

## *Curriculum vitae*



### **DATOS PERSONALES**

**Nombre:** Dr. Francisco Cadena Cadena

**Fecha de nacimiento:** 29 de octubre de 1986

**Estado civil:** Casado

**Ciudad:** Cd. Obregón Sonora

**Dirección:** M. Urales 2501 Col del Lago, 85136 Cd Obregón, Son

**Teléfono celular:** 6441982087

**E-mail:** [fcadena.cadena@itvy.edu.mx](mailto:fcadena.cadena@itvy.edu.mx), [franciscocc@tecnm.edu.mx](mailto:franciscocc@tecnm.edu.mx), [cadena2910@gmail.com](mailto:cadena2910@gmail.com)

### **PERFIL PROFESIONAL**

Doctor en Ciencias de los Alimentos de los alimentos realizada en la Universidad de Sonora (campus Hermosillo), con experiencia laboral y profesional en el área de análisis químico, fisicoquímico y microbiológico de distintas muestras de alimentos, así como muestras biológicas (productos cárnicos, lácteos, aguas, sangre, etc.); así como conocimientos de prácticas de sanidad e higiene (inocuidad), de acuerdo a normas oficiales. A lo largo de mi formación profesional, he adquirido habilidad para planear, organizar, dirigir, colaborar, analizar e interpretar los resultados de un proyecto de investigación y contribuir a la resolución de problemas relacionados con el desarrollo científico y tecnológico en laboratorios especializados o en la industria. Tengo experiencia profesional en la impartición de cursos a nivel licenciatura.

### **ADSCRIPCIÓN ACTUAL:**

Tecnológico Nacional de México campus Valle del Yaqui, Departamento de Ingenierías

## FORMACIÓN ACADÉMICA

\* Doctorado. - Doctorado en Ciencias de los Alimentos en el programa del Departamento de investigación y Posgrado de Alimentos, (DIPA) de la Universidad de Sonora (UNISON). Hermosillo, Son. **Doctorado en Ciencias de los Alimentos**. Agosto de 2015 a Julio de 2019. Tesis: **Caracterización bioquímica, termodinámica y cinética de catepsina D del hepatopáncreas de la almeja japonesa (*Ruditapes philippinarum*), almeja reina (*Dosinia ponderosa*) y calamar gigante (*Dosidicus gigas*)**. Director: Dr. José Luis Cárdenas López

\* Maestría: Maestría en Ciencias y Tecnología de los Alimentos en el Departamento de investigación y Posgrado de Alimentos, (DIPA) de la Universidad de Sonora (UNISON). Hermosillo, Son. **Maestría en Ciencias y Tecnología Alimentos**. Agosto de 2013 a Julio de 2015. Tesis: **Purificación y caracterización de catepsina D del hepatopáncreas de calamar gigante (*Dosidicus gigas*)** . Director: Dr. José Luis Cárdenas López

\*Licenciatura.- *Licenciatura en Químico Biólogo* por la Universidad de Sonora. Agosto de 2004 a agosto del 2009. Tesis: **Inmovilización de dos ligantes bicromofóricos derivados de EDTA y de naftaleno en las resinas Merrifield y Argopore y evaluación de sus propiedades como sensores y/o dosímetros hacia metales de transición divalentes**. Director: Dra. Hicila del Carmen Santacruz Ortega.

### DISTINCIONES:

- 1.- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel Candidato.

### PUBLICACIONES EN REVISTAS INDIZADAS Y ARBITRADAS:

[1] C.-C. Francisco, C.-L.J. Luis, E.-B.J. Marina, C.-M.F. Javier, L.-Z.A. Alexis, S.-O.H. Del Carmen, R.-E.I. Alfredo, Effect of Temperature and pH on the Secondary Structure and Denaturation Process of Jumbo Squid Hepatopancreas Cathepsin D., Protein Pept. Lett. 26 (2019) 532–541.

[2] D.A. Cuevas-Acuña, J.L. Arias-Moscoso, W. Torres-Arreola, F. Cadena-

Cadena, R.G. Valdez-Melchor, S. Chaparro-Hernandez, H. del C. Santacruz-Ortega, S. Ruiz-Cruz, High-Intensity Ultrasound Pulses Effect on Physicochemical and Antioxidant Properties of Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Skin Gelatin, Appl. Sci. 10 (2020) 1004.

## **PROYECTOS APROBADOS**

**Responsable:** Efecto del tratamiento con pulsos ultrasónicos en la obtención de fracciones peptídicas antioxidantes de proteínas de vísceras de pescado

**Colaborador:** Almacenes y Flujos de carbono en relación a la biomasa total de la planta acuática *Nymphaea elegans*, en tres lagunas temporales de la Comunidad Yaqui Belem, Sonora.

**Colaborador:** Modelo de regresión logística para predecir el rendimiento académico de los alumnos en la universidad estatal de sonora: programas académicos de IIM e IM.

## **CURSOS:**

1. Curso taller Microsoft Teams para educación impartido del 09 al 12 de febrero del 2021 en Bacum Sonora con una duración de 30 horas
2. Curso de características del modelo educativo ENFACE impartido los días 20 y 21 de enero del 2020 en Universidad estatal de Sonora campus Navojoa con una duración de 20 horas
3. Curso de características del modelo educativo ENFACE impartido los días 09 y 10 de agosto del 2019 en Universidad estatal de Sonora campus Navojoa con una duración de 20 horas.
4. Curso de Bioenergéticos Potenciales en Sonora México, Ciclos de vida realizado del 5 al 12 de enero del 2018 en Hermosillo Sonora México con duración de 50 horas.
5. Diplomado en Fotografía Científica impartido en el centro Universitario de Sonora con fecha de termino del 26 de mayo del 2018 con una duración de 160 horas
6. Curso Formación del estudiante y docente en competencias genéricas y profesionales, realizado del 2 al 4 de noviembre de 2017 con una duración de 30 horas
7. Curso de Principios Básicos en Modelación Avanzada de Proteínas realizado del 17-19

de abril del 2017 en laboratorio central de informático de la universidad de Sonora con duración de 20 horas.

8. Curso de Modelos de Investigación en Contextos Ubicuos y Móviles en Educación Superior realizado los días 26, 27, 28 y 29 de octubre de 2016, con una duración de 30 horas
9. Curso de Inovation in Seafood Processing and Tecnology realizado del 14 al 18 de noviembre del 2016 en Hermosillo Sonora con una duración de 20 horas

## **CONGRESOS:**

### **Trabajos *in extenso*:**

Congreso internacional Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la industria y servicios de alimentación Mérida Yucatán 2015

•Congreso Nacional Sobre Biología, Pesca y Acuacultura en Moluscos Hermosillo Sonora 2015

•Congreso internacional Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la industria y servicios de alimentación Mérida Yucatán 2015

•Congreso internacional en ciencias alimentarias y biotecnología Hermosillo Sonora 2016

•Congreso internacional Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la industria y servicios de alimentación Guadalajara Jalisco 2016

•Materiales y residuos peligrosos: Control y prevención de riesgos a la salud y al ambiente en instituciones de educación

## **DIVULGACIÓN:**

### *Medio impresos:*

1.- Entrevista para radio Universidad. 8 de agosto del 2019. Hermosillo. Sonora.

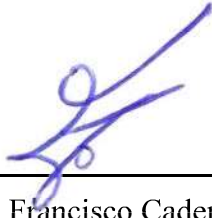
