



Universidad del Mar

Puerto Escondido ~ Puerto Ángel ~ Huatulco

O A X A C A

DR. JOSÉ GUADALUPE GAMBOA ALVARADO

CURP: GAAG731212HVZMLD04

Teléfono móvil: 954 54 4 89 66

Teléfono trabajo: 954 58 2 49 90, 2 49 95 al 99, fax 954 58 2 49 92

Correo electrónico: alvarado@zicatela.umar.mx

tempoal@gmail.com, gamboa73@hotmail.com

ADSCRIPCIÓN ACTUAL

25/sept./2005 a la fecha, Profesor-Investigador titular B

Universidad del Mar, campus Puerto Escondido

Instituto de Industrias

Nombre del cuerpo académico: Ciencias de la Tierra

Línea de investigación: Aspectos bioquímicos, fisiológicos y anatómicos de especies vegetales y animales.

Calidad de la carne y productos cárnicos

Calidad de la leche y productos lácteos

ESTUDIOS

2001-2005. Posgrado. Doctorado en Producción Animal. Área: Ciencia de la carne. Universidad Autónoma de Chihuahua, Facultad de Zootecnia. Departamento de Productos de Origen Animal, Chihuahua, Chihuahua, México.

1998-2000. Posgrado: Maestría en Ciencias en Producción Animal, Área Mayor: Ciencia de la carne, Universidad Autónoma de Chihuahua, Facultad de Zootecnia, Departamento de Productos de Origen Animal. Chihuahua, Chihuahua.

1992-1997. Licenciatura: Médico Veterinario Zootecnista

Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro. Unidad Laguna.

Torreón, Coahuila.

INVESTIGACIÓN

PROYECTOS TERMINADOS COMO DIRECTOR

- Entrega de acta finiquito del proyecto: **“Plan de capacitación para productores de ganado bovino carne, en la región de la costa de Oaxaca, con fecha 25 de Noviembre de 2011”**.
- Constancia de liberación ante el consejo de investigación del proyecto titulado: **“Caracterización fisicoquímica, tecnológica y sensorial de la carne de búfalo sacrificado a diferentes edades”**.
- Entrega de informe final del proyecto denominado: **“Fortalecimiento de equipo en tecnología de productos pecuarios (procesos agroindustriales)” con folio UMAR-PTC-080.** 30 de agosto de 2011.
- Entrega de informe final del proyecto denominado: **“Desarrollo de nuevos productos cárnicos y lácticos, una alternativa en el excedente de carne y leche en la costa de Oaxaca”**. 11 de mayo de 2009.
- Acta finiquito del proyecto: **“Transferencia tecnológica para incrementar la rentabilidad de la ganadería en la costa de Oaxaca mediante la transformación y diversificación láctea”** del componente de transferencia de tecnología 2013. Clave 2II1307. Fecha 30 de enero de 2015.

PROYECTOS TERMINADOS COMO COLABORADOR (producción 3 años)

- Constancia de participación: **Determinación de endogamia en la iguana negra *Ctneusaura pectinata* en cautiverio, con clave de unidad programática: 2IE1301.**

ARTÍCULOS

- **Gabriela Rodríguez Licea, José Guadalupe Gamboa Alvarado, Joel Luévano Guzmán. 2015.** Ventajas regionales de diferenciación de la cadena de valor de carne de bovino en México. **Raites. 1(2). PP 81-103.**
- **Ricardo Adrian Gallegos-Lara, Alma Delia Alarcón-Rojo, Iván Adrian García-Galicia, José Guadalupe Gamboa-Alvarado, y Eduardo Santellano-Estrada. 2015.** Comportamiento productivo, características de la canal y calidad de la carne de cerdos inmunocastrados a diferente edad. **INTERCIENCIA vol. 40 No 8. pp 554-559.**
- **Lorena Guadalupe Ramos-Canul, Sergio Alberto Ramírez-García, Nemesio Villa-Ruano, Marco Antonio Camacho-Escobar, José Guadalupe Gamboa Alvarado, Idelfonso Figueroa**

Ramos, Rodrigo Santiago-Cabrera, Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera. 2014. Comparación del Despeño entre Paneles Sensoriales Entrenados y no Entrenados. Salud y Administración 1 (1); p 15-25.

- **José Guadalupe Gamboa Alvarado, Daniela Rojas Almaraz y Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera. 2012.** Calidad fisicoquímica y sensorial de queso tipo manchego durante la maduración. **Revista científica UDO Agrícola 12(4).** 2012.
- **José Guadalupe Gamboa Alvarado, Ricardo Adrian Gallegos Lara, José Luis Arcos García, Roberto López Pozos, Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera, Alma Delia Alarcón Rojo. 2011.** Efecto del método de insensibilización sobre los parámetros más importantes que influyen en el sacrificio y calidad de la carne de cerdo. **Nacameh Vol 5 No 2 pp 40-55. 2011. ISSN. 2007-0373.**
- **J. G. Gamboa Alvarado, D. Rojas Almaraz, L. G. Ramón Canul, y E. J. Ramírez Rivera. 2013.** Determination of the quality of cheese Chihuahua type: sensory and Physicochemical approaches. Emir. J. Food Agric. 2013. 25(6):409-417.

