

Curriculum Vitae

Datos Personales:

Nombre: MIRNA LEONOR SUAREZ QUIROZ
Domicilio: BUGAMBILIAS No 5 Depto. 7
FRACC. JARDINES DEL VIRGINIA
TEL: (29) 9-22-27-44
E-mail: mirnasq@itver.edu.mx
Fecha de Nacimiento: 20 de Diciembre de 1959
Lugar de Nacimiento: XALAPA, VERACRUZ
Nacionalidad: MEXICANA
Estado civil: CASADA (una Hija)
RFC: SUQM591220 SJ3
Ced. Prof. Licenciatura: 1021608
Ced. Prof. Maestría: 13553645
Ced. Porf. Doctorado: 5691003
INVESTIGADOR NACIONAL NIVEL 1. SNI 2009-2011



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 "Inocuidad 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">• Inocuidad de Alimentos• Tecnología Postcosecha• Sistemas de inocuidad
Sistemas:	<ul style="list-style-type: none">• Café• Cacao
Temáticas:	<ul style="list-style-type: none">• Control de Ocratoxina a en la cadena productiva del café y cacao.• Fermentación de café y cacao.• Implementación de sistema HACCP
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

Estudios:

Doctorado: DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
Institución: ECOLE DOCTORAL: SCIENCES ET PROCEDES BIOLOGIQUES ET INDUSTRIELES.
UNIVERSITÉ MONTPELLIER II. MONTPELLIER, FRANCE. 2000-2004
Tesis: ETUDE DES CONDITIONS DE PRODUCTION D'OCHRATOXIN A DANS LE CAFE. CONTRÔLE ET PREVENTION DE SA FORMATION". Mención: TRÈS HONORABLE
Maestría: MAESTRIA EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO TECNOLOGICO DE VERACRUZ. VERACRUZ, VER. 1983-1985

Tesis: AISLAMIENTO Y EVALUACION NUTRICIA DE PROTEINAS PROVENIENTES DEL GRANO AGOTADO DE LA INDUSTRIA CERVECERA. 1986

Licenciatura: QUIMICO FARMACOBIOLOGO
 Institución : FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS. UNIVERSIDAD VERACRUZANA. XALAPA, VERACRUZ.1978-1982

Tesis: CARACTERISTICAS FENOTIPICAS DE DOSCEPAS DE *Rhizobium trifolii* IMPLICADAS EN UN FENOMENO DE COMPETENCIA “. 1984.

Otros : Food Protection Manager
 Institución : The Educational Foundation of the National Restaurant Association.
 International Food Safety Council.

Publicaciones científicas:

O. Gonzalez-Rios. M. Suárez-Quiroz, R. Boulanger, M. Barel, B. Guyot, J-P. Guiraud & S. Schorr-Galindo. 2007. **Impact of “ecological” post-Harvest processing on coffee aroma: II. Roasted coffee.** *J. of Food composition and Analysis*: 20: 297-307.

O. Gonzalez-Rios. M. Suárez-Quiroz, R. Boulanger, M. Barel, B. Guyot, J-P. Guiraud & S. Schorr-Galindo. 2007. **Impact of “ecological” post-harvest processing of the volatile fraction of coffee beans: I. Green coffee.** *J. of Food composition and Analysis*: 20: 289-296.

Mirna Suárez-Quiroz, Béatrice De Louise, Oscar González-Rios, Michel Barel, Bernard Guyot, Sabine Schorr-Galindo, Joseph-Pierre Guiraud. 2005. **The Impact of roasting on the Ochratoxin A content of coffee.** *International Journal of Food Science & Technology*. **40**: 605-611.

Suárez-Quiroz M.L., González-Rios O., Barel M., Guyot B., Schorr-Galindo S., Guiraud J. P. 2005. **Effect of the post-harvest processing procedure on OTA occurrence in artificially contaminated coffee.** *International Journal of Food Microbiology* . **103:3** :p. 339-345.

