo a base de mucílago de café para la producción de ácidos orgánicos y proteína unicelular”.

Doctorado. Doctor en Ciencias en el Posgrado de Recursos Genéticos y Productividad en el área de Ganadería. Colegio de Postgraduados, Montecillos Texcoco, México. Obteniendo del grado con la tesis “Aislamiento y Caracterización de Bacterias Quitinolíticas Ruminales”.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

- Uso de subproductos agropecuarios para alimentación animal.
- Microbiología y Biotecnología Veterinaria.

RECONOCIMIENTOS

El Sistema Nacional de Investigadores (SIN) me otorga la distinción de candidato durante el periodo del 1 de Enero 2012 al 31 de diciembre del 2014. Con el número de expediente 47508. El Programa de Mejoramiento del Profesorado (PROMEP) me otorgo el perfil deseable para profesores de Tiempo Completo durante el periodo del 23 de julio del 2013 al 22 de julio del 2016. Con número de expediente PROMEP/103.5/13/5943.

EXPERIENCIA LABORAL

Profesor investigador Titular de tiempo completo Nivel “C”, adscrito al instituto de Ciencias Agropecuarias, en área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

CUERPO ACADENICO

Producción Animal con clave UAEH-CA-76, grado dictaminado en formación, con la Línea de generación y aplicación del conocimiento “Zootecnia y Calidad de Productos en Especies Pecuarias”.

PUBLICACIONES

Artículos

- 1) Cobos, MA, M. Pérez-Sato, J. Piloni-Martini, S.S. Gonzáles, J.R. Barcena. (2007). Evaluation

of diets containing shrimp Shell waste and an inoculum of *Streptococcus milleri* on rumen bacteria and performance of lambs. *Animal Feed Sci and Technology*. 132:324-330.

2) Piloni-Marini, J. M.A. Cobos, N. Ramírez, M.E. Ortega, S.S. González, E. Ramírez, D. Hernández, O.L. Segura. (Aceptado). Aislamiento e identificación molecular (rRNA16S) de dos bacterias ruminales con capacidad de degradar cáscara de camarón. *Veterinaria México*.

3) Torres, C. M. G., Ortega C. M .E., Alejos F. I., Piloni M. J. (2009). Social Stress Importance on Dairy Cattle Production Systems. *Revista Chapingo Serie Zonas Aridas*. 8:81-88.

4) Meza-Nieto, Martín, González-Cordova, Aaron; Piloni Martini, Javier; Vallejo-Cordoba.(2013). Efecto de β -lactoglobulina a y b Variantes de la Proteína de Suero de Queso Potencial de Rendimiento de un Sistema Modelo de la Leche. *Journal of Dairy Science*. 96(11):6777-81.

Capítulos de Libros

1. Javier Piloni Martini, Otilio A. Acevedo Sandoval and Norma Guemes Vera. (2015). *Nanoscience Applied in Agriculture for Food Production*. En *Agricultural Reseach Updates*. Volumen 10. ISBN 978-1-63482-745-4.

2. Ibarra Medina VA, Meza-Nieto, MA, Torres-Cardona, MA, Güemes-Vera, N, Quintero-Lira, A, Alejos-De la Fuente, JI, Piloni-Martini J. (En revisión). Aislamiento y Caracterización Morfológica de Bacterias Gram Positivas en Muestras de Leche Positiva a Mastitis de la Cuenca Lechera de Tizayuca Hidalgo.

Memorias en extenso

1. Piloni-Martini, J. Utilización de mucilago de café en la producción de proteína unicelular. Aplicación de la percepción remota. 2002. <http://www.entorno.com.mx/art%204.htm>.

2. Dra. María Guadalupe Torres Cardona; Ph. D. María Esther Ortega Cerrilla; M. en C. José Isidro Alejos de la Fuente; J. Jesús Germán Peralta Ortiz; Dr. Javier Piloni Martini. (2010). Producción y Calidad de la Leche como Efecto del Reagrupamiento de Vacas Holstein. Reunión Mesoamericana de Ciencia Animal. Villahermosa-Tabasco.

3. Torres CMG; Ortega CME; Alejos FJI; Peralta OJG; Piloni MJ. (2010). Producción y Calidad de la Leche como Efecto del Reagrupamiento de Vacas Holstein. Asociación de Médicos Veterinarios Zootecnistas Especialistas en Bovinos de la Comarca Lagunera, A.C.

