

**NOMBRE: BLANCA ESTELA GARCÍA ALMENDÁREZ**  
**CORREO ELECTRÓNICO: blancag@uaq.mx; blancag31@gmail.com**  
**TELÉFONOS: 442 1921304 y 1921307 ext 5526 y 55982**

**LINEAS DE INVESTIGACIÓN: BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS,  
BIOCONSERVACIÓN, USO DE MICROORGANISMOS Y AGENTES  
ANTIMICROBIANOS NATURALES, MICROENCAPSULADOS;  
FORMACIÓN Y PREVENCIÓN DE BIOPELÍCULAS EN EL AMBIENTE  
DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS**



#### **FORMACIÓN ACADÉMICA**

	<b>AÑO</b>	<b>INSTITUCIÓN</b>
LICENCIATURA	1984	Universidad Autónoma de Querétaro
MAESTRÍA	1995	The University of Reading, UK.
DOCTORADO	2008	Universidad Autónoma Metropolitana

#### **FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

<b>NIVEL DE ESTUDIOS</b>	<b>NÚMERO (TITULADOS)</b>	<b>NÚMERO (EN FORMACIÓN)</b>
LICENCIATURA	13	
MAESTRÍA	12	2
DOCTORADO	2	1

#### **PUBLICACIONES**

	<b>NÚMERO</b>
ARTÍCULOS INDIZADOS	48
CAPÍTULOS DE LIBROS	21
AUTOR DE LIBROS	
EDITOR DE LIBROS	2

#### **PATENTES**

**NOMBRE DE LA PATENTE:** Cepa de *Lactococcus lactis* productora de nisin y empaque activo biodegradable comestible que comprende dicha nisin. No. MX/a/2010/013988.

## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN VIGENTES

### NOMBRE DEL PROYECTO Y AGENCIA FINANCIADORA

Responsable del Proyecto: Producción de leche hipoalergénica mediante la selección genética de vacas jersey y su uso en la nutrición infantil. PEI-Conacyt 2018, INNOVAPYME.

Colaborador del Proyecto: Implementación de la tecnología de inmovilización enzimática en la producción de saborizantes naturales. PEI-Conacyt 2018, PROINNOVA.

Colaborador del proyecto de Cooperación Científica y Tecnológica México-Italia, titulado “Películas comestibles nano-reforzadas para el diseño de nuevos materiales para el empacado de alimentos”. Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID)–Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia (MAECI), 2018-2020.

## ÚLTIMAS 10 PUBLICACIONES

1. Díaz-Hernández A., Gracida J., **García-Almendárez B.E.**, Regalado-González C., Nuñez R. and Amaro-Reyes A. **2018**. Characterization of magnetic nanoparticles coated with chitosan: A potential approach for enzyme immobilization. Journal of Nanomaterials. En prensa.
2. Duarte-Vázquez M; García-Ugalde CR., Alvárez BE., Villegas LM., **García-Almendárez BE.**, Rosado JL., Regalado C. **2018**. Use of urea-polyacrylamide electrophoreses for discrimination of A1 and A2 beta casein variants in raw cow's milk. Journal of Food Science and Technology. DOI: 10.1007/s13197-018-3088-z. ISSN: 0022-1155 (print version).
3. Fernandez-Bats I., Di Pierro P., Villalonga-Santana R., **García-Almendárez B.** and Porta R. **2018**. Bioactive mesoporous silica nanocomposite films obtained from native and transglutaminase-crosslinked bitter vetch proteins. Food Hydrocolloids. 82: 106-115. [DOI: 10.1016/j.foodhyd.2018.03.041](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.041)
4. Alcántara-Zavala A.E., Serment-Moreno V., Velázquez-Lugo K.I., **García-Almendárez B.E.**, Welti-Chanes J., Regalado-González C. **2018**. High pressure processing (HPP) and *in-situ* nisin biosynthesis by *Lactococcus lactis*: a hurdle approach to improve *Listeria* spp. inactivation in bovine milk. Revista Mexicana de Ingeniería Química. 17(1): 269-277. ISSN: 1665-2738

5. Duarte-Vázquez M; García-Ugalde C.; Villegas-Gutierrez LM; **García-Almendárez B.E**; Rosado JL. **2017**. Production of cow's milk free from beta-casein A1 and its application in the manufacturing of specialized foods for early infant nutrition. *Foods*. 6 (7): 50. DOI: 10.3390/foods6070050. ISSN: 2304-8158.
6. Arredondo O T., **García-Almendárez B E.**, Amaro R A., Rivera PDM., Gutierrez López GF., Martín Beloso O., Regalado González C. **2017**. Design and characterization of corn starch edible films including beeswax and natural antimicrobials. *Food Bioprocess Technology*. 10: 103-114. DOI: 10.1007/s11947-016-1800-4.
7. Arredondo-Ochoa T., **García-Almendárez B.E.**, Escamilla-García M., Martín-Beloso O., Rossi-Márquez G., Medina-Torres L., Regalado-González C. **2017**. Physicochemical and antimicrobial characterization of beeswax-starch food-grade nanoemulsions incorporating natural antimicrobials. *International Journal of Molecular Sciences*. 18 (12): 2712. DOI:10.3390/ijms18122712.
8. Hernández-Hernández E.; Lira-Moreno C. Y; Guerrero-Legarreta I.; Wild-Padua G.; Di Pierro P.; **García-Almendárez B.E.**; Regalado-González C. **2017**. Effect of nanoemulsified and microencapsulated mexicano oregano (*Lippia graveolens* Kunth) essential oil coatings on quality of fresh pork. *Journal of Food Science*. 82 (6): 1423-1432. DOI: 10.1111/1750-3841.13728. ISSN:1750-3841.
9. De la Fuente-Salcido NM., Casados-Vázquez LE., García-Pérez AP., Barboza-Pérez UE., Bideshi DK., Salcedo-Hernández R., **García-Almendárez B. E.**, Barboza-Corona JE. **2016**. The endochitinase ChiA Btt of *Bacillus thuringiensis* subsp. *tenebrionis* DSM-2803 and its potential use to control the phytopathogen *Colletotrichum gloeosporioides*. *MicrobiologyOpen*. DOI: 10.1002/mbo3.372.
10. Jiménez-Pichardo R., Regalado-González, C., Castaño-Tostado, E., Santos-Cruz, J., **García-Almendárez B.E. 2016**. Evaluation of electrolyzed water as cleaning and disinfection agent on stainless steel as a model surface in the dairy industry. *Food Control*. 60:320-328.