Suárez-Quiroz M.L., González-Rios O., Barel M., Guyot B., Schorr-Galindo S., Guiraud J.P. 2004. **Study of Ochratoxin A Producing Strains In Coffee Processing.** *International Journal of Food Science & Technology*. **39** : 1-7

Suárez-Quiroz M.L., González-Rios O., Barel M., Guyot B., Schorr-Galindo S., Guiraud J. P. 2004. **Effect of chemical and environmental factors on Ochratoxin A production in green coffee.** *Food Microbiology*. 21 (6) : 629-634

Artículos in extenso:

- Mirna L. SUAREZ-QUIROZ, Oscar GONZALEZ-RIOS, Elena I. CHAMPION-MARTINEZ, & Ofelia ANGULO. **Effects of Lactic Acid Bacteria isolated from fermented coffee (*Coffea arabica*) on growth of *Aspergillus ochraceus* and Ochratoxin A production.** 22th International Conference on Coffee Science. ASIC 2008. Campinas, Brasil 12-19 de Septiembre de 2008.
- Luis Haro, Oscar González-Rios, Mirna L. Suárez-Quiroz, Ma. Elena Ochoa, Michael O'Mahony and Ofelia Angulo. **Consumer Preference Measured Using Hedonic Ranking R-Index Mesures for Coffee (*Coffea arabica*) Cultivated at Different Altitudes in Veracruz, Mexico.** 22th International Conference on Coffee Science. ASIC 2008. Campinas, Brasil 12-19 de Septiembre de 2008.
- O. Gonzalez-Rios. M. Suárez-Quiroz, R. Boulanger, M. Barel, B. Guyot, J-P. Guiraud & S. Schorr-Galindo. **Importance of water in the wet post-harvest process on the quality of mexican coffee.** 21th International Conference on Coffee Science. ASIC 2006. Montpellier, France 11-15 septiembre de 2006.
- M. Suárez-Quiroz, O. Gonzalez-Rios, M. Barel, B. Guyot, S. Schorr-Galindo & J-P. Guiraud. **Influence of the fermentation stage on the ochratoxin A production in**

- coffee.** 21th International Conference on Coffee Science. ASIC 2006. Montpellier, France 11-15 septiembre de 2006.
- M. Suárez-Quiroz, O. Gonzalez-Rios, M. Barel, B. Guyot, S. Schorr-Galindo & J-P. Guiraud. **Black Aspergillus species, OTA producers. Conditions for their growth and toxigenesis in coffee.** 21th International Conference on Coffee Science. ASIC 2006. Montpellier, France 11-15 septiembre de 2006.
 - Suárez-Quiroz ML., López-Mendez E., Taillefer W., Villeneuve P., Guiraud J-P. and Figueroa- Espinoza M. 2006. **Antimicrobial Properties of Lipophilized Chlorogenic Acids.** International Congress of Food Science & Food Biotechnology in developing countries. Saltillo, Coah. 12-16 Octubre 2006.
 - O. Gonzalez-Rios. M. Suárez-Quiroz, R. Boulanger, M. Barel, B. Guyot, J-P. Guiraud & S. Schorr-Galindo. **Effects of post-harvest treatments and roasting on the final quality of Mexican coffee.** Intenational Conference Engineering and Food ICEF9-2004. Montpellier, Francia 4-7 Marzo de 2004.
 - M. Suárez-Quiroz, O. Gonzalez-Rios, M. Barel, B. Guyot, J-P. Guiraud & S. Schorr-Galindo. 2004. **Influence of coffee procesing on ochratoxin A presence in green, roasted and brewed coffee.** Intenational Conference Engineering and Food ICEF9-2004. Montpellier, Francia 4-8 Marzo de 2004.
 - M.L. Suárez-Quiroz O. Gonzalez-Rios, M. Barel, B. Guyot, J-P. Guiraud & S. Schorr-Galindo. **Influence of Coffee Processing, Water Activity, Temperature and pH on Mould Growth and Ochratoxin A Production in Coffee.** 20th International Conference on Coffee Science. ASIC 2004. Banglore, India 11-15 Octubre de 2004.

