

Oscar GONZÁLEZ-RÍOS

Datos Generales

Nacionalidad: Mexicano

Fecha de Nacimiento: 5 de Julio de 1959

Lugar de Nacimiento: Xalapa, Veracruz, México.

Estado Civil: casado

Domicilio Trabajo: Miguel Angel de Quevedo # 2779; Fracc. Formando Hogar
C.P. 91860 Veracruz, Veracruz, México

Teléfono: +52 (229) 9-34-57-01; Ext. 203

E-mail: oscargr@itver.edu.mx

Profesión: Químico Farmacobiólogo

R.F.C.: GORO-590705-SS7

Céd. Profesional Licenciatura: 1021609

Céd. Profesional Maestría: 1355371

Céd. Profesional Doctorado: 5691004

Función:

Profesor-Investigador del Instituto Tecnológico de Veracruz, perteneciente al Sistema de Educación Superior Tecnológica de la Secretaría de Educación Pública de México.
Responsable de la línea de Investigación "Mejoramiento de la Calidad del Café y del Cacao en México"

Unidad:

Cuerpo Académico Consolidado de Tecnología de Alimentos de la Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del Instituto Tecnológico de Veracruz (CATA-UNIDA-ITV)

Disciplina:	<ul style="list-style-type: none">• Química de Alimentos• Tecnología Poscosecha• Evaluación Sensorial
Sistemas:	<ul style="list-style-type: none">• Café• Cacao
Temáticas:	<ul style="list-style-type: none">• Calidad Física, Química y Sensorial• Tratamientos Poscosecha• Valorización de Zonas de Producción (Terroirs)
Actividades:	<ul style="list-style-type: none">• Formación de Recursos Humanos en Investigación a Nivel de Licenciatura, Maestría y Doctorado• Formación de Recursos Humanos en el Sector Productivo e Industrial• Gestión de la Investigación• Difusión de la Investigación• Vinculación de la Investigación con el Sector Productivo e Industrial

Formación Académica:

Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Unidad Mixta de Investigación IR2B

Universidad de Montpellier II

Abril de 2004, Montpellier, Francia

Tesis: "Impacto del tratamiento pos-cosecha sobre la calidad aromática y sensorial del café".

Maestro en Ciencias de los Alimentos

Centro de Graduados e Investigación

Instituto Tecnológico de Veracruz

Junio de 1985, Veracruz, Veracruz, México.

Tesis: Efecto de la Germinación y Métodos de Cocción Sobre el Valor Nutritivo y Textura del Frijol Común (*Phaseolus vulgaris*).

Licenciado en Químico Farmacobiólogo

Facultad de Ciencias Químicas

Universidad Veracruzana

Agosto de 1982, Xalapa, Veracruz, México

Tesis: Preservación del Suero de Quesería por el Sistema Lactoperoxidasa $SNC-H_2O_2$.

Experiencia en otros Países:

- Capacitación de los Productores de Café "Grano de Oro" de Biscucuy, Estado de Portuguesa, Venezuela, para el "Control de la ocratoxina "A" en café, y la Aplicación del Beneficio Húmedo para mejorar la Calidad del Café. 19-27 de abril de 2008
- Capacitación a Productores de Café de la Región de Biscucuy, Estado de Portuguesa, Venezuela, en las técnicas tipo SCAA para evaluar la calidad del café. Marzo de 2008
- Participación en el Seminario Internacional "Desarrollo Económico Territorial en América Latina y el Caribe" con el proyecto "Desarrollo Rural de la Región Productora de Café en Tlatlauquitepec, Puebla, México". Santiago de Chile del 4 al 7 de Septiembre de 2007
- Difusión de resultados de Investigación sobre Control de Ocratoxina A y Efecto de la Fermentación en café (*Coffea arabica* L.), en la Industria Tostadora Jacques Babre, en Montpellier Francia. Julio de 2007

Distinciones Científicas y Honoríficas:

