

# Curriculum Vitae

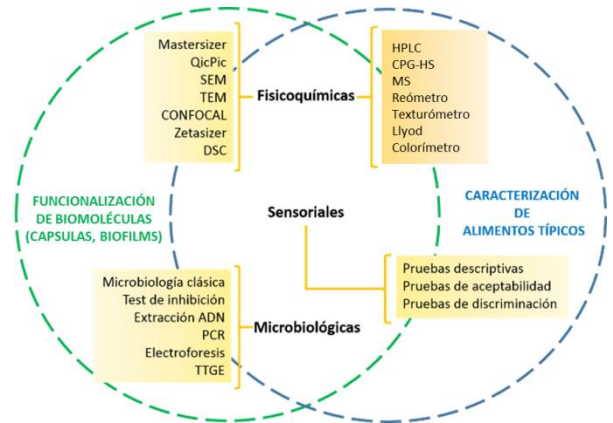


**Citlalli Celeste González Ariceaga**

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 microbiol gia 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 microbiol gia 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.