

**CURRICULUM VITAE
(RESUMEN)**

FAUSTO TEJEDA TRUJILLO

Profesión: **Químico Fármaco-biólogo**
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Especialidad: **Microbiología Sanitaria**
Universidad de Guadalajara

Maestría **Salud Pública**
Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla

Doctorado **Ciencias Químico - Biológicas**
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas. I.P.N.

Experiencia Docente en el área de la Inocuidad Microbiana de los Alimentos

Profesor Investigador Titular Facultad de Ciencias Químicas
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Profesor Invitado Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Programa de Posgrado en Alimentos del Centro de la República.
Universidad Autónoma de Querétaro

Experiencia Profesional:

- a) Jefe del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la S.S.A. (1986- 1996)
- b) Director del Laboratorio de Análisis Clínicos y Microbiológicos “Q.F.B. Fausto Tejeda Trujillo”.
- c) Instructor HACCP Certificado por la Alianza Internacional.
- d) Profesor Investigador Titular A. Facultad de Cs. Químicas – B.U.A.P.
- e) Instructor externo avalado por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social. TETF5909068D4-0005

Trabajos de investigación dirigidos en el área de la Inocuidad Microbiana de los Alimentos:

- a) Tesis de licenciatura: **62**
- b) Tesinas de especialidad: **20**

Otras actividades:

- a) Jurado en exámenes de posgrado: **10**
- b) Cursos impartidos: **35**
- c) Conferencias impartidas: **168**
- d) Carteles presentados en Congresos Nacionales e Internacionales: **20**
- e) Publicaciones: **50**
- f) Cargos y comisiones académicas: **28**
- g) Asistencia a Congresos y Cursos: **79**
- h) Conferencias presentadas en Congresos Nacionales e Internacionales: **30**

Actividades de investigación de interés:

- a) Estudio de brotes de enfermedades transmisibles por alimentos.
- b) El papel de *Streptococcus pyogenes* en la inocuidad microbiana de los alimentos.
- c) Evaluación de riesgos en alimentos preparados en cocinas de Hospitales.
- d) Comportamiento de bacterias enteropatógenos en diferentes alimentos y superficies.
- e) Probióticos.
- f) Multirresistencia de bacterias patógenas en alimentos.
- g) Efecto de los diferentes factores ecológicos en la cinética de los microorganismos en los alimentos.

Proyectos con financiamiento:

- a) Investigación de fuentes de contaminación e investigación de *Salmonella* en el Rastro de la Cd. de Puebla (2005-2006) (Proyecto financiado por el H. Ayuntamiento de Puebla)
- b) Rastreo de fuentes de contaminación de agentes patógenos durante la obtención y comercialización de la papaya maradol de la Sierra Mixteca Poblana. (2006-2007) (Proyecto financiado por Fundación PRODUCE).
- c) Cinética de *E. coli* patógena, *L. monocytogenes* y *Salmonella* spp. en papaya maradol a 4 y 22°C. (Proyecto financiado por VIEP-BUAP. 2008).
- d) Detección y evaluación de riesgos microbianos en alimentos que se preparan en hospitales. (Proyecto financiado por VIEP-BUAP. 2010-2011).

Membrecías, reconocimientos y distinciones:

- I. Co-Fundador del Laboratorio Estatal de Salud Pública de la S.S.A. (1986)
- II. Jefe del Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Puebla (1986-1996)
- III. Premio al Mérito Civil. Volcán Popocatepetl. (1994)
- IV. Fundador de la Especialidad en Inocuidad Microbiana de los Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. B.U.A.P. (1997-2000)
- V. Miembro de la International Association for Food Protection (IAFP), desde 1996.
- VI. Presidente de la Asociación Mexicana de Protección a los Alimentos (2004-2006).
- VII. Premio Estatal de Salud 2004 en el Área de Epidemiología.
- VIII. Profesor invitado. Programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro.
- IX. Premio Estatal de Salud 2005 en el Área de Epidemiología.
- X. Conferenciante de Yakult – Puebla (2007 hasta la fecha)
- XI. Coordinador General del Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2008. Centro de Convenciones Puebla. Octubre del 2008
- XII. Miembro del Padrón de Investigadores de la Vicerrectoría de Investigación y Estudios de Posgrado de la BUAP. (2008-2012)
- XIII. Tesorero de la Asociación Mexicana para la Protección de los Alimentos (2010-2014)
- XIV. Miembro del Comité Organizador del Congreso Internacional de Microbiología, Toxicología e Higiene de los Alimentos (Puerto Vallarta, Jal. 2010-2015)
- XV. Tercer lugar en la modalidad de cartel, XVII Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria. Nuevo Vallarta, Nay. 2015