- Investigador Nacional de Investigadores Nivel 1. (SNI 2008 a la Fecha)
- Evaluador de Proyectos Científicos del CONACyT (2008 a la Fecha)
- Miembro de la Asociación Científica Internacional del Café (2006 a la Fecha)
- Profesor con el Nombramiento de Perfil Deseable (DGEST 2005 a la Fecha)
- Profesor del Claustro Doctoral y de la Academia del Doctorado en Ciencias de los Alimentos y de la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica, ambos pertenecientes al Programa Nacional de Posgrado de Calidad del CONACyT, México (2004 a la Fecha)
- Integrante del Comité Técnico de Normalización Nacional del Café y sus Productos de la Dirección General de Fomento a la Agricultura de la SAGARPA. México. (2006 a la Fecha)

Principales Logros:

- Establecimiento del Laboratorio de Tecnología de Café en la UNIDA-ITV
- Formación del Equipo de Investigación sobre Café y Cacao
- Formación de 9 Maestros en Ciencias; 3 Doctores en Ciencias; 8 Ingenieros (total: 20 Recursos Humanos Nacionales); 3 Ingenieros de la ENSIA-SIARC de Montpellier, Francia
- Evaluación de la Calidad Física y Química del Café Verde (*Coffea arabica* L.) de diferentes regiones productoras de México (Puebla, Guerrero y Veracruz)
- Evaluación de la Calidad Sensorial de la Bebida de Café de diferentes regiones de México (Puebla, Guerrero y Veracruz).
- Evaluación de la Calidad Física y Química del Cacao de diferentes regiones Productoras del Sureste de México (Chiapas y Tabasco).
- Estandarización del proceso de tostado de café a nivel industrial (50 kg/h) de la empresa "La Tradición de la Parroquia", perteneciente al Consorcio "Comercializadora Fernández Rivero S.A. de C.V.
- Escalamiento del Proceso de Tostado a escala de 210 kg/h de la empresa "La Tradición de la Parroquia", perteneciente al Consorcio "Comercializadora Fernández Rivero S.A. de C.V.
- Cálculo y Diseño de una Planta Tostadora de Café para la empresa "La Tradición de la Parroquia", perteneciente al Consorcio "Comercializadora Fernández Rivero S.A. de C.V.

Experiencia Docente y Profesional:

Profesor de Carrera de las siguientes materias:

Nutrición, Química de los Alimentos.

Departamento de Ingeniería Química e Ingeniería Bioquímica

Instituto Tecnológico de Villahermosa, México

1986 a 1992

Profesor de Carrera de las siguientes materias:

Química Orgánica, Química Inorgánica, Química Analítica I, Química Analítica II, Físicoquímica.

Departamento de Ingeniería Química e Ingeniería Bioquímica

Instituto Tecnológico de Veracruz, México

1982-1986; 1993 a la fecha

Profesor-Investigador de Tiempo Completo

Materias: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación, Seminario de Investigación I, Seminario de Investigación II, Seminario de Investigación III, Proyecto de Tesis I.

Doctorado en Ciencias de los Alimentos y de la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Instituto Tecnológico de Veracruz

2004 a la fecha

Jefe de Laboratorio de Tecnología del Café

Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Instituto Tecnológico de Veracruz

2004 a la fecha

Asesor en el Control de la Calidad del Café Verde y Café Tostado

"Grupo Tradición de la Parroquia de Veracruz, S.A. de C.V."

2004 a la fecha

Asesor Técnico de la Calidad del Café Verde

Unión de Productores de Café de Especialidad

Coatepec, Veracruz, México.
2005 a la fecha

Asesor del Programa Rural : Mejoramiento de la Calidad del Café

Departamento de Desarrollo Económico Territorial
Municipio de Tlatlauquitepec, Puebla, México".
2007 a la fecha

Asesor del Programa:

Mejoramiento de la Calidad del Café producido en el Municipio de Biscucuy, Estado de Portuguesa, Venezuela.
2008 a la fecha

Participación en Proyectos de Investigación:

Estudio de la Formación de Aroma del Café: Impacto de la Interacción Bioquímica de los Microorganismos en la Fermentación. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. en Colaboración de la Universidad de Montpellier II, y el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (Cirad), de Francia. 2009

Impacto de los Diferentes Tipos de Tostado Sobre la Estabilidad de la OTA en el Café y Elucidación Química de los Productos de Transformación. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. 2006-2009.

