



Nombre: Irais Sánchez Ortega

Lugar de adscripción: Área Académica de Química.

Área de Investigación: Microbiología de Alimentos

Correo electrónico: iraiss@uaeh.edu.mx

FORMACION PROFESIONAL.

Licenciatura: Químico - Farmacobiólogo. Escuela de Químico-Farmacobiología. Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Morelia, Mich.

Maestría: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro

RECONOCIMIENTOS:

Sistema Nacional de Investigadores: No

Perfil PROMEP. Si

Otros reconocimientos:

Mayo, 2008 a la fecha Integrante del Consejo Técnico del Examen General para el Egreso (EGEL) del CENEVAL para la Licenciatura en Química en Calidad de representante de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México, D. F.

Junio, 2007- Julio 2008 Revisora de artículos para la revista "Ciencia y Tecnología Alimentaria" ISSN 1135-8122 editada por SOMENTA.

Abril, 2007 a la fecha Beca del Estímulo al Desempeño del Personal Docente. SEP

Julio 2004 a la fecha Reconocimiento a Perfil Deseable y apoyo para Profesores de Tiempo Completo. SEP. Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica. Programa de Mejoramiento del Profesorado (Vigencia a Julio de 2011).

LINEAS DE INVESTIGACIÓN:

- Bacterias ácido lácticas

PUBLICACIONES (últimas 5):

Sánchez, O. I.; Santos, L. E. M., Román, G:A.D. y Zúñiga, E. A. (2009). Uso potencial de la microflora de productos lácteos del Estado de Hidalgo como alternativa en la conservación de alimentos. *Innovando Juntos*. FHP v. 7(24) : 18 – 20

Zúñiga, E. A., Santos, L. E. M., **Sánchez, O. I.**, Mora P. N. y García, G. A., (2007). Susceptibilidad de bacterias ácido lácticas (BAL) frente a diversos antibióticos. Memorias *in extenso*. *Second International Workshop on Biotechnology and Second Internacional Meeting on Alternative Energies*. Pachuca de Soto, Hidalgo.

Santos, Eva M., Mendoza, B., **Sánchez, I.** y Zúñiga, A. (2007) “Estudio microbiológico del almacenamiento en refrigeración de carne de conejo empacada a vacío y en condiciones aerobias” Memorias *in extenso* IV Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia

San Juan, H. S., Zúñiga, E. A., **Sánchez O. I.**, Castro, R. J., Román, G. A. y Santos, L. E. (2007) Condiciones microbiológicas en el proceso de sacrificio en un rastro municipal del estado de Hidalgo, México. *Veterinaria México*. 38 (2):187-195

Zúñiga-Estrada, A., Santos López, E. M., **Sánchez-Ortega, I.**, Román-Gutiérrez, A. D., Castro Rosas, J. y Filardo-Kerstupp, S. (2006) Los probióticos en la alimentación humana. *Carnilac Industrial*. Abril/Mayo pp.18-26

TESIS DIRIGIDAS (últimas 5):

Alumno	Grado Obtenido	Tema	Fecha de obtención del grado
Estefanie Rodríguez García	Licenciado en Química en Alimentos	Caracterización parcial de una proteína tipo bacteriocinas de una cepa de <i>Lactobacillus plantarum</i>	Diciembre, 2009
Priscila Salinas Pérez	Licenciado en Química en Alimentos	Aplicación de lactato sódico en carne de conejo empacada a vacío	Diciembre, 2009
Topilzin López Reyes y Velina Cortés Romero	Licenciado en Química en Alimentos	Aplicación de antimicrobianos en la conservación del pan de caja	Noviembre, 2008

Edna Zaranné Martínez Ramírez	Licenciado en Química en Alimentos	Aplicación de un cultivo iniciador bacteriocinogénico en la elaboración de quesos	Julio de 2008
Miriam Ortiz Alonso y Adrián Vargas Navarro	Licenciado en Química en Alimentos	“Validación de procedimientos de limpieza y programa HACCP en empresa productora de mantequilla, margarina y rellenos”	Marzo de 2008

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

Octubre 2008 - Octubre 2009 Colaborador en el proyecto “Aplicación de sustancias antimicrobianas para la conservación en refrigeración de carne de conejo empacada al vacío” financiado por el la convocatoria CONACYT APO-COMPL-2008 con número 89573. Responsable: Dra. Eva María Santos López. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Pachuca de Soto, Hgo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Formación de Recursos Humanos

2005 a la
fecha 7 Tesis de Licenciatura Dirigidas (Licenciatura de Química en Alimentos)

2003 a la
fecha Jurado revisor de 42 Tesis de Licenciatura (Licenciaturas de Química y Química en Alimentos)

Talleres, conferencias y cursos

2003 a la
fecha Asistencia a 25 cursos tanto del área disciplinar como pedagógica

2003 a la
fecha 7 Cursos impartidos dirigidos a alumnos de Licenciatura, trabajadores de empresas, dependencias de gobierno y público en general

2003 a la
fecha 7 Conferencias dirigidas a alumnos de nivel Licenciatura

1998 a la
fecha Asistencia a 20 Congresos Nacionales e Internacionales

1998 a la
fecha 35 trabajos presentados en congresos nacionales e internacionales