



**SEP**  
SECRETARÍA DE  
EDUCACIÓN PÚBLICA



TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO  
Instituto Tecnológico de Tuxtepec

"2019, Año del Caudillo del Sur, Emiliano Zapata"

**IVET  
GALLEGOS  
MARÍN**

Miembro SNI: Candidato

E-mail: [ivetg18@hotmail.com](mailto:ivetg18@hotmail.com)

Tel : (287) 8'75- 1880



**Fecha de Actualización: 01 / 10 / 2019**

## **FORMACIÓN ACADÉMICA**

Licenciatura en Químico Biólogo. Universidad Autónoma "Benito Juárez de Oaxaca". Noviembre 2007

Maestría en Ciencias de los Alimentos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Febrero 2012

Doctorado en Ciencias en Conservación y Aprovechamiento de los Recursos Naturales. Instituto Politécnico Nacional, CIIDIR Oaxaca. Enero 2017

## **EXPERIENCIA DOCENTE**

Licenciatura en Ingeniería Bioquímica

- Ingeniería de Procesos.

Maestría en Ciencias en Alimentos

- Análisis de Alimentos
- Ingeniería de Alimentos

## EXPERIENCIA LABORAL

2018 a la fecha. Cátedra CONACYT.

## PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

**Gallegos-Marín, I.**, Méndez-Lagunas, L. L., Rodríguez-Ramírez, J., & Martínez-Sánchez, C. E. (2016). Structural properties changes during osmotic drying of plantain (*Musa paradisiaca* AAB) and its role on mass transfer. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 15(2), 441-456.

Rodríguez-Miranda, J., **Gallegos-Marín, I.**, Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Medina-Juárez, L. A., Juárez-Barrientos, J. M., & Martínez-Sánchez, C. E. (2019). Effect of frying and storage on oxidative quality of conjugated linoleic-acid-rich soybean oil produced by photoisomerization using plantain as a model system. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(8), 3910-3916.

Herman-Lara, E., Rodríguez-Miranda, J., Hernández-Santos, B., Juárez-Barrientos, J. M., **Gallegos-Marín, I.**, Solís-Ulloa, D., & Martínez-Sánchez, C. E. (2019). Influence of pretreatments on oil absorption of plantain and cassava chips. *Journal of food science and technology*, 56(4), 1909-1917.

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS

2018 a la fecha. Extracción de compuestos bioactivos en plantas medicinales de Oaxaca y su incorporación en Alimentos. Proyecto cátedra CONACYT.

## PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

Influence of Osmotic Dehydration on Structural Properties of Plantain (*Musa paradisiaca* AAB). **20<sup>th</sup> International Drying Symposium**. August 7-10, 2016. Gifu, Japan.

Efecto de la deshidratación osmótica en la absorción de aceite y propiedades

ópticas durante el freído de plátano macho (*Musa paradisiaca* AAB)". **X Jornadas politécnicas** Mayo, 2017. Oaxaca, México.

Efecto de la deshidratación osmótica en la gelatinización del almidón de plátano macho (*Musa paradisiaca* AAB)". **Simposio Nacional de Ingeniería Química y Bioquímica Aplicada**. Septiembre de 2017. Tlaxcala, México.

Estudio del freído del plátano macho (*Musa paradisiaca* AAB) pre-tratado y su efecto en las propiedades físicas y estructurales. **1 Foro Temático y Encuentro de Egresados de la Ingeniería en Industrias Alimentarias** 01 de Junio de 2018. Juan Rodríguez Clara, Veracruz.

Tecnologías de extracción de compuestos bioactivos en plantas medicinales y su incorporación en alimentos. **4º Simposio estudiantil de la Facultad de Ciencias Químicas**, Oaxaca de Juárez, Oaxaca, 14 de Junio de 2019.

## RECONOCIMIENTOS

Editora de la revista Agrociencia. 2017

Evaluador de proyectos de la Universidad Nacional de Ingeniería. Managua, Nicaragua.