Estudio de la Formación de Aroma del Cacao: Impacto de la Interacción Bioquímica de los Microorganismos en la Fermentación. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. en Colaboración de la Universidad de Montpellier II, y el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (Cirad), de Francia. 2008

Estudio de la Fracción Volátil del Café Verde (*Coffea arabica* L.). Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. en Colaboración de la Universidad Veracruzana. 2008

Estudio de la Formación de Aroma del Cacao: Impacto de la Interacción Bioquímica de los Microorganismos en la Fermentación. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. en Colaboración de la Universidad de Montpellier II, y el Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (Cirad), de Francia. 2008

Caracterización Física y Sensorial del Cacao producido en la Región la Chontalpa, Tabasco, México. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV y la USAID. 2007

Influencia del Origen y Grado de Tostado del Café (*Coffea Arabica* L.) Sobre la Preferencia de los Consumidores en el Estado de Veracruz. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. 2007

Estudio del Efecto de las Bacterias Lácticas Durante la Fermentación del Café Sobre el Crecimiento del y Producción de OTA por *Aspergillus Ochraceus*. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. 2006-2007.

Caracterización Física y Sensorial del Café de la Región Productora de Misantla, Veracruz, México. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. Convenio COSNET-SEP 600.05/P. 2005-2006

Efecto de la Fermentación del Mucilago Sobre el Contenido de los Ácidos Orgánicos del Grano de Café. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. Convenio

COSNET-SEP 600.05/P. en Colaboración de la Universidad Veracruzana. 2005-2006

"Estudio de la Preferencia Sensorial de la Bebida del Café Producido en la Región de Misantla, Veracruz, México". Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. Convenio COSNET-SEP 600.05/P.) en Colaboración con la Universidad de las Américas, Escuela de Ingeniería y Ciencias, Departamento de Ingeniería Química y Alimentos. Cholula, Puebla, México. 2005-2006

Estudio de las Propiedades Antimicrobianas de los Ácidos Clorogénicos del Café, Lipofilizados Enzimáticamente. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos del ITV. COSNET 600.05/P. 2005-2006.

Publicaciones:

- Impact of "Ecological" post-harvest processing on the volatile fraction of coffee beans: I. Green coffee. Oscar González-Ríos, Mirna L. Suárez-Quiroz, Renaud Boulanger, Michel Barel, Bernard Guyot, Joseph-Pierre Guiraud, Sabine Schorr-Galindo. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2007
- Impact of "ecological" post-harvest processing on coffee aroma: II. Roasted coffee. Oscar González-Ríos, Mirna L. Suárez-Quiroz, Renaud Boulanger, Michel Barel, Bernard Guyot, Joseph-Pierre Guiraud, Sabine Schorr-Galindo. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2007
- Effect of four post-harvest treatments on quality coffee.
- González-Ríos O., Suárez-Quiroz M.L., Barel M., Guyot B., Guiraud J.P., Schorr-Galindo S. ICEF9, Montpellier, Fr. Marzo-2004
- Effects of post-harvest treatments and roasting on the final quality of Mexican coffee. González-Ríos O., Suárez-Quiroz M.L., Barel M., Guyot B., Guiraud J.P., Schorr-Galindo S. ICEF9, Montpellier, Fr. Marzo-2004
- Study of Ochratoxin A Producing Strains In Coffee Processing. Suárez-Quiroz M.L., González-Ríos O., Barel M., Guyot B., Schorr-Galindo S., Guiraud J.P. *International Journal of Food Science & Technology*. 2004. 39 : 1-7
- Effect of the post-harvest processing procedure on OTA occurrence in coffee. Suárez-Quiroz M.L., González-Ríos O., Barel M., Guyot B., Schorr-Galindo S., Guiraud J. P. *International Journal of Food Microbiology*.
- The Impact of roasting on the Ochratoxin A content of coffee. *International Journal of Food Science & Technology*. Suárez-Quiroz Mirna, De Louise Béatrice, González-Ríos Oscar, Barel Michel, Guyot Bernard, Schorr-Galindo Sabine, Guiraud Joseph-Pierre. 2005. 40 (6) : 605-611
- Effect of chemical and environmental factors on Ochratoxin A production in green coffee. Suárez-Quiroz M.L., González-Ríos O., Barel M., Guyot B., Schorr-Galindo S., Guiraud J. P. *Food Microbiology*. 2005. 21 (6) : 629-634