CONGRESOS

- **José Guadalupe Gamboa Alvarado. 2014.** Diversificación de platillos gastronómicos con la utilización de queso de prensa en la costa de Oaxaca. **Expo Láctea. Aguascalientes, Ags.**
- **José Guadalupe Gamboa Alvarado. 2014.** Evaluación de la calidad fisicoquímica y sensorial del queso tipo chihuahua con diferentes tipos de maduración en la costa de Oaxaca. **Expo Láctea. Aguascalientes, Ags.**
- **José Guadalupe Gamboa Alvarado. 2014.** Elaboración y venta de productos lácteos dentro de la comunidad universitaria de la Universidad del Mar. **Expo Láctea. Aguascalientes, Ags.**
- **José Guadalupe Gamboa Alvarado. 2014.** Vinculación y transferencia de tecnología mediante la transformación y diversificación láctea en la costa oaxaqueña. **Expo Láctea. Aguascalientes, Ags.**
- **R. Gallegos, A. D. Alarcón-Rojo, F. Rodríguez, J. G. Gamboa Alvarado y E. Santellano. 2013.** Comportamiento productivo, características de la canal y calidad de la carne de cerdos inmunocastrados a diferente edad. **XXIII REUNION INTERNACIONAL SOBRE PRODUCCION DE CARNE Y LECHE EN CLIMAS CALIDOS. MEXICALI B. C. 10 Y 11 DE OCTUBRE DE 2013.**

- **Ramón, C. L.; Juárez, B. J.; Delgado, V. F.; Gamboa A. J.; Shain, M. J.; Rodríguez, M. J.; Ramírez, R. E. 2012.** Classical and Consumer External Preference Mapping: A proposal for a Quick Search for the Preference. **5th International Congress. Food Science and food Biotechnology in Developing Countries. October 24-26, 2012. Nuevo Vallarta.**
- **Gamboa, A. J.; Rojas A. D.; Ramon, C. L.; Ramirez, R. E. 2012.** Determination of the Quality of Chihuahua Type Cheese: Sensory and Physicochemical Approaches. **5th International Congress. Food Science and food Biotechnology in Developing Countries. October 24-26, 2012. Nuevo Vallarta.**
- **Ramón, C. L.; Ramírez R. E.; Juárez, B. J.; Delgado, V. F.; Rodríguez, M. J.; Gamboa A. J. 2012.** Interlaboratory Evaluation of Cuajada Type Fresh Cheese for Performance Comparison Among Trained Judges and Panels in Two Geographical Regions from Oaxaca in Mexico. **5th International Congress. Food Science and food Biotechnology in Developing Countries. October 24-26, 2012. Nuevo Vallarta.**
- **José G. Gamboa Alvarado, Daniela Rojas Almaraz, Emmanuel de J. Ramírez Rivera. 2012.** Determinación de la calidad fisicoquímica y sensorial de quesos tipo manchego con diferentes días de maduración. **VII congreso Internacional de Ingeniería bioquímica. Ixtapa Zihuatanejo Guerrero, México, 28, 29 y 30 de marzo de 2012.**
- **Gabriel Ruvalcaba-Gómez, Roberto López-Pozos, José Luis Arcos García, José Guadalupe Gamboa Alvarado, León Vélez Hernández. 2012.** Estudios preliminares de la actividad de enzimas digestivas en cuatro etapas de desarrollo de iguana negra (*Ctenosaura pectinata*). **1er encuentro Latinoamericano y XIV reunión nacional de iguanas, realizada del 15 al 17 de noviembre de 2012, en Bahías de Huatulco, Oaxaca.**
- **J. G. Gamboa Alvarado, R. López Pozos, J. A. García. 2012.** Resultados preliminares del consumo de carne de iguana y su diversidad en platillos gastronómicos en dos comunidades de la costa de Oaxaca. **1er encuentro Latinoamericano y XIV reunión nacional de iguanas, realizada del 15 al 17 de noviembre de 2012, en Bahías de Huatulco, Oaxaca.**
- **J. L. Arcos García, D. Mendoza Martínez, R. López Pozos, B. Pinacho Santana, M. Treviño Chapa, J. G. Gamboa Alvarado. 2012.** Efecto de la adición de lisina sobre el crecimiento y digestibilidad del alimento en crías de iguana negra (*Ctenosaura pectinata*) en cautiverio. **1er encuentro Latinoamericano y XIV reunión nacional de iguanas, realizada del 15 al 17 de noviembre de 2012, en Bahías de Huatulco, Oaxaca.**

- **Gallegos, R. A. L., Gamboa-Alvarado J. G., Alarcón-Rojo A. D., Arcos J. L. G. 2011.** Efecto del método de insensibilización sobre la sensibilidad durante el aturdimiento y calidad de la carne de cerdo. **Segundo congreso internacional de manejo de pastizales. XXI reunión internacional sobre producción de carne y leche en climas cálidos. 2011.**
- **Gabriela Rodríguez Licea, José Guadalupe Gamboa Alvarado, José Alberto García Salazar, Juan Gabriel Rivera Martínez. 2011.** Tradición socio-cultural de la caprinocultura en el estado de Oaxaca: Análisis sobre el potencial económico en beneficio de la región de Huajuapán de León. **3er congreso internacional y 12º congreso nacional de investigación socioeconómica y ambiental de la producción pecuaria. 18, 19, 20 de mayo de 2011. Morelia Michoacán.**
- **R. A. Gallegos-Lara, J. G. Gamboa-Alvarado y J. L. Arcos-García. 2011.** Efecto del método de aturdimiento sobre la sensibilidad y calidad de la carne de cerdo. **5º coloquio nacional en ciencia y tecnología de la carne. México, D. F.**
- **Rodríguez Licea, G., Gamboa Alvarado J. G., García Salazar J. A., Rivera Martínez J. C., 2010.** La caprinocultura como generadora de empleos y tradición cultural en el estado de Oaxaca: Análisis de los efectos sobre la competitividad. XXII Reunión científica tecnológica forestal y agroalimentaria Tabasco 2010, 28 y 29 de octubre de 2010, Villahermosa Tabasco.

