

FORMATO PÚBLICO DE INFORMACIÓN CURRICULAR

1) NOMBRE COMPLETO Y CARGO ACTUAL EN EL IPN:

Ricardo Monterrubio López.

Director de Servicios Empresariales y Transferencia Tecnológica.

2) PREPARACIÓN ACADÉMICA:

Licenciatura: Ingeniería Bioquímica – Titulado.

Maestría en: Ciencias con Especialidad en Alimentos (mención honorífica) – Titulado.

Estudios de Doctorado en: Ciencias en Biomedicina y Biotecnología Molecular (100% de créditos).

Estancia de investigación en: Oregon State University – USA.

3) EXPERIENCIA PROFESIONAL (AL MENOS LOS ÚLTIMOS 3 PUESTOS).

Director de la Unidad Politécnica para el Desarrollo y la Competitividad Empresarial, del 16 de febrero del 2018 al 02 de marzo del 2020.

Subdirector de Servicios Educativos e Integración Social de la ENCB, de 01 diciembre del 2015 al 14 de febrero del 2018.

Jefe del Departamento de Investigación de la Sección de Estudios de Posgrado e Investigación, del 01 de agosto del 2012 al 30 de noviembre del 2015.

Jefe del Laboratorio de Ingeniería Bioquímica (Servicio Externo) del Departamento de Ingeniería Bioquímica, del 25 de septiembre del 2007 a la fecha.

Coordinador de prácticas extramuro de la carrera de IBQ, del 1° agosto del 2009 a 15 de diciembre de 2015.

Presidente de la academia de Química Orgánica para IBQ, del 1 de enero del 2007 a 31 de octubre del 2008.

4) OTRAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:

Profesor Titular “B” de T.C. (ES) de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas.

Miembro del Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos A.C.

Asesor de más de 20 desarrollos tecnológicos para la Industria Alimentaria.

Director de 26 trabajos de tesis.

Desarrollo de un manual de calidad para la implantación de Laboratorios en el marco de la NMX-EC-17025-IMNC-2006.

Cursos y Talleres

Fusión de la cultura comercial entre China y México, Academia para funcionarios de Negocios Internacionales (AIBO), Ministerio de Comercio de la República Popular China.

Introducción al análisis de riesgos en la inocuidad de alimentos (calificación Sobresaliente) impartido por el Núcleo de capacitación en Políticas Públicas – FAO. 2

Sistemas de control de inocuidad de los alimentos, (calificación Sobresaliente) impartido por el Núcleo de capacitación en Políticas Públicas – FAO.

Formación de Equipos Directivos para el Alto Rendimiento

Elaboración de exámenes

Control de calidad en resultados analíticos.

Aplicación de enzimas.

Bioinformática.

Aplicación de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la Industria Alimentaria.

Trazabilidad y cálculo de incertidumbre en las mediciones de EAA e ICP.

Trazabilidad y cálculo de incertidumbre de resultados analíticos.

Better proces control school por la FDA-USA y the Ohio State University.

Formación de equipos directivos para el alto rendimiento.

Asesoría interna en ISO 9001:2008 y el sistema DES/25 UA'S del nivel superior del IPN.

Formación de auditores internos.

Actualidades en maquinaria y materia prima para panificación.

Taller de análisis e interpretación de la norma ISO 9001:2008.

Cursos impartidos

Principios básicos de Cromatografía de alta resolución

Productos lácteos y derivados para la industria alimentaria

Inocuidad alimentaria en la planta de producción de la empresa Montparnasse, S.A. de C.V.

5) HABILIDADES:

Liderazgo, creatividad, toma de decisiones, manejo de conflictos.

Manejo de paquetería Office y de especialidad química.

6) PUBLICACIONES, PONENCIAS, ETC. (EN SU CASO)

"Nutritional properties and oxidative stability of a high-fat bakery product added with potato peel flour" volume 2, No. 3, september-december, 2018 of the JOURNAL OF BIOENGINEERING AND BIOMEDICINE RESEARCH (JBRR). Robles-Ramírez María del Carmen*, Pérez-Mazlum Salim, Monterrubio-López Ricardo, Romero-Flores Miguel Ángel, Beltrán-Orozco María del Carmen. Departamento de Ingeniería Bioquímica, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional. México City, México.

"Chitosan and Opuntia ficus-indica mucilage as the base of a polymeric edible film for the protection of tomatoes against Rhizopus stolonifera". Vol. 22 (2019). TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas, 22: 1-9, 2019.DOI: 10.22201/fesz.23958723e.2019.0.194, Dario Rafael Olicón-Hernández,a,b, Álvaro Acosta-Sánchez,a, Ricardo Monterrubio-López,a and Guadalupe Guerra-Sánchez.

"Ammonia-Oligotrophic and Diazotrophic Heavy Metal-Resistant Serratia liquefaciens Strains from Pioneer Plants and Mine Tailings", Microb Ecol DOI 10.1007/s00248-016- 0771-3 Nutritional properties and oxidative stability of a high-fat bakery product added with potato peel flour, Journal of Bioengineering and Biomedicine Research (2018) VOL.2 No.3:28-35

“Evaluation of extracts from potato and tomato wastes as natural antioxidant additives”. Archivos Latinoamericanos de Nutrición Órgano Oficial de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición Vol. 66 N° 1, 2016

“Informe de la misión IPN-COFOCALECFAO sobre el Queso Cotija para la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación-FAO.”

(<http://www.fao.org/fileadmin/templates/olq/documents/Mexico/Quesocotija.pdf>
)

Participación en 23 Convenios Vinculados con empresas y/o universidades.

Ponencias impartidas (Conferencias) y Participación a Congresos: 30

Proyectos de Investigación.

Director – Clave SIP 20182130 Disminución de pigmentos en spirulina max para emplearse en productos de panificación que ayuden a incrementar el consumo de proteína en población vulnerable.

Director - Clave SIP 20140731, Desarrollo de productos modificados a base de cereales, con evaluación del índice glicémico para su posible empleo en personas con obesidad y/o diabetes.

Director - Clave SIP 20141477, Evaluación de alimentos a base de harinas compuestas, ricos en proteínas para regímenes especiales y control de peso.

Participante – Clave SIP 20161063, Propiedades nutricionales, sensoriales y estabilidad oxidativa de un panqué adicionado con harina de cáscara de papa.

Participante –

Clave SIP 20150593, Efecto de la germinación sobre la composición y la actividad antioxidante de la leche y la okara de soya. Participante –

Clave SIP 20141059, Eficacia antioxidante de extractos de desechos de papa y jitomate en la protección de aceites vegetales. Participante –

Clave SIP 20131343, Presencia de los Genes HBLA y CES en cepas de *Bacillus cereus* aislado de hortalizas.

Participante - Clave SIP 20121003, Expresión del Gen de la metaloproteasa y producción de Biofilm, swimming, swarming y enzimas por cepas de *Vibrio vulnificus*.

CONACyT – 189302, Actualización del equipo de las plantas piloto de alimentos del I.P.N., para fortalecer la investigación y el desarrollo de tecnologías y productos alimenticios.

CONACyT -260431, Biológicas niños. La ciencia al alcance de todos.