



Dr. Gustavo Lozano Vázquez.

PI de TC, C2, Área de Química Cubículo 11. PA, UACH

Contacto: glozanov@chapingo.mx/ Tel. 5554051007

Semblanza Curricular

- **Formación académica:** Estancia posdoctoral en alimentos funcionales (Universidad Autónoma de Chapingo), doctorado en Biotecnología, en microtecnología aplicada en nutraceuticos (UAM-I), maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria aplicada en caracterizaciones fisicoquímicas, reológicas y sensoriales del queso para marcas colectivas y la licenciatura en Química de Alimentos en bioquímica vegetal, productividad del maíz. (UNAM, Facultad de Química/Colegio de Post graduados).
- **Experiencia laboral:** El café de tod@s, UNAM, Facultad de química, CEUTA, PRODUCE; SUNEI, UNCOS, CBTA 35, DGTA-SEP, BUAP, CRN-Chignahuapan, como Profesor Investigador Asociado C de Tiempo Completo, CITAL-Consultoría- y como Profesor investigador de TC, C2. UACH.

- **Líneas de investigación.**

1. Caracterización de moléculas bioactivas, su entrapamiento y sistemas de liberación. Aplicaciones: a) Alimentos tradicionales, b) Formulaciones de alimentos funcionales e innovadores (nutraceuticos) y c) otros sistemas agrícolas; ej. diseño de agroquímicos con enfoque de "química verde".

2. Acuicultura eficiente: Diseño y construcción de Sistema Recirculatorio Acuícola piloto, enfoque: a) Uso eficiente del agua, calidad fisicoquímica y química del agua, dirigido a la preservación del Axolote de forma sustentable y b) atributos nutraceuticos del axolote.

3. Soporte en ciencia, tecnología e inocuidad alimentaria en todo tipo de alimentos, con el propósito de activar la micro economía local de forma sustentable en comunidades indígenas y de forma convencional en la población en general.

4. Desarrollo, formulación, caracterización y/o etiquetado de productos alimentarios mínimamente procesados, semiprocesados, altamente procesados, tradicionales, convencionales y/o innovadores.

- **Distinción** SNI I (2017-2020) y SNI I (2022-2026). **Consulte publicaciones en:** <https://scholar.google.com/citations?user=xZaOUPAAAAAJ&hl=es>
- Experiencia en el sector agrícola:

1.HORTALIZAS: Creación, sistematización de documentación para la implementación de sistemas de inocuidad aplicada en tomates, chiles campana y pepinos.

2.CAFÉ: Desarrollo de microempresa, calidad del café verde, gestión de maquinaria, producción y calidad del café tostado, apertura y capacitación para la apertura de cafeterías.

3.STEVIA: Desarrollo tecnológico y estabilización de productos derivados.

4. LÁCTEOS: principalmente quesos, parámetros de calidad, análisis fisicoquímicos, microbiológicos, evaluación sensorial y su correlación con aspectos mercadológicos en la búsqueda de una Marca Colectiva.

5. MIEL: Licitaciones para adquisición de maquinaria, acompañamiento en la instalación, puesta en marcha y capacitación para su uso dentro de un taller apícola dedicado a la cosecha y envasado de miel; tanto de la abeja europea como de la abeja meliponini.

6. Desarrollos tecnológicos con productores en el área de alimentos, de inocuidad alimentaria (SQF y HACCP), desarrollo de nuevos productos y en mejoras tecnológicas, tales como la estabilidad y aspectos sensoriales, salas de extracción de miel de abeja, tipo "móviles" y en proceso de un Sistema Recirculatorio Acuícola, para la preservación del Axolote, en Chignahuapan.

7. Capacitación, entrenamiento de personal y capacitación a capacitadores: Mediante cursos teórico prácticos en diversos temas: inocuidad, BPA, BPM, POES, HACCP, elaboración de manuales, sistematización de documentación, microbiología de los alimentos y resolución de problemas tecnológicos a través de la química de los alimentos, correlación de aspectos sensoriales con aspectos mercadológicos y con la apertura a creación de cursos según las necesidades de los clientes; estos a nivel presencial y también vía electrónica.

8.Técnicas de laboratorio. Analítica, fisicoquímicos, microbiológicos, sensoriales, así como la validación de algunos métodos.

9. Docencia: Enseñanza teórica y práctica de distintas materias de Química: general, analítica, inorgánica, orgánica, química de alimentos, siendo ésta última mi especialidad, así como también, biología, microbiología general y de los alimentos, bioquímica y biotecnología, entre otras, manejo distintas técnicas de laboratorios.