MANUALES TÉCNICOS

- **MANUAL TECNICO.** Manual para elaborar productos lácteos. Fundación Produce Oaxaca y Universidad del Mar. **Impreso Octubre 2013.**

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DIRECTOR DE TESIS

- Efecto del método de aturdimiento sobre la sensibilidad y calidad de la carne de cerdo. Estudiante: Ricardo Gallegos Lara.
- Evaluación y caracterización de un queso maduro elaborado con fermento de suero con cultivos (*Lactococcus lactis, cremoris*): Saris Ulises Ramos Gabriel. En proceso

SERVICIO SOCIAL

- Constancia de coordinar el Servicio social de C. Jesús María Vásquez Hernández, prestador de servicio social
- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. González Ramos Julio Orlando. Periodo Marzo 2016-enero 2017.

- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. Víctor Javier Zarate Barrera. Periodo febrero 2016-octubre 2016.
- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. Ramos Gabriel Saris Ulises. Periodo Marzo 2016-enero 2017.
- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. Salinas Cruz Eduardo. Periodo Marzo 2016-enero 2017.
- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. Sanjuan Bautista Oscar. Periodo Marzo 2016-enero 2017.
- Carta de liberación de Servicio Social al C. Francisco José López García de la carrera de Médico Veterinario Zootecnista de la Universidad Benito Juárez de Oaxaca.
- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. Aldo Abraham Salazar Mendoza del 26 de abril al 12 de noviembre de 2010.
- Constancia de coordinar el Servicio Social del C. Diego Arturo Ramos Ramos, del 26 de abril al 12 de noviembre de 2010.
- Carta de liberación de C. Zaida Ivette Silva Malpica del periodo de 11 de enero al 12 de julio de 2010.

TUTORIAS INDIVIDUALES

- Constancia de tutorías académicas durante el semestre 09-10 A.
- Constancia de Tutorías académica en el semestre 09-10 B a 4 estudiantes
- Constancia de tutorías académicas durante el semestre 10-11 A, a tres estudiantes.
- Constancia de Tutorías académicas durante el semestre 10-11B a tres estudiantes.
- Constancia de tutorías académicas durante el semestre 11-12A a 3 estudiantes
- Constancia de tutoría académica en el semestre 11-12B a tres estudiantes.
- Constancia de tutoría académica en el semestre 12-13 A, a 7 estudiantes
- Constancia de tutorías académicas en el semestre 12-13 B.
- Constancia de tutorías académicas en el semestre 13-14 A
- Constancia de tutorías académicas en el semestre 15-16 A
- Constancia de tutorías académicas en el semestre 15-16 b
- Constancia de tutorías académicas en el semestre 16-17 A
- Constancias de tutorías académicas ene l semestre 16-17b. 9 tutorados.

COORDINADOR ESTANCIAS VERANO CIENTIFICO

- Constancia de coordinar estancia profesional del **C. Juan Benedicto Jiménez Maya**, estudiante de la Universidad del Papaloapan. Carrera: licenciatura en Zootecnia.
- Participación como asesor de la alumna **Mariana Elizabeth Hernández Palomares**, estudiante de la Universidad Autónoma de Sinaloa, durante la estancia académica del XIX Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacifico, realizada del 23 de junio al 8 de agosto de 2014.
- Participación como asesor de la alumna **Loana Margarita Pérez Covarrubias**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan, durante la estancia académica del XVIII

Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, realizada del 24 de junio al 9 de agosto de 2013.

- Participación como asesor de la alumna **Cindy Marlen Ruiz Rosas**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan, durante la estancia académica del XVIII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, realizada del 24 de junio al 9 de agosto de 2013.
- Participación como asesor de la alumna **Sandra Nelly Leyva Hernández**, estudiante del Instituto Politécnico Nacional, durante la estancia académica del XVIII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, realizada del 24 de junio al 9 de agosto de 2013.
- Participación como asesor de la alumna **Guadalupe Zazueta Alatorre**, estudiante de la Universidad Autónoma de Sinaloa, durante la estancia académica del XVIII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, realizada del 24 de junio al 9 de agosto de 2013.
- Participación como asesor de la alumna **Jazmín Farías Báez**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan, durante la estancia académica del XVIII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, realizada del 24 de junio al 9 de agosto de 2013.
- Participación como asesor de la alumna **Magda Lucatero Rodríguez**, estudiante del Instituto Tecnológico Superior de Uruapan, durante la estancia académica del XVIII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, realizada del 24 de junio al 9 de agosto de 2013.
- Reconocimiento por el apoyo brindado en la capacitación del personal de la escuela secundaria técnica N° 2 “Benito Juárez”, Xalisco, Nayarit, del 8 al 19 de Agosto de 2011.

