

CURRÍCULUM VITAE

1. DATOS GENERALES

a.	Nombre completo:	<u>Laureano</u>	<u>López</u>	<u>Bernabé</u>
		Apellido paterno	Apellido materno	Nombre(s)
b.	Información de residencia:			
	Calle:	<u>Centenario</u>	Número: <u>540</u>	Colonia: <u>Hidalgo</u>
	Del. o Mpo.:	<u>Tehuacán</u>	C.P. <u>75790</u>	Estado: <u>Puebla</u>
	País:	<u>México</u>	Tel. : <u>5538607195</u>	
c.	Fecha de nacimiento:	<u>11 / 06 / 1986</u>	d.	Lugar de nacimiento: <u>Xicotepec de Juárez, Puebla</u>
e.	Nacionalidad:	<u>Mexicana</u>	f.	Edo. Civil: <u>Soltero</u>
g.	RFC:	<u>LALB860611-GD6</u>	CURP:	<u>LALB860611HPLRPR04</u>
h.	Información del centro de trabajo			
	Nombre de la empresa:	<u>Universidad Tecnológica de Tehuacán</u>		
	Dirección:	<u>Prolongación de la 1 sur No. 1101, San Pablo Tepetzingo, 75859 Tehuacán, Puebla</u>		
	Teléfono:	<u>01 (238) 380 3100</u>		
	Cargo:	<u>Profesor de Tiempo Completo</u>		

2.- ESTUDIOS PROFESIONALES

a.	Institución:	<u>Universidad Autónoma Chapingo</u>		
	Incorporada a:	_____		
b.	País:	<u>México</u>		
c.	Carrera:	<u>Ingeniería Agroindustrial</u>		
d.	Período de estudios desde:	<u>26 / 07 / 2004</u>	Hasta:	<u>24 / 07 / 2009</u>
e.	Título de tesis profesional:	<u>"Elaboración de Jocoque 'escurrido' probiótico"</u>		
f.	Fecha de examen profesional:	<u>15 / 06 / 2010</u>	g.	Título profesional: <u>Ingeniero Agroindustrial</u>
h.	Número de cédula profesional	<u>6860436</u>		

3.- ESTUDIOS POST-PROFESIONALES QUE CONDUJERON A UN GRADO ACADÉMICO

a.	Institución de estudios:	<u>Universidad Autónoma Chapingo</u>
	Dependiente de:	_____
b.	País:	<u>México</u>
c.	Carrera:	<u>Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria</u>
d.	Período de estudios desde:	<u>01 / 08 / 2011</u> Hasta: <u>31 / 07 / 2013</u>
e.	Título de tesis de grado:	<u>Elaboración y caracterización de películas biodegradables a base de mucílago de nopal (<i>Opuntia spp.</i>) en combinación con otros polímeros y adicionadas con un extracto antifúngico.</u>
f.	Fecha de examen de grado:	<u>31 / 01 / 2014</u>
g.	Grado académico alcanzado	<u>Maestro en Ciencias</u>
	Obtuvo beca para realizar estudios	(<input checked="" type="checkbox"/>) si , (<input type="checkbox"/>) no
h.	Institución que otorgó la(s) beca(s):	<u>Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT)</u>

4. LABOR DOCENTE (Exclusivamente en escuelas profesionales o en cursos de graduados, indicando el nombre de la institución, las fechas y las asignaturas impartidas).

Septiembre – Diciembre de 2013: Análisis de Alimentos I, Tecnología de Alimentos IV y Operaciones Unitarias II en UTT
Enero – Abril de 2014: Fenómenos de Transporte, Balance de Materia y Energía e Integradora I en UTT
Mayo – Agosto de 2014: Fenómenos de Transporte y Operaciones Unitarias I en UTT
Septiembre – Diciembre de 2014: Balance de Materia y Energía, Operaciones Unitarias I y Operaciones Unitarias II en UTT
Enero – Abril de 2015: Tecnología de Alimentos I, Fenómenos de Transporte y Operaciones Unitarias II en UTT
Mayo – Agosto de 2015: Movilidad Docente para Investigación Científica en la Universidad Autónoma Chapingo
Septiembre – Diciembre de 2015: Balance de Materia y Energía y Operaciones Unitarias II en UTT
Enero – Abril de 2016: Fenómenos de Transporte e Integradora I en UTT
Mayo – Agosto de 2016: Operaciones Unitarias I y Estandarización de Procesos Alimentarios en UTT
Septiembre – Diciembre de 2016: Balance de Materia y Energía y Operaciones Unitarias II en UTT
Enero – Abril de 2017: Fenómenos de Transporte e Integradora I en UTT
Mayo – Agosto de 2017: Operaciones Unitarias I en UTT
UTT = Universidad Tecnológica de Tehuacán

5. TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA O EDUCATIVA (Dar referencias bibliográficas correspondientes. Si el trabajo no ha sido publicado, indicar el objeto del mismo, los resultados obtenidos, el tiempo dedicado a él y las fechas respectivas. Anexar sobretiros o copias si se cuenta con ellos; si el espacio no es suficiente, anexar las hojas necesarias).

