



Luis Guillermo González Olivares

Ing. En Alimentos; Maestría en Biotecnología; Doctorado en Biotecnología

Ixnahualtongo 99; Col. Lorenzo Boturini; Deleg. Venustiano Carranza; C.P. 15820

Teléfono Particular:(55)-57-64-71-79; Celular: 044-55-34-44-21-11

e-mail: luis_go73@hotmail.com; lgonzales@uaeh.edu.mx

Datos Laborales

Institución: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Fecha Inicio: 01 de agosto 2011

Puesto: Profesor Investigador Titular B. Línea de Investigación: Biotecnología Alimentaria

Formación Académica.

Ing. en Alimentos/ Posgrado en Biotecnología

- 2004 a 2007 Universidad Autónoma Metropolitana – Unidad Iztapalapa; México, D.F.; Doctorado en Biotecnología. Tesis: “Separación e identificación de péptidos liberados por bacterias lácticas” Director de Tesis: Dr. J. Mariano García Garibay. Obtención de Grado 2 de Mayo de 2011. Cédula en trámite
- 2001 – 2003 Universidad Autónoma Metropolitana – Unidad Iztapalapa México, D.F.; Maestría en Biotecnología; Tesis “Liberación de péptidos bioactivos por bacterias lácticas”; Director de Tesis: Dra. M. Gabriela M. Rodríguez Serrano. Obtención de Grado 16 Enero de 2004. Cédula 351733

Conferencias

- Sistema Proteolítico de *Streptococcus thermophilus*; Universidad Politécnica de Pachuca, Septiembre 2013
- Caracterización de la Producción de Péptidos en Leches Fermentadas Comerciales durante Almacenamiento Refrigerado; XXXIV encuentro nacional y III congreso nacional de la AMIDIQ, Mayo 2013
- Obtención de Péptidos Bioactivos de Leches Fermentadas; Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Actividades del año Internacional de la Química; Noviembre 2011
- Biotecnología Aplicada a la Industria Láctea. Secretaría de Salud del Estado de Hidalgo. 1er Foro estatal de Inocuidad en Productos Lácteos. Noviembre 2011
- Control de calidad Aplicado a Alimentos; Conferencia en CBTis 86 Huauchinango Puebla, en la Semana Nacional de Vinculación; Mayo 2008
- Evolución y Caracterización de Péptidos en una Leche Fermentada Comercial; XII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería; Morelia Mich. Junio 2007
- Probióticos y Liberación de Antivirales; Departamento de Gestión y Enseñanza e Investigación en Enfermería; Hospital General Cd. De México; Sesiones Clínicas de Enfermería; Junio 2004

- Liberación de Péptidos Bioactivos por Bacterias Lácticas; Instituto de Ciencias Agropecuarias UAEH Conferencias para seminario de Tesis I. Maestría en Alimentos; Marzo 2004
- Comparación de Péptidos Generados en Bebidas Lácteas Fermentadas. X Congreso nacional de Biotecnología y Biotecnología; Puerto Vallarta, Jal. Septiembre 2003

Proyectos

- Identificación del mecanismo bioquímico de biosconversión de selenio inorgánico por bacterias ácido lácticas termofílicas. Proyecto de ciencia básica CONACyT-2015
- Implementación de un proceso UHT para elaborar productos lácteos análogos. Proyecto INOVAPyMES/CONACyT
- Separación e identificación de péptidos bioactivos liberados por bacterias lácticas para el diseño de un simbiótico. Proyecto PROMEP-271279

