

Curriculum Vitae

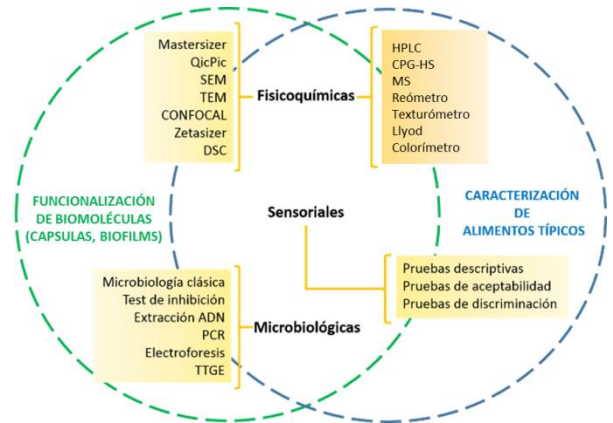


Citlalli Celeste González Ariceaga

31 años

Hidalgo No. 419, San Mateo 1, Texcoco, Edo. de México, CP 64110

cc.gonzalez.aricega@gmail.com



Perfil: Motivada, perseverante y autónoma, con interés particular en los productos del terruño, he buscado acumular técnicas y conocimientos que me permitan su caracterización, protección y valorización.

EDUCACIÓN

Doctorado en Procesos Biotecnológicos y Alimentarios

“Encapsulación de *Carnobacterium maltaromaticum* LMA28, productora de compuestos aromáticos, en la parafina que recubre el queso de Poro, un queso artesanal mexicano”.

Université de Lorreina
Nancy, Francia
2014

Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Productos Lácteos

“Caracterización fisicoquímica, microbiológica, reológica y sensorial del queso de Poro de la región de Los Ríos, Tabasco”.

Universidad Autónoma Chapingo
Texcoco, México
2009

Ingeniería en Industrias Alimentarias

Especialidad en desarrollo de nuevos productos

ITESM Campus Monterrey
Monterrey, México
2006

Técnico Agropecuario

CBTa No. 111
Pánuco, México
2000

IDIOMAS

Inglés: 79 puntos

TOEFL IBT

Francés: Nivel B2

TCF

CURSOS Y TALLERES

Redactar, valorizar y publicar su trabajo de investigación

Université de Lorreina
2013

Pr. Patricia Volland-Nail

Gestión de riesgos y crisis

Université de Lorreina
2011

Pr. Olivier Chery

Análisis de datos

Université de Lorreina
2010

Pr. Yves Gueniffey

Uso de equipo: Generador de Hidruros

Universidad Autónoma Chapingo
2008

Posgrado en Producción Animal

Calorimetría Diferencial de Barrido

Universidad Autónoma Chapingo
2008

Posgrado en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria

Dr. Hugo Espinosa Andrews

Evaluación Sensorial en la Calidad de los Alimentos

Instituto Tecnológico de Veracruz
2008

Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Dr. Michael O’Mahony (Universidad de California, Davis)

Certificación HACCP

ITESM Campus Mty
2006

International HACCP Alliance

Curriculum Vitae

EXPERIENCIA

- Investigación: Encapsulación de *Carnobacterium maltaromaticum* LMA28, productora de compuestos aromáticos, en la parafina que recubre el queso de Poro, un queso artesanal mexicano Universit  de Lorreina
2010-2014
- Investigación: Caracterización fisicoquímica, microbiológica, reológica y sensorial del queso de Poro de la región de Los Ríos, Tabasco Universidad Autónoma
Chapingo
2007-2009
- Investigación: Proyecto de desarrollo de nuevos productos alimentarios. Aguacate conservado por alta presión hidrostática. ITESM Campus Monterrey
Verano 2006
- Investigación: Proyecto de desarrollo de nuevos productos alimentarios. Mango conservado por métodos combinados. ITESM Campus Monterrey
Verano 2005
- Formación de capital humano:
- Supervisión de estudiante de ingeniería en prácticas de evaluación sensorial de queso Universidad Autónoma
Chapingo
2008
 - Supervisión de estudiante de BTS (diploma francés) en prácticas de microbiología Universit  de Lorreina
2011

HABILIDADES

- Fisicoquímicas**
- Reología y textura: Reómetro, Texturómetro
 - Apariencia y morfología: Microscopía  ptica, Confocal, SEM, TEM, QicPic, Masterziser, PharmaVision, Colorimetro
 - Determinación de compuestos: CPG-HS, HPLC, MS, técnicas bromatológicas
 - Técnicas diversas de encapsulación: extrusión, atomización, emulsificación, gelificación, etc.
- Microbiológicas**
- Caracterización de flora bacteriana por técnicas de microbiología clásica y molecular (extracción de ADN, electroforesis, PCR, TTGE)
 - Cinéticas de crecimiento y producción de metabolitos
 - Pruebas sanitarias y de inhibición bacteriana
 - Encapsulación de microorganismos
- Sensoriales**
- Experiencia como miembro y organizador de paneles expertos para evaluación sensorial descriptiva
 - Pruebas discriminativas
 - Pruebas de aceptabilidad

COMUNICACIÓN

- Publicaciones**
- Afzal, M. I., **González Ariceaga, C. C.**, Boulahya, K.-A., Jacquot, M., Delaunay, S., & Cailliez-Grimal, C. (2014). Biosynthesis and role of 3-methylbutanal in cheese by lactic acid bacteria: Major metabolic pathways, enzymes involved and strategies for control. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*.
 - Afzal, M. I., **González Ariceaga, C. C.**, Lhomme, E., Ali, N. K., Payot, S., Burgain, J., et al. (2013). Characterization of *Carnobacterium maltaromaticum* LMA 28 for its positive technological role in soft cheese making. *Food Microbiology*, 36(2), 223-230.
 - **González Ariceaga, C. C.**, Hernández-Montes, A., Aguirre-Mandujano, E., Villegas de Gante, A., Borges, F., Revol-Junelles, A. M., Jacquot, M., Cailliez-Grimal, C. Mexican Poro Cheese: Physicochemical, textural, rheological, sensorial and microbiological characterization. *International Journal of Dairy Technology* (**Enviado**)
- Presentaciones orales**
- **González-Ariceaga C. C.**, Jacquot M., Poncet D., and Cailliez-Grimal C. (2012). Comparison of two methodologies used in active compounds encapsulation for coating in cheese industry. South-American Symposium on Microencapsulation, Limeira, Brazil.
- Presentaciones visuales**
- **González Ariceaga C. C.**, Afzal M. I., Jacquot M., and Cailliez-Grimal C. (2012). Microbiological characterization of cheese and encapsulation of bacteria and aromatic compounds by tow methodologies. Seminary RP2E, Nancy, France.
 - **González Ariceaga C. C.**, Afzal M. I., Jacquot M., and Cailliez-Grimal C. (2011). Wax encapsulation to improve shelf-life and sensory properties of cheese. XIX International Conference on Bioencapsulation, Amboise, France.
 - Caracterización fisicoqu mica, reol gica y sensorial de un queso artesanal mexicano: antecedente para impulsar una marca colectiva. (2009). **González Citlalli**, Aguirre Eleazar, Hernández Arturo, Villegas Abraham. INNOVA. Montevideo, Uruguay.