4. Norma Güemes Vera, Javier Piloni Martini y Juan Francisco Hernández Chávez. (Capitulo de libro en revisión) *Panadería y Repostería*.

5. José I. Alejos de la Fuente; Javier Piloni Martini; María G. Torres Cardona; María R. Jiménez Badillo; María E. Ortega Cerrilla, José G. Herrera Haro. (2012). Características Bromatológicas del Ensilado de Poda de Nopal y Pollinaza Adicionado con Melaza. 1er Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Agropecuaria. Memoria Científica. ISBN: 978-607-96093-0-6.

6. Alejos FJI., Piloni MJ., Jiménez BMR., Ortega CME., HerreraHJG., Hernández GA. (2012). Características Bromatológicas del Ensilado de Poda de Nopal y Pollinaza Adicionado con Melaza. Memoria Científica. XLVIII Reunión Nacional de Investigación Pecuaria.

7. Del Razo REO., Contreras LLA., Piloni MJ., Hernández GJC., Ramírez BJE., Crosby GMM. (2012). Fermentación in vitro de una Dieta con Diferentes Concentraciones de Selenio para Corderos en Crecimiento. Memoria Científica. XLVIII Reunión Nacional de Investigación Pecuaria.

8. Quintero Lira, A. Marin I. F., Gómez, PME., Campos, MRG., Piloni, MJ. (2012). Physicochemical Parameters, Macro and Micro Mineral Components in the Semi-Matured

Cheese of the Region of Murcia Spain during Its Maturation. TOPIC: Fermented Food and Beverages. ISBN: 978-607-95455-2-9.

9. Ramos Rivera E.M., Piloni Martini J., Hernández Uribe J.P., Quintero Lira A., Rivera Sánchez L., Soto Simental S. y Güemes Vera N. (2013). “Análisis de Perfil de Textura en Masas de Harinas de Trigo Adicionadas con Harinas de Cascara de Oxalis tuberosa”. Memoria in Extenso. XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ISSN: 1870-0160.

10. Quintero-Lira A., Ortiz-Romero Y.E., Campos-Montiel R.G., Reyes Santamaría M.I., Piloni-Martini J. (2013.) Uso de las Diferentes Partes de la Planta Ortiga Euphorbiaceae Cnidocolus multilobus con efecto Coagulante en la Leche Bovina”. Memoria in Extenso. XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ISSN: 1870-0160.

11. Basilio Cortes U.A., Pimentel González D.J., Quintero Lira A., Piloni Martini J., Figueira A. C. y Campos Montiel R.G. (2013). “Efecto Antimicrobiano de Diferentes Mielles Multiflorales del Estado de Hidalgo”. Memoria in Extenso. XV Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ISSN: 1870-0160.

12. M.A. López-Ortega, A.I. Rodríguez-Hernández, G. Díaz-Ruiz, J. Piloni Martini J. y N. Chavarria-Hernández. (2013). Producción de Sustancias con Actividad Antimicrobiana de Uso Potencial en la Industria de Alimentos, Mediante el Cultivo por Lote de la Bacteria ácido Láctica, Streptococcus sp., Usando Medios de Cultivo Alternativos. (2013). Revista de Investigación Científica y Tecnológica. 54:207-2014. ISSN: 1405-9967.

13. Luis González-de la Rosa; Rafael G. Campos-Montiel; José Manuel Pinedo-Espinoza; Clemente Gallegos-Vázquez; Javier Piloni-Martini, Alma Delia Hernández-Fuentes (2013). Comportamiento Poscosecha del Fruto de Xoconostle Guinda, por Efecto de Índices de Madurez y Temperaturas de Almacenamiento. Latinoamericana de Química ISSN: 0370-5913.

TESIS DIRIGIDAS

1) Aislamiento y caracterización morfológica de bacterias Gram + en muestras de leche positivas a mastitis en una cuenca lechera del Estado de Hidalgo”. (Licenciatura)

2) Aislamiento y caracterización de bacterias coliformes en muestras de leches positivas a mastitis en una cuenca lechera del Estado de Hidalgo”. (Licenciatura).