DOCENCIA

- Clases impartidas en el semestre 09-10 A. Atención al grupo 909 de la licenciatura en Zootecnia. Universidad del Mar. (1 materia)
- Clases impartidas en el semestre 09-10 b. Atención a 2 grupo de la licenciatura en Zootecnia. Universidad del Mar. (2 materias)
- Clases impartidas durante curso propedéutico 2010. Atención a 1 grupo de Zootecnia. Universidad del Mar. (1 materia)
- Clases impartidas durante el semestre 10-11 a. atención a 1 grupo de la licenciatura en Zootecnia (1 materia)
- Clases impartidas durante el semestre 10-11 b. atención a 2 grupo de la licenciatura en Zootecnia (2 materias)
- Clases impartidas durante curso propedéutico 2011. Atención a 1 grupo de Zootecnia. Universidad del Mar. (1 materia)
- Clases impartidas durante el semestre 11-12 A. atención a 1 grupo de la licenciatura en Zootecnia y 1 grupo de la maestría en ciencias: manejo de fauna silvestre. (1 materia)

- Clases impartidas durante el semestre 11-12 B. atención a 1 grupo de la licenciatura en Zootecnia y 1 grupo de la maestría en ciencias: manejo de fauna silvestre. (2 materias)
- Clases impartidas durante el curso propedéutico a dos grupos de la licenciatura en zootecnia (2 grupos)
- Clases impartidas durante el semestre 12-13 A. atención a 2 grupos de la licenciatura en Zootecnia y 1 grupo de la maestría en ciencias: manejo de fauna silvestre. (3 materias)
- Clases impartidas durante el semestre 12-13 B. atención a 3 grupos de la licenciatura en Zootecnia. (3 materias)
- Clases impartidas durante el curso propedéutico 2013 a un grupo de Zootecnia
- Clases impartidas durante el semestre 13-14 a con la materia de tecnología de productos pecuarios I,
- Clases impartidas durante el semestre 13-14 b con la materia de tecnología de productos pecuarios II y porcinos.
- Clases impartidas en el curso propedéutico 2014 a grupo de la licenciatura en zootecnia.
- Clases impartidas al 2° semestre de la maestría en producción y sanidad animal. Seminario de tesis II. Semestre 2016-2017 B (01 de marzo al 04 de julio de 2017).

GESTIÓN

GESTIÓN INDIVIDUAL

- Responsable del Laboratorio de Tecnología de Productos Pecuarios de la Universidad del Mar, campus Puerto Escondido. Desde septiembre 2009 a la fecha.
- Jefe de Carrera de la licenciatura en Zootecnia. Desde 20 de abril de 2006 al 19 de septiembre de 2014. Universidad del Mar.
- Responsable del área de bovinos. Universidad del Mar. A partir del 27 de septiembre de 2011 a octubre 2012.
- Coordinador de la maestría en producción y sanidad animal en el campus Puerto Escondido, de la Universidad del Mar. Enero 2017 a la fecha.
- Responsable del área de bovinos. Universidad del Mar. Agosto 2017 a la fecha.

GESTION COLECTIVA

- Cargo. Miembro de la comisión para la supervisión de cafeterías. Enero 2017 a la fecha.

- Cargo “Miembro de la Comisión revisora de la evaluación para el otorgamiento de estímulos de personal académico para el semestre 2011”. Fecha: 29 de octubre de 2011. Universidad del Mar.
- Cargo “Miembro de la comisión de personal académico. Universidad del Mar. Desde 8 de octubre de 2009.
- Cargo “Miembro de la comisión de la comisión promotora del programa institucional de tutorías a partir de marzo 2006, de la Universidad del Mar en el campus Puerto Escondido.
- Revisión de proyecto de tesis: comportamiento productivo y características de la canal de conejos alimentados con alimentos comerciales y forraje verde hidropónico en la costa de Oaxaca del estudiante Ángel Ríos Gallegos.
- Revisión del proyecto de tesis de la licenciatura en Zootecnia, denominado: Engorda de conejos y la calidad de la carne en un sistema de producción familiar de forraje verde hidropónico en el trópico a realizarse por la alumna: Pilar Villafañe Cruz.
- Integrante de examen de oposición como secretario para ocupar la plaza de profesor-investigador de categoría Asociado B, en el área de tecnología de alimentos.
- Participación como organizador en el 1 encuentro demostrativo de trabajos semestrales de investigación en Zootecnia. Realizado en las instalaciones de la Universidad del Mar, campus Puerto Escondido, 1 de febrero de 2011.

VINCULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO

- Impartición del curso “Elaboración de productos derivados de la carne de caprinos” a productores de Amatepec, Tejupilco y Tlataya, Estado de México. 28 de mayo 2017.
- Impartición del taller “Manejo de equipo y Conservación de Productos” a emprendedores d Tonameca, Santa Elena el Tule, Santa María Tonameca, Oaxaca. 4 de mayo de 2017.
- Impartición de Taller “Elaboración de Helado” dirigido a estudiantes de la Preparatoria Puerto Escondido. 19 de abril de 2017.
- Impartición del taller. “Mermelada de Jamaica” a los alumnos de la escuela primaria José María Morelos, en el laboratorio de Tecnología de Productos Pecuarios de la UMAR, campus Puerto Escondido.
- Impartición del taller “elaboración de productos Lácteos: quesillo, Mozzarella, Provolone y Gouda a los integrantes del grupo lácteos de Tataltepec, 19 de junio de 2017.