Formación de Recursos Humanos

- Tesis de Licenciatura: Jessica Lizbeth Sebastián Nicolás; 11 de Diciembre 2014
Directores: Dr. Luis Guillermo González Olivares y Dra. Judith Jaimez Ordaz
Nombre de la tesis: Determinación de la actividad antihipertensiva de fracciones peptídicas derivadas de la fermentación de leche con *Lactobacillus rhamnosus* GG y *Streptococcus thermophilus* 54-102
- Tesis de Licenciatura: Juan Francisco Flores Aguilar
Directores: Dr. Luis Guillermo González Olivares y Dra. Araceli Castañeda Ovando
Nombre de la tesis: Bioconversión de Selenio inorgánico por bacterias ácido lácticas en un medio enriquecido
- Tesis de Licenciatura: Emmanuel Pérez Escalante; Septiembre 2014
Directores: Dr. Luis Guillermo González Olivares y Dra. Eva María Santos López
Nombre de la tesis: Determinación de la actividad antitrombótica de péptidos generados por bacterias lácticas
- Tesis de Licenciatura: Xóchitl Martínez Ramírez, Mayo 2014
Directores: Dr. Luis Guillermo González Olivares y Dra. Alma Elizabeth Cruz Guerrero
Nombre de la Tesis: Estudio de la sobrevivencia de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Lactobacillus rhamnosus* GG y *Lactobacillus casei* Shirota, en una leche fermentada enriquecida con aguamiel y almacenada en refrigeración
- Tesis de Licenciatura: Marisol Amador Hernández, Abril 2014
Directores: Dra. Eva María Santos López y Dr. Luis Guillermo González Olivares
Nombre de la tesis: Efecto de la extracción secuencial de fracciones proteicas en las propiedades térmicas de la harina de maíz nixtamalizado.
- Tesis de Licenciatura: Zaira Liliana López Cuellar, Abril 2014
Directores: Dr. Luis Guillermo González Olivares y Dr. Gabriela Mariana Rodríguez Serrano
Nombre de la tesis: Estudio de la viabilidad y actividad proteolítica de *Lactobacillus rhamnosus* GG y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* NCFB 2772 en una matriz láctea (queso semimadurado)"

Publicaciones

- Microextraction method of medium and long chain fatty acids from milk (2014). Añorve-Morga, J., Castañeda-Ovando, A., Cepeda-Saez, A., Archibold, A.D., Jaimez-Ordaz, J., Contreras-López, E., González-Olivares, L.G., Rodríguez-Rodríguez, J.L., Food Chemistry

doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.09.048>

- Peptide separation of commercial fermented milk during refrigerated storage (2014). L. G. González-Olivares, J. Añorve-Morga, A. Castañeda-Ovando, E. Contreras-López, J. Jaimez-Ordaz. *Food Sciences and Technology*. 34 (4): 644-651. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.6415>
- Viability and Proteolytic Capacity of *Lactobacillus bulgaricus* 2772 and *Lactobacillus rhamnosus* GG during Cheese Ripening (2014). L. G. González-Olivares, Z. L. López-Cuellar, J. Añorve-Morga, M. J. Franco-Fernández, A. Castañeda-Ovando, E. Contreras-López, J. Jaimez-Ordaz, G. M. Rodríguez-Serrano. *Journal of Biosciences and Medicines*. 2 (3): 7-12. <http://dx.doi.org/10.4236/jbm.2014.23002>
- Effect of Light on Stability of Anthocyanins in Ethanolic Extracts of *Rubus fruticosus*. (2014) Elizabeth Contreras-Lopez, Araceli Castañeda-Ovando, Luis Guillermo González-Olivares, Javier Añorve-Morga, Judith Jaimez-Ordaz. *Food and Nutrition Sciences*., 5, 488-494. <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2014.56058>
- Liberación de Péptidos Bioactivos por Bacterias Lácticas en leches Fermentadas Comerciales (2011). González-Olivares, L.G.; Jiménez-Guzmán, J.; Cruz-Guerrero, A.; Rodríguez-Serrano, G.; Gómez-Ruiz, L. y García-Garibay, M. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. Vol. 10(2): 179-188. <http://www.scielo.org.mx/pdf/rmiq/v10n2/v10n2a4.pdf>