3) Aislamiento y caracterización morfológica de hongos y levaduras presentes en muestras positivas a mastitis en una cuenca lechera del Estado de Hidalgo”. (Licenciatura).

4) Calidad Nutricional del ensilaje de la poda del nopal enriquecido con pollinaza”. (Licenciatura).

5) Calidad Nutricional del ensilaje de la poda del nopal enriquecido con estiércol bovino”. (Licenciatura).

6) Optimización de las Condiciones de Termoultrasonificación del Jugo de Zarcamora sobre las características Físicoquímicas, Microbiológicas y Antioxidantes. (Maestría)

PROYECTOS

3 proyectos como responsable y 8 proyectos como colaborador:

Responsable del proyecto aceptado: 1) “Ensilaje de la Poda de Nopal Enriquecida con Subproductos Pecuarios” con el registro M0009-2008-1 del fondo Fomix Hidalgo. 2) “Diagnostico y control de mastitis en una cuenca lechera del Estado de Hidalgo” con el número de oficio de la carta de liberación PROMEP/103.5/08/4168. 3) “Aislamiento de microorganismos patógenos ambientales en materiales y equipos usados para la ordeña de bovinos en una cuenca

lechera del Estado de Hidalgo” con el número de oficio de la carta de liberación PROMEP/103.5/11/0158

CONGRESOS

5 congresos nacionales e internaciones tales como: El Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada del Instituto Politécnico Nacional me otorga el reconocimiento como ponente en el Simposium de Actividades Académicas del CICATA-IPN, Congreso Internacional en Anaheim California, se aceptó en la modalidad de cartel el trabajo titulado “Use of Coffee Mucilage for the Production of Lactic Acid and microbiol inoculants” The Society for Industrial Microbiology (SIM), XIII Congreso nacional de Biotecnología y Bioingeniería y el VII Simposio Internacional de Producción de Alcohol y Levaduras (SIPAL), se aceptó en la modalidad de cartel el trabajo titulado “Aislamiento y Caracterización de Bacterias Quitinolíticas Ruminales, III Foro Internacional Biológico Agropecuario, se aceptó en la modalidad de Ponencia Corta el trabajo titulada “Estudio Comparativo del Género Klebsiella sp. de Dos Fuentes de Aislamiento” del 21 al 23 de Septiembre del 2009 en Tuxpan, Veracruz, Reunión Mesoamericana de Ciencia Animal se aceptó en la modalidad de cartel el trabajo titulado “Producción y Calidad de la Leche como Efecto del Reagrupamiento de Vacas Holstein” del 17 al 19 de mayo del 2010 en Villahermosa, Tabasco.

CURSOS DE DOCENCIA IMPARTIDOS

30 cursos impartidos tales como: Genética, Virología y enfermedades Virales, Toxicología, Bioquímica, Biología Celular y Molecular y Bacteriología y enfermedades bacterianas.

CURSOS TOMADOS

14 cursos tomados tales como: Química de Productos Naturales, Refamiliarización del GC-ChemStation, Detección y Análisis Molecular de Microorganismos, Producción más limpia, Ambientes Virtuales de Aprendizaje, Organización Didáctica del Proceso Centrado en el Aprendizaje del Estudiante, Taller del Modelo Educativo, Preparación del Docente para el Cambio Metodológico para Promover el Desarrollo de Competencias, Evaluación del Aprendizaje desde los fundamentos del Modelo Curricular Integral, Taller de Análisis de Viabilidad para Crear y Operar Programas Educativos de Posgrado, Curso Básico de Curtido al Cromo, La Personalidad en las Distintas Etapas de la Vida, Autoestima en el Adolescente, Organización y planeación didáctica, Papel a Desarrollar por parte del Docente de la UAEH dentro del Enfoque Curricular en el Desarrollo de Competencia.

PONENCIAS

6 Ponencias: Foro de profesionales de la orientación profesional, Microbiología Ruminal, Aislamiento y Caracterización de Bacterias Quitinolíticas Ruminales, Microbiología Ruminal, Estudio comparativo del Genero Klebsiella sp. procedente de dos fuentes de aislamiento, Aislamiento de levaduras y bacterias lácticas para la producción de un inoculante

E-mail chipiloni@hotmail.com
chipiloni@yahoo.com