- Impartición del taller: “elaboración de Productos lácteos: quesillo, queso prensado, queso de aro, queso guaje y requesón. Localidad Santiago Cuixtla, Santo Reyes Nopala. 21 de abril de 2017.
- Impartición de curso de elaboración de queso Oaxaca a estudiantes del CONALEP plantel Puerto Escondido. Celebrado el día **15 de diciembre de 2014**.
- Impartición de curso de elaboración de platillos con carne de trucha a productores de la comunidad de Santa Catarina Juquila. Celebrado los días **28 y 29 de marzo de 2015**.
- Impartición de curso de empackado de café a productores de Santos Reyes Nopala, celebrado los días **26 y 27 de marzo de 2015**.
- Capacitación del funcionamiento de equipo derivado lácteo a productores de la comunidad de Hidalgo, Tututepec. Celebrado el día **20 de marzo de 2015**.
- Capacitación a productores de la comunidad de Pie del Cerro, Santa Catarina Juquila para la impartición de curso de derivados lácteos (queso Oaxaca, queso de prensa, queso botanero, requesón, pay de requesón y queso, queso manchego). Celebrado los días **29 y 30 de enero de 2015**.
- Capacitación a profesores de la comunidad de Bajos de Chila en la impartición de cajeta y helado. Celebrado el día **13 de marzo de 2015**.
- Capacitación a productores de la comunidad de Hidalgo, Tututepec en la impartición del curso, “manejo de ingredientes y elaboración de queso análogo tipo asadero”. Celebrado el **23 de marzo de 2015**.
- Capacitación en la elaboración de quesos (Oaxaca, Manchego, requesón, prensa) a productores de la comunidad de San José Vista Hermosa, Juquila, Oaxaca. Celebrado los días **15 y 16 de enero de 2015**.
- Capacitación en el manejo de elaboración de alimentos, en la comunidad de Santa Cruz Tepenixtlahuaca. Celebrado el día **6 de febrero de 2015**.
- Capacitación en el manejo de elaboración de alimentos en la comunidad de San Pedro Mixtepec, Juquila, Oaxaca, celebrado **26 de enero de 2015**.

- Curso de helados impartido a alumnos del colegio Calmecac de los grupos 3º y 4º año de nivel primaria. **28 de octubre de 2014.**
- Elaboración de diagnóstico bromatológico de leche de ranchos de Manialtepec, Villa de Tututepec de Melchor Ocampo. **12 de septiembre 2014.**
- Curso de elaboración y conservación de alimentos en la comunidad de Macahuite, Tonameca, Pochutla, Oaxaca. **15 de agosto de 2014.**
- Curso de elaboración de productos lácteos a productores de la comunidad de Piedras Negras, Santa María Tonameca, Pochutla, Oaxaca. **21 de agosto de 2014.**
- Curso de elaboración de frutas y jaleas a productores de la comunidad de Puerto Ángel, San Pedro Pochutla, Oaxaca. **19 de junio de 2014.**
- Tránsito de tecnología en la elaboración de quesos y así incrementar la rentabilidad ganadera en la costa de Oaxaca. **Tataltepec de Valdés, 7 y 8 de mayo 2014**
- Tránsito de tecnología en la elaboración de quesos y así incrementar la rentabilidad ganadera en la costa de Oaxaca. **San José del Progreso, Villa de Tututepec. 15 de abril de 2014**
- Tránsito de tecnología en la elaboración de quesos y así incrementar la rentabilidad ganadera en la costa de Oaxaca. **Pinotepa de Don Luis, Jamiltepec. 28 y 29 de mayo 2014.**
- Tránsito de tecnología en la elaboración de quesos y así incrementar la rentabilidad ganadera en la costa de Oaxaca. **Collantes Oaxaca. 21 y 22 de mayo 2014.**
- Tránsito de tecnología en la elaboración de quesos y así incrementar la rentabilidad ganadera en la costa de Oaxaca. **La Luz Villa de Tututepec. 1 de mayo de 2014.**
- **Curso de elaboración de alimentos al restaurant “Las delicias de mi raza” (CDi). San Juan Lachao. 2 de mayo de 2014.**
- Participación en la III Expo Feria Ganadera Agrícola Comercial y Artesanal en San Pedro Mixtepec. **(Elaboración de quesillo)** 22 de junio 2014.
- Instructor del curso: **“Elaboración de helado de fresa y Chocolate”** a alumnos de la telesecundaria clave 20DTV1648D de Camalote, Santa María Colotepec en las

instalaciones del Laboratorio de tecnología de productos pecuarios de la Universidad del Mar, campus Puerto Escondido. 26 de noviembre de 2013.

