

DRA. SOFÍA M. ARVIZU MEDRANO
Profesor Investigador de tiempo completo
Facultad de Química
Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos
Universidad Autónoma de Querétaro
SNI Nivel 1 – Perfil PROMEP
Email: sofia.arvizu@uaq.mx
Tel. (442) 1921200. Ext. 5556

Formación Académica:

Licenciatura: Químico-Farmacobiólogo, Escuela de Químico Farmacobiología, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Maestría: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro.

Doctorado: Doctorado en Ciencia de los Alimentos. Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro.

Líneas de investigación

1. Control de microorganismos patógenos en producción primaria de frutas y hortalizas.
2. Detección de fuentes de contaminación de microorganismos patógenos y deterioradores en plantas procesadoras de alimentos.
3. Evaluación de riesgos microbianos en agua y alimentos.

Vinculación/colaboración con otros sectores

1. Proyecto de vinculación con empresa: Inactivación de microorganismos deterioradores de jamón cocido, rebanado y empacado al vacío mediante la aplicación de presión hidrostática.
2. Proyecto de vinculación con empresa: Diseño e implementación de programas para el aseguramiento de calidad en la inocuidad de productos lácteos elaborados en una empresa ubicada en San Juan del Río, Querétaro.
3. Participación en Diplomado “Inocuidad Microbiana” impartido a SENASICA.

Publicaciones recientes

Dalia E. Miranda-Castilleja, Ramón Á. Martínez-Peniche, J. Alejandro Aldrete-Tapia, Lourdes Soto-Muñoz, Montserrat H. Iturriaga, J. Ramiro Pacheco-Aguilar and **Sofía M. Arvizu-Medrano. 2016.** Distribution of native lactic acid bacteria in wineries of Queretaro, Mexico and their resistance to wine-like conditions. *Frontiers in Microbiology*. 7:1769. doi:10.3389/fmicb.2016.0176

Padilla-Frausto J. J., Cepeda- Márquez L. G., Salgado L. M., Iturriaga, M. H., **Arvizu-Medrano S. M. 2015.** Detection and genotyping of *Leuconostoc* spp. in a sausage processing plant. *Journal of Food Protection*. 78(12):2170-2176. doi:10.4315/0362-028X.JFP-15-192.

Beatriz Chueca, Nayeli Ramírez, **Sofía M Arvizu-Medrano**, Diego García-Gonzalo and Rafael Pagán. **2015.** Inactivation of spoiling microorganisms in apple juice by a combination of essential oils' constituents and physical treatments. *Food Science and Technology International*. DOI: 10.1177/1082013215606832.

Miranda Castilleja D. E., **Arvizu- Medrano S. M.**, Pacheco-Aguilar, Aldrete Tapia J.A., Martínez- Peniche R. A. **2015.** Aislamiento, selección e identificación de levaduras *Saccharomyces* spp. nativas de viñedos de Querétaro, México. *Agrociencia*. 49(7): 759-773. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30242595005>

Avila-Vega D.E., Álvarez Mayorga B., **Arvizu-Medrano S. M.**, Pacheco-Aguilar R., Martínez-Peniche R. A, Hernández-Iturriaga M. **2014.** Microbiological Profile and Incidence of *Salmonella* and *Listeria monocytogenes* on Hydroponic Bell Peppers and Greenhouse Cultivation Environment. *Journal of Food Protection*. 77(11):1904-1910. doi:10.4315/0362-028X.JFP-13-563.

L. Abadía-García, A. Cardador, S. Martín del Campo, **S. M. Arvizu**, E. Castaño-Tostado, C. Regalado-González, B. García- Almendarez, S. L. Amaya- Llano. **2013.** Influence of probiotic strains added to cottage cheese on generation of potentially antioxidant peptides, anti-listerial activity, and survival of probiotic microorganisms in simulated gastrointestinal conditions. *International Dairy Journal*. 33: 191-197. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2013.04.005>

Noviembre 22, 2016