Comunicaciones en Congresos:

- CONSUMER PREFERENCE MEASURED USING HEDONIC RANKING R-INDEX MEASURES FOR COFFEE (*Coffea Arabica*) CULTIVATED AT DIFFERENT ALTITUDES IN VERACRUZ, MEXICO (PC770) : 22nd ASIC Conference On Coffee Science, Campiñas, Brasil. Septiembre de 2008.
- EFFECTS OF LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM FERMENTED COFFEE (*Coffea Arabica*) ON GROWTH OF *Aspergillus Ochraceus* AND OCHRATOXIN A PRODUCTION (PC742), Brasil Septiembre de 2008.
- IMPORTANCE OF WATER IN THE WET POST HARVEST PROCESS ON THE QUALITY OF MEXICAN COFFEE. 21th International Conference On Coffee Science. Montpellier, France. Septiembre 2006.
- MERCADOS NICHOS, ASPECTOS AMBIENTALES Y SOCIALES. Productores de Café de la Zona de Misantla, Veracruz, México. Junio de 2006
- ¿COMO INCREMENTAR EL CONSUMO DE CAFE. Conferencia Dictada Dentro del Marco del Seminario “El Café, Calidad y Salud”. Coatepec, Veracruz, México. Mayo de 2006.
- CONOCIMIENTO Y CONTROL DE LOS FACTORES DE CALIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCION DE CAFE. III Congreso Cafetalero del Estado de Guerrero. San Luis Acatlán, Guerrero, México. Septiembre de 2005.
- IMPACTO DE LOS TRATAMIENTOS POSTCOSECHA SOBRE LA CALIDAD AROMATICA Y SENSORIAL DEL CAFE. Conferencia Dictada Dentro del Marco del Seminario El Café, Calidad y Salud. Coatepec, Veracruz, México. Junio de 2005.
- IMPACTO DE LOS TRATAMIENTOS POSTCOSECHA SOBRE LA CALIDAD AROMATICA DEL CAFE. Conferencia Dictada Dentro de la Reunión de Trabajo de BANCOMEX. Coatepec, Veracruz, México. Junio de 2005.
- EFFECT OF POST-HARVEST TREATMENTS AND ROASTING ON THE FINAL QUALITY OF MEXICAN COFFEE. International Conference Engineering And Food ICEF9-2004. Montpellier, France. Marzo de 2004.
- INFLUENCE OF COFFEE PROCESSING ON OCHRATOXIN A PRESENCE IN GREEN, ROASTING AND BREW COFFEE. International Conference Engineering And Food ICEF9-2004. Montpellier, France. Marzo de 2004.
- INFLUENCE OF COFFEE PROCESSING, WATER ACTIVITY, TEMPERATURE AND Ph ON MOULD GROWTH AND OCHRATOXIN A PRODUCTION IN COFFEE. 20th International Conference On Coffee Science.. Bangalore, India. October 2003

Competencia Lingüística:

INGLES	Comprensión de textos	95%
	Escritura	90%
	Oral	70%
FRANCES	Comprensión de textos	100%
	Escritura	95%
	Oral	100%
ESPAÑOL	Comprensión de textos	100%
	Escritura	100%
	Oral	100%

Dr. Oscar GONZÁLEZ-RÍOS

Veracruz, Veracruz, México, Febrero de 2009