- Instructor del curso: **“Curado y ahumado de pescado de atún y dorado”**. En las instalaciones del laboratorio de tecnología de productos pecuarios. Del 6 al 10 de septiembre de 2013. Duración 60 horas.
- Instructor del curso: **“Elaboración de queso prensa, panela, quesillo, mantequilla de requesón y elaboración de quesillo con combinación de ácido láctico, quesillo con combinación de leche ácida y quesillo con combinación de suero ácido”**. Dirigido a un grupo de pobladores de Santa Catarina Juquila, Oaxaca. 5 al 6 de diciembre de 2013.
- Instructor del curso: **“Elaboración de queso de prensa y quesillo con leche de búfala”**. Dirigido al productor Pedro Pacheco Rodríguez. Productor de Búfalos de Bajos de Chila, San Pedro Mixtepec, Oaxaca. Del 3 al 4 de diciembre de 2013.
- Instructor del curso: **“Elaboración de Almibares y Mermeladas de Tejocote, pera, Manzana, Café, Zarzamora, Pectina natural, mermelada de navidad, pera con eneldo y Naranja”**, a pobladores de San José del Pacífico, Oaxaca. Del 24 al 25 de Octubre de 2014.
- Instructor del curso: **“Elaboración de cajeta, elaboración de queso Oaxaca, elaboración de queso panela, y elaboración de queso de aro, a productores de la comunidad Bajos de Chila”** representados por el C. Fernando Ramírez Contreras. Impartido el 23 de agosto de 2013 con una duración de 7 horas en Bajos de Chila San Pedro Mixtepec, Oaxaca.
- Instructor del curso **“proceso de producción de mermeladas y conservas de nopales en salmuera, chiles y nopales en escabeche, mermelada de nopal, cajeta de vaca envinada y jalea de limón a la organización Maíz Criollo de la costa Chica, en la comunidad de la Luz Tututepec de Melchor Ocampo, Oaxaca”**, 9 de agosto de 2013.
- Instructor del curso **proceso de producción de mermeladas y licor de Jamaica a la organización Maíz Criollo de la costa Chica, en la comunidad de la Luz Tututepec de Melchor Ocampo, Oaxaca**, 28 de junio de 2013.
- **Productos relacionados con la conservación de frutas y verduras, mermeladas y almibares, tostadas de maíz, mezcales con plantas y frutas, Chaya, ajonjolí, Corozo, Plátano a la organización Maíz Criollo de la costa Chica, en la comunidad de la Luz Tututepec de Melchor Ocampo, Oaxaca, el Zanjón Tututepec**, 24 de mayo de 2013.
- **Asesoría para realizar alimentos relacionados con al Jamaica, empanadas, tostadas, mermeladas, licores y salsas a la Sociedad de Producción Rural Yee Jamaik de la comunidad de Palma Larga, Santa María Tonameca, Oaxaca**. 14 de junio de 2013.
- Impartición de curso-taller: **“Elaboración de productos lácteos (queso tipo Chihuahua, yogur, Helado, requesón y mantequilla de requesón al grupo de productores agropecuarios de San José Manialtepec, Tututepec, Oaxaca S. C. de R. L.”** impartido en San José Manialtepec, Tututepec, Oaxaca del 24 al 25 de enero del 2013.

- Impartición del curso taller: **“Elaboración de Helado de Grosella y Vainilla, a 16 estudiantes de 6° grado de la Escuela Primaria Matutina Narciso Mendoza, con clave 20drp1130k, de la Barra Primera Sección, Santa María Colotepec, Oaxaca”**. Impartido en las instalaciones de la Universidad del Mar campus Puerto Escondido, los días 20 y 22 de febrero del 2013.
- Impartición del curso taller: **“Elaboración de queso Oaxaca” a grupo de productores de la comunidad Bajos de Chila, San Pedro Mixtepec**”, los días 15 y 18 de enero y 7 y 8 de febrero del 2013.
- Curso: **Elaboración de queso de prensa pasteurizado. Dirigido a productores de Rio Grande Oaxaca**, realizado en 28 de febrero y 4 de marzo de 2013 en las instalaciones del laboratorio de tecnología de productos pecuarios de la Universidad del Mar.
- Impartición del curso taller: **“Elaboración de Helado de Grosella y Vainilla, a 17 estudiantes de 5° grado de la Escuela Primaria Matutina Narciso Mendoza, con clave 20drp1130k, de la Barra Primera Sección, Santa María Colotepec, Oaxaca”**. Impartido en las instalaciones de la Universidad del Mar campus Puerto Escondido, 1° de marzo de 2013.
- Impartición de curso taller: **“Elaboración de helado de Nuez y Grosella, a un grupo de trabajadores del área de intendencia de la Universidad del Mar, campus Puerto Escondido”**. Impartido en las instalaciones de la Universidad del Mar, Campus Puerto Escondido el día 1° de marzo de 2013.
- Impartición de curso-taller: **“Elaboración de Helado de Grosella, vainilla con galleta oreo y chocolate” a estudiantes de la Escuela Secundaria Amistad Puerto Escondido**. Impartido en las instalaciones de la Universidad del Mar Campus Puerto Escondido los días 7 y 8 de marzo de 2013.
- Asesoría técnica a **productor de Manialtepec, Tututepec, Oaxaca, relacionado a la obtención de ordeño y cuajado de la leche**. 28 de junio y 10 de agosto de 2012
- **Asesoría técnica al productor Francisco Torre Ramírez de Manialtepec, Tututepec, Oaxaca, relacionado a la obtención de ordeño y cuajado de la leche**. 01 de febrero de 2012
- Participación en el **taller de elaboración de helado de moka y café en la IV Expo feria del café Pluma Hidalgo 2012**. 29 de abril de 2012.
- Curso **“Elaboración de queso Oaxaca y Helado” a estudiantes de secundaria del colegio CALMECAC de la ciudad de Puerto Escondido, Oaxaca**”. 2 de marzo de 2012.

