

## FORMATO PÚBLICO DE INFORMACIÓN CURRICULAR

---

### 1) NOMBRE COMPLETO Y CARGO ACTUAL EN EL IPN:

M. en C. Ricardo Monterrubio López – Director de la UPDCE

### 2) PREPARACIÓN ACADÉMICA:

- Licenciatura: Ingeniería Bioquímica
- Maestría: Ciencias con Especialidad en Alimentos (mención honorífica)
- Estudios de Doctorado: Ciencias en Biomedicina y Biotecnología Molecular (100% de créditos).
- Estancia de investigación: Oregon State University – USA.

### 3) EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Director de la Unidad Politécnica para el Desarrollo y la Competitividad Empresarial, del 16 de febrero a la fecha.
- 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 1º 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 “A” T.C. (ES) de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas.
- Miembro activo 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.

- 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.
- Paquetería Office

#### 6) PUBLICACIONES, PONENCIAS, ETC.

- Publicaciones

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: 29

- 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.