Docencia:

Licenciatura:

MICROBIOLOGIA	2005-a la fecha
PROYECTOS EN BIOINGENIERIA	2004-a la fecha.
CONTROL ESTADISTICO DE CALIDAD	1999-2006
BIOLOGIA	2004-2006
TEMAS SELECTOS EN MICROBIOLOGIA	1994-1999
MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	1991-1999
QUIMICA ANALITICA II	1993-1994
MICROBIOLOGIA AVANZADA	1987-1991

Postgrado:

CIENCIA, TECNOLOGIA, SOCIEDAD E INNOVACION
 MICROBIOLOGIA SANITARIA
 LEGISLACION Y CONTROL SANITARIO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
 EVALUACION SENSORIAL
 CONTROL SANITARIO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
 MICROBIOLOGIA AMBIENTAL

Cursos impartidos a nivel Nacional e Internacional.

- PARAMETROS DE CONTROL DURANTE EL MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS BASADOS EN EL SISTEMA HACCP. SIMPOSIUM INTERNACIONAL AVANCES EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS Y CONGRESO INTERNACIONAL DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Veracruz, Ver 1999.
- SEMINARIO DE APLICACION DE LOS PRINCIPIOS DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y HACCP A LA CADENA DEL CAFE.
 Organizadores: FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación); ANACAFE (asociación Nacional de Café de Guatemala) y PROMECAFE
 Ciudad de Guatemala del 11 - 22 de Octubre del 2004.
- SEMINARIO INOCUIDAD DEL CAFÉ. Asociación de productores de café del Biscucuy, Municipio Sucre Estado Portuguesa, Venezuela.

Dirección de Tesis:

Doctorado:

- IDENTIFICACIÓN DE METABOLITOS BIOACTIVOS DE UNA CEPA DEL HONGO *Ganoderma* subgénero *ganoderma*. Jorge M. Suárez Medellín. Tesis de Doctorado en Ciencias de los Alimentos. UNIDA-ITV 2008-2010.
- ESTUDIO DE LA FORMACION DEL AROMA DEL CACAO: IMPACTO DE LA INTERACCION BIOQUIMICA DE LOS MICROORGANISMOS EN LA FERMENTACION. Ángel Huerta Conde. Tesis de Doctorado en Ciencias de los Alimentos. UNIDA-ITV 2008-2010
- IMPACTO DE LOS DIFERENTES TIPOS DE TOSTADO SOBRE LA ESTABILIDAD DE LA OTA EN EL CAFÉ Y ELUCIDACIÓN QUÍMICA DE LOS PRODUCTOS DE TRANSFORMACIÓN. Olaya P. Castellanos Onorio. Tesis de Doctorado en Ciencias de los Alimentos. UNIDA-ITV. 2006-2009.

Maestría:

- ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE ÁCIDOS CLOROGÉNICOS EXTRAÍDOS DE CAFÉ VERDE Y LIPOFILIZADOS CON ALCOHOLES GRASOS DE DIFERENTE LONGITUD DE CADENA. Angelina Alonso Campos. Tesis de Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. UNIDA-ITV 2008-2009.
- EFECTO DEL MEZCLADO EN LA FERMENTACIÓN DE CACAO ORGÁNICO, SOBRE SUS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y SENSORIALES. Samuel Cruz López. Tesis de Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. UNIDA-ITV 2008-2009.
- OLFATOMETRIA DE LA FRACCION AROMATICA DE CAFÉ VERDE (*Coffea arabica*). Guadalupe Fentanez. Tesis de Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. UNIDA-ITV 2007-2008.
- EFECTO DE LAS BACTERIAS LÁCTICAS UTILIZADAS DURANTE LA FERMENTACIÓN DEL CAFÉ SOBRE SU CALIDAD FISICOQUÍMICA Y SENSORIAL. Carmen de la Luz Pavón Varela. Tesis de Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. UNIDA-ITV 2007-2009.
- ESTUDIO DEL EFECTO DE LAS BACTERIAS LACTICAS DURANTE LA FERMENTACION DEL CAFÉ SOBRE EL CRECIMIENTO Y PRODUCCION DE OTA POR *Aspergillus ochraceus*. Elena I. Champion Martínez. Tesis de Maestría en Ingeniería Bioquímica. UNIDA-ITV. 2006-2007
- ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS DE LOS ACIDOS CLOROGENICOS DEL CAFÉ, LIPOFILIZADOS ENZIMATICAMENTE. Erick López Méndez. Tesis de Maestría en Ingeniería Bioquímica. UNIDA-ITV. Convenio CoSNET 600.05/p. 2005-2006.