- Impartición de curso; **“Elaboración de helado de fresa, vainilla y chocolate, dirigido a estudiantes de la Escuela Secundaria particular Amistad Puerto Escondido”**, 5 y 6 de noviembre de 2012.
- Curso de **elaboración de tres formas para hacer queso Oaxaca, queso panela, queso tipo Chihuahua, tipo Manchego y mantequilla de requesón** a grupo de mujeres “Año del Bicentenario” en Hidalgo Tututepec, los días 12 y 13 de septiembre de 2012.
- Impartición del curso: **Elaboración de queso Oaxaca, dirigido a estudiantes del CBTis 240 de Puerto Escondido**, Oaxaca, 8 y 16 de octubre de 2012.
- Impartición del curso **“Elaboración de queso Oaxaca con combinación de leches, con ácido láctico y queso panela a productores Agropecuarios de San José Manialtepec, S. C. de R. L. de C. V”**. 11 de octubre de 2012.
- Impartición del curso: **“Elaboración de helado de chocolate y fresa a estudiantes del 5° grado de la escuela primaria Octavio Paz, de la colonia Aeropuerto”**. 12 de octubre de 2012.
- Impartición de Curso-taller: **“Sacrificio de búfalo (*Bubalis bubalis*) y técnica de procesado de canales de cortes Español y Americano”**. Impartido en la comunidad de Bajos de Chila, San Pedro Mixtepec. Distrito de Juquila, Oaxaca, los días 11,12 y 13 de noviembre de 2011.
- Curso de **elaboración de quesos a productores de Tataltepec de Valdés Juquila Oaxaca** los días 22,23 y 24 de junio de 2011.
- Impartición de curso-taller **“elaboración de productos lácteos y cárnicos realizado al comité de Jóvenes emprendedores de Santo Domingo Armenta, Jamiltepec, Oaxaca**, en el periodo de diciembre 2010- Marzo 2011.
- Curso de **Elaboración de productos lácteos (helado) a los estudiantes del Centro de Atención Múltiple #16 de Rio Grande, San Pedro Tututepec, Oaxaca**, celebrado el 27 de Septiembre de 2010 en la Universidad del Mar, campus Puerto Escondido, Oaxaca.
- Impartición del curso **“Elaboración de productos lácteos”, que se llevo a cabo el día 30 de septiembre, 1 y 21 de octubre de 2010, dirigido a productores de la comunidad de José María Morelos, Santa María Huazolotitlan, Distrito de Jamiltepec, Oaxaca.**

DIFUSIÓN

- Impartición de la ponencia. **“vinculación Universidad- Sector Productivo: Productos Lácteos**. Impartida a la comunidad universitaria, en las instalaciones de la Universidad del Mar, Campus Puerto Escondido.
- Participación en el III foro de producción animal en el trópico con la ponencia: **Carne oscura, firme y seca, problema de calidad de la carne en bovinos sacrificados en**

condiciones no humanitarias. 13 de noviembre **2014**. Loma Bonita, Oaxaca. Universidad del Papaloapan.

- Participación en el VII encuentro académico de la carrera de ingeniería en agroindustrias, impartida la conferencia titulada: Elaboración de quesos de la costa y la vinculación con el sector productivo. 14 de noviembre **2014**. Universidad de la Cañada. Teotitlan de Flores Magón, Oaxaca.
- Impartición del taller: elaboración de quesos para pizza (Oaxaca, asadero y mozzarella), impartido a los alumnos de la coordinación académica zona media, UASLP, en la primera Jornada Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial. Noviembre **2014**. Tamazunchale San Luis Potosí
- Impartición del taller: elaboración de quesos para pizza (Oaxaca, asadero y mozzarella), impartido a los alumnos de la facultad de ingeniería, UASLP, en la primera Jornada Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial. Noviembre **2014**. Tamazunchale San Luis Potosí.
- Participación en la I jornada Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial con la ponencia: el consumo de carne de iguana negra y verde en la costa Oaxaqueña y sus repercusiones en la conservación. Noviembre **2014**. Tamazunchale San Luis Potosí.
- Impartición del taller: elaboración de quesos para pizza (Oaxaca, asadero y mozzarella), impartido a los alumnos de la coordinación académica región altiplano Oeste, UASLP, en la primera Jornada Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial. Noviembre **2014**. Tamazunchale San Luis Potosí
- Instructor de curso: “Elaboración de productos lácteos: queso manchego, quesillo, queso panela, queso asadero, pay de queso, yogurt y rompopo” en el marco de la Expo Feria Ganadera, Agrícola, Cultural y Artesanal, Tlacamama 2013 en San Miguel Tlacamama, Oaxaca, del 26 al 29 de septiembre de 2013, con una duración de 32 hrs.
- Participación en la decima séptima Semana nacional de Ciencia y tecnología 25 al 29 de octubre de 2010.
- Asistencia al coloquio nacional de ciencia y tecnología de la carne 2011. 13, 14, 15 de julio de 2011. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Participación en actividades de la expo feria ganadera, agrícola, ambiental, llevada a cabo el día 11 de abril de 2011 con motivo del 1654 aniversario de su fundación. Con la impartición del queso Oaxaca. San Pedro Tututepec, Juquila, Oaxaca.
- Participación como conferencista en el marco de la 5ª semana de la sierra sur, con la ponencia titulada; consumo de carne de iguana y su diversidad en platillos gastronómicos en comunidades de la costa de Oaxaca. 19 de octubre de 2012.