Phenology, Thermal Integral and Agronomic Yield of Cotton (<i>Gossypium arboreum</i> L.) at a Function of Date of Planting in Dry
Weather. J.M. Loeza-Corte, E. Díaz-López, I. Brena-Hernández, A. Morales-Ruiz, J.M.E. Aguilar-Luna, B. Laureano-López y
J.A. Linares-García. American Journal of Experimental Agriculture 10(2): 1-7, 2016.
Efecto de la temperatura y la humedad relativa sobre la cinética de secado de manzana Granny Smith. Laureano-López B. y
Gámez-Espíndola A.R. Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Puebla, 2016.
Extracción de látex de tempesquistle (<i>Sideroxylon palmeri</i>) de la región de Tehuacán, Puebla. Díaz Orejón Erika teresa, Arenales
Sierra Irene Margarita, Laureano López Bernabé y Vélez Barbosa Angélica. Congreso Internacional de Investigación de
Academia Journals.com Celaya, 2015.
Transferencia Tecnológica para el envasado y comercialización de pulque de Nicolás Bravo, Puebla realizada a la Organiza-
ción de Productores de Pulque Nicolás Bravo SPR de RL. [5 de octubre de 2015] Responsables: M. en C. Bernabé Laureano López
e Ing. Anai Huerta Gutiérrez.
Transferencia Tecnológica para la conservación de nopal sin espina realizada a la Lic. Marina Tapia Hernández, representante
de Productores de nopal de Tlalnepantla, Morelos. [9 de marzo de 2016] Responsable: M. en C. Bernabé Laureano López.
Transferencia Tecnológica para la evaluación de la calidad microbiológica de pasta de mole de chile miahuateco realizada al
Lic. Martín Cruz Martínez, representante de Productores de Mole de Santiago Miahuatlán, Puebla. Responsables: M. en C.
Bernabé Laureano López e Ing. Anai Huerta Gutiérrez.
Transferencia Tecnológica para la elaboración de Yogurt con antioxidantes de granada (<i>Punica granatum</i> L.) micro-
encapsulados realizado a M.D.S. Olga López Fortiz, Jefe del departamento de vinculación del CBTIS No. 229 Ing. Pastor
Méndez. [12 de mayo de 2016]. Responsables: M. en C. Bernabé Laureano López e Ing. Anai Huerta Gutiérrez.

6. TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA O EDUCATIVA EN DESARROLLO (Indicar el objeto del mismo, los resultados obtenidos, el tiempo dedicado a él y las fechas respectivas).

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: Efecto del contenido de cera de abeja en películas comestibles a base de tempesquistle (*Sideroxylon palmeri* (Rose) T. D. Penn) sobre sus propiedades mecánicas y permeabilidad a vapor de agua.

OBJETIVO: estudiar el efecto de la composición de películas comestibles elaboradas a base de látex de tempesquistle, cera de abeja, emulsificante y plastificante sobre sus propiedades mecánicas (esfuerzo de tensión, porcentaje de elongación y módulo elástico) y permeabilidad a vapor de agua para valorar su funcionalidad como sistema de conservación de alimentos en atmósfera modificada.

RESULTADOS OBTENIDOS: 1) Extracción y aislamiento del látex de tempesquistle 2) Elaboración de películas comestibles a Base del látex de tempesquistle 3) Caracterización de las propiedades mecánicas de las películas comestibles 4) Evaluación De la permeabilidad a vapor de agua de las películas comestibles.

TIEMPO DEDICADO: 6 meses

7. PREMIOS Y DISTINCIONES

Certificación de Competencia Laboral en el Estándar de Competencia "Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal" Inscrito en el Registro Nacional de Estándares de Competencias con clave: EC0217, Organismo Certificador: Organismo de Certificación Laboral Mexicana, S.C. 17 de Octubre de 2016.

Reconocimiento a Perfil Deseable para Profesores de Tiempo Completo expedido por la Dirección de Superación Académica-Secretaría de Educación Pública el 11 de julio de 2016. Oficio No. DSA/103.5/16/8960 con validez por tres años.

Árbitro de la Revista Ingeniería Agrícola y Biosistemas de la Universidad Autónoma Chapingo (Electronic ISSN: 2007-4026) (Print ISSN: 2007-3925) y de la Revista Tecnológica Agrobioalimentaria de la Universidad Tecnológica de Tehuacán (ISSN: 2395-8332)

Diplomado en Herramientas Metodológicas para la Formación Basada en Competencias Profesionales – Tecnológico de

Monterrey, 10 de noviembre de 2014 al 27 de marzo de 2015. Calificación final: 99.5 Folio: VIEG-15-0002892

Becario del Programa Proyecta 100 000 para el mejoramiento del aprendizaje del idioma Inglés, estancia de 1 mes en

Alliant International University, San Diego, California, USA.