Congresos

- 2014 Conference on Bacteriology (CBA2014), 16 al 18 de mayo de 2014 Suzhou China. Viability and Proteolytic Capacity of *Lactobacillus bulgaricus* 2772 and *Lactobacillus rhamnosus* GG during Cheese Ripening. L. G. González-Olivares, Z. L. López-Cuellar, J. Añorve-Morga, M. J. Franco-Fernández, A. Castañeda-Ovando, E. Contreras-López, J. Jaimez-Ordaz, G. M. Rodríguez-Serrano
- XXXV Encuentro nacional de la AMIDIQ, 6 al 9 de mayo de 2014 Puerto Vallarta, Jalisco México. Determinación de la actividad antitrombótica de péptidos generados por bacterias lácticas. Emmanuel Pérez Escalante, Javier Añorve Morga, Araceli Castañeda Ovando, Elizabeth Contreras López, Judith Jaimez Ordaz, Luis Guillermo González Olivares.
- XXXV Encuentro nacional de la AMIDIQ, 6 al 9 de mayo de 2014, Puerto Vallarta, Jalisco México. Estudio de la absorción de selenio inorgánico para la formación de seleno-proteínas intracelulares de bacterias lácticas. Juan Francisco Flores Aguilar, Isaí Vázquez Garrido, Luis Guillermo González Olivares.
- XVI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 28 al 30 de mayo de 2014, Guanajuato, Gto. México. Determinación de Actividad Antioxidante en Extractos Acuosa de Cedrón (*Aloysia triphylla*)
- 4to congreso internacional de biología, química y agronomía. 25 al 27 de septiembre de 2013. Zapopan Jalisco. *Estudio de la viabilidad y la capacidad proteolítica de L. rhamnosus* GG durante la maduración de un queso tipo manchego. Zaira Liliana López Cuellar, Luis Guillermo González Olivares, Javier Castro Rosas, Melitón Jesús Franco Fernández, Elizabeth Contreras López, Judith Jaimez Ordaz, Gabriela Mariana Rodríguez Serano.
- 4to congreso internacional de biología, química y agronomía. 25 al 27 de septiembre de 2013. Zapopan Jalisco. *Comparación del Perfil Proteolítico durante la Fermentación de Leche por S. Thermophilus* 52-104 y *L. rhamnosus* GG. Jessica Lizbeth Sebastián Nicolás,

Luis Guillermo González Olivares, Javier Añorve Morgia, Araceli Castañeda Ovando, Elizabeth Contreras López, Judith Jaimez Ordaz, Alma Elizabeth Cruz Guerrero.

- XV National Congress of Biotechnology and Bioengineering and 12th International Symposium on the Genetics of Industrial Microorganisms. 23 al 28 de Junio, Cancún Quintana Roo. *Viability and Proteolytic Activities of L. Casei Shiota and L. rhamnosus GG in Fermented Milk Enriched with Agave Juice (aguamiel) in Cold Storage*. Xóchitl Martínez Ramírez. Luis Guillermo González Olivares, Javier Añorve Morgia, Araceli Castañeda Ovando, Elizabeth Contreras López, Judith Jaimez Ordaz, Alma Elizabeth Cruz Guerrero
- Evolución y Caracterización de Péptidos en una Leche Fermentada Comercial. Memorias del XII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería; Morelia, Mich. 2007.
- Identification of Peptides Produced in Milk Fermented by Probiotic Bacteria. Memorias del 4to. Simposio Internacional de Probióticos; México, D.F. 2006.
- Formation of Bioactive Peptides by Lactic Acid Bacteria in Fermented Milks. Memorias del 12th International Biotechnology Symposium and Exhibition; Santiago, Chile 2004;
- Comparación de Péptidos Generados en Bebidas Lácteas Fermentadas. Memorias del X Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería; Puerto Vallarta, Jal.2003.
- Producción de péptidos por cultivos de bacterias lácticas utilizadas en leches fermentadas. Memorias del 3er. Simposio Mexicano de Probióticos; México, 2003.

Premios y reconocimientos

- Reconocimiento de incorporación al Sistema Nacional de Investigadores (candidato) desde 01 de enero de 2014
- Reconocimiento a Perfil PROMEP desde 23 de julio de 2013
- Premio Nacional de Biotecnología Alfredo Sánchez Marroquín como Primer Lugar a mejor tesis en nivel Maestría en Biotecnología por el tema "Liberación de Péptidos bioactivos por Bacterias Lácticas". Entregado en XI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería; Mérida, Yuc.2005.

Experiencia Laboral Industrial

- Febrero 2007 a diciembre 2010; GRUPO CHANTILLY S.A. DE C.V.; Toluca Edo. De México; Gerente de Investigación y Desarrollo
- 1998 – 1999; LÁCTEOS FINOS MEXICANOS, S.A. DE C.V.; San Antonio Zomeyucan 45, Naucalpan, Edo. de México; Jefe de Turno de Aseguramiento de Calidad
- 1992 – 1995; SEMILLAS Y SERVICIOS, S.A. DE C.V., Av. Industrias 142, Tlalnepantla, Edo. de México; Auxiliar de Jefatura de aseguramiento de calidad
- 1990-1992; OPERADORA METROPOLITANA DE LÁCTEOS S.A. DE C.V.; Tizayuca Hidalgo. Inspector de control de calidad