- Participación como conferencista en las primeras jornadas de producción y comercialización de carne de iguana como carne no convencional y su diversidad en platillos gastronómicos en la costa de Oaxaca, 5 y 6 de julio de 2012. Universidad Autónoma Metropolitana. México, D. F.
- Curso de elaboración de quesillo y panela dentro de las actividades de la expo feria Rio Grande 2013.
- Participación en la XXI Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, realizadas en las instalaciones de la Universidad del Mar, Campus Puerto Escondido del 20 al 24 de octubre de **2014**.
- Difusión de los estudios de posgrado dentro de la 14va Feria Nacional de Posgrados del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, en la sede de Chihuahua, Chih. El día 26 de abril del presente.
- Participación en la actividad: "Elaboración de Helado" realizada en la Universidad del Mar, Campus Puerto Escondido, con motivo de la 17ª Semana Nacional de Ciencia y Tecnología 2010.
- Participación en la Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, del 24 al 28 de octubre de 2011.
- Impartición del taller de elaboración de queso Oaxaca dentro de las festividades de la XII Expo Ganadera Agrícola Ambiental, Tututepec 2012. Llevada a cabo el día 12 de abril del 2012.
- Participación en el ciclo de conferencia de la XXVI expo feria ganadera agrícola, comercial y artesanal, Rio Grande Oaxaca, mayo 2012.
- Expositor en el taller de elaboración de quesillo, dentro de la expo feria agrícola, ganadera, industrial y artesanal San Pedro 2012. 23, 24, 25 de junio 2012.
- Participación en el taller: Elaboración de Helado, queso fresco, dentro de las actividades de la 16 semana de ciencia y tecnología, 30 de octubre de 2009.
- Colaboración y apoyo en el sexto concurso de la vaca lechera, dentro de las actividades de la feria Anual de San José Manialtepec, Villa de Tututepec de Melchor Ocampo, 18 y 19 de marzo de 2011.
- Coordinación de la plática y demostración de elaboración de helado en el marco de la 19ª semana de ciencia y tecnología. Septiembre 2012.
- Constancia como expositor del curso taller: Bienestar Animal y calidad de la carne. Con una duración de 20 horas, realizado en Torreón, Coahuila, los días 30 y 1º de mayo de **2015**.

- Constancia como asistencia al curso taller: inocuidad de La carne y productos cárnicos, realizado en Torreón, Coahuila los días 23 y 24 de abril de **2015**.
- Constancia por impartir la conferencia denominada: Carne Oscura, Firme y Seca, problema de calidad en la industria cárnica, impartida en el Instituto tecnológico de Torreón, el día 29 de abril de **2015**.
- Participación como ponente en el taller de fortalecimiento al sistema producto leche, los días 25, 26 y 27 de enero de 2014, celebrado en Rio Grande, Oaxaca.
- Diploma por su participación en la 5ª expo pequeños emprendedores Bloom 2014.
- Diploma por su participación en la 6ª expo pequeños emprendedores Bloom 2015.
- Diploma por participar en la 8ª expo pequeños emprendedores 2017.
- Constancias por su participación en las actividades de extensionismo universitario realizadas por el equipo Enactus-UTM en el marco de la Red de Extensión e Innovación Universitaria (REINU), celebradas los días 18, 19 y 20 de agosto del año 2015, en la H. Cd. de Huajuapán de León, Oaxaca.
- Participación en la III expo feria ganadera, agrícola, comercial y artesanal, San Pedro Mixtepec, Juquila, Oaxaca. 22 de junio de 2014.
- Participación en el X simposio internacional cítrícola 2014 y 2º simposio internacional sobre HLB en cítricos ácidos. Que se llevo a cabo los días 15, 16 y 17 de octubre de 2014, Puerto Escondido, Oaxaca. Duración 30 horas.
- Participación en la XXX conferencia internacional sobre ganado lechero. Tuxtla Gutiérrez Chiapas, Marzo 2014.
- Constancia de participación en el congreso internacional de mastitis y calidad de la leche 2010.

OTRAS ACTIVIDADES

Integrante del comité interinstitucional para la evaluación de la Educación Superior (CIEES) en el área de Ciencias Agropecuarias. Periodo mayo 2017 a mayo 2021.

Participación en el congreso de hotelería y gastronomía 2017, realizado los días 29 y 30 de abril de 2017. Puerto Escondido, Oaxaca.

Asistencia a la 3ª escuela de proteínas: expresión, purificación y caracterización de proteínas. 13 y 14 de octubre de 2016.

Evaluador externo del proyecto nuevo de investigación "Detección de amiloidosis reactiva secundaria en equinos sacrificados en el rastro municipal de Aguascalientes". Septiembre 2017.

Asistencia al curso-taller de queso Gouda, Edam y Cotija, del 13 al 15 de septiembre de 2013, en las instalaciones de Asesoría láctea, Texcoco Edo. De México.

Perfil deseable ante PROMEP del 17 de junio de 2016 a 16 de junio de 2019.

Perfil deseable ante PROMEP del 23 de julio de 2013 al 23 de julio de 2016.

Perfil deseable ante PROMEP del 31 de julio de 2009 al 31 de julio de 2012.

Perfil deseable ante PRODEP 2016-2019

Constancia de evaluador de propuestas de programas de estímulos a la investigación, desarrollo tecnológico e innovación, correspondientes a la convocatoria 2013. CONACYT.

Arbitro en la revista Agrociencia, fecha 20 de septiembre de 2011, San Luis Huexotla, Texcoco, Edo. De México.

Curso de cocina profesional con fecha 29 de junio de 2011.

Primer lugar en el premio ISABEL GUERRERO, durante el V coloquio en ciencia y tecnología de la carne, México, D. F. 15 de junio de 2011.

Curso de Gastronomía con fecha 18 de septiembre de 2013.

A t e n t a m e n t e

"mare nostrum veritabile faciendum"

Dr. José Guadalupe Gamboa Alvarado
Profesor Investigador
Campus Puerto Escondido
13 de octubre 2017