Licenciatura:

- DISEÑO DE UNA PLANTA PARA LA PRODUCCION DE ACIDO DOCOSAHEXANOICO (w-3, 22:6) POR FERMENTACION CON *Chryptecodinium cohnii*. Izcóatl Alejandro Gómez Aquino. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica ITV. 2008
- DISEÑO DE UNA PLANTA PILOTO DE PRODUCCIÓN DE BIOINSECTICIDA PARA EL CONTROL DE *Diatraea saccharalis* A PARTIR DE BACULOVIRUS. Nadia Maturano Ramírez. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica ITV. 2008
- DISEÑO DE UNA PLANTA PRODUCTORA DE BIOFUNGICIDA A PARTIR DE *Trichoderma harzianum*. F. Damián Ramos Morales y Teodoro Arana Miler. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica ITV. 2007
- DISEÑO DE UNA LINEA DE PRODUCCION Y PURIFICACION DE LISOSTAFINA PARA SU USO COMO ANTIBIOTICO CONTRA *Staphylococcus aureus* MRSA. Reyna Gómez Flores. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica ITV. 2007
- MANUAL PARA LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. José H. Castro Galindo. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica ITV. 2006
- MANUAL DE PRÁCTICAS DEL LABORATORIO DE TEMAS SELECTOS EN MICROBIOLOGIA. Landy G. Palacios Gordillo. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en Alimentos I.T.V. 1998.
- INCIDENCIA Y SOBREVIVENCIA DE *Yersinia enterocolítica* EN OSTION. QUIMICO FARMACOBIOLOGO UNIVERSIDAD VERACRUZANA.1991

- ESTUDIO MICROBIOLÓGICO DEL POZOL. Lidia Cruz Castellanos. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en Alimentos ITVH. 1989
- EVALUACION DE *Salmonella* EN SALCHICHA A GRANEL. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en Alimentos ITVH. 1990
- DETERMINACION DE UN METODO DE AISLAMIENTO DE *Yersinia enterocolitica* APARTIR DE QUESOS FRESCOS. Tesis de Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en Alimentos ITVH. 1989

Convenios de colaboración con empresas:

- Convenio de colaboración para el desarrollo del proyecto “Estabilización de una bebida de horchata”) como responsable de la estabilidad microbiológica. Empresa Imperial Bebidas. Febrero de 2006.
- Convenio de colaboración para el desarrollo del proyecto “Mejoramiento de la calidad del café tostado y molido elaborado por el Grupo Gran Café de La Parroquia de Veracruz”. Como responsable de la parte de inocuidad del café. Empresa Grupo Gran Café de La Parroquia de Veracruz. Diciembre 2004.

Distinciones Profesionales:

PROFESOR CON PERFIL DESEABLE DEL PROMEP. 2006
 INVESTIGADOR NACIONAL NIVEL 1. SISTEMA NACIONAL DE INVESTIGADORES. 2009-2011
 BECA AL DESEMPEÑO ACADEMICO Nivel III. 2004-2005
 BECA AL DESEMPEÑO ACADEMICO Nivel III. 1996-1997
 PRESIDENTE DE LA COMISION DICTAMINADORA DE INGENIERIA Y
 TECNOLOGIA DEL SISTEMA ESTATAL DE INVESTIGADORES.
 Secretaría de Educación Cultura y Recreación. Gobierno del Estado de
 Tabasco. 1991-1994. Villahermosa, Tab.
 BECA AL DESEMPEÑO ACADEMICO Nivel II. 1992.
 BECA AL DESEMPEÑO ACADEMICO Nivel II. 1991.
 BECA AL DESEMPEÑO ACADEMICO Nivel I. 1990.

Idiomas:

ESPAÑOL	Lengua materna	
INGLES	Comprensión de textos	95%
	Escritura	50%
	Oral	50%
FRANCES	Comprensión de textos	100%
	Escritura	90%
	Oral	90%

Contacto:

Dra. Mirna L. Suárez Quiroz
 Profesor Investigador
 Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos
 Instituto Tecnológico de Veracruz
 Av. Miguel A. de Quevedo # 2779 Col. Formando Hogar, 91680 Veracruz, Ver.
 Tel. + 52 (229) 934-5701 ext. 210 y 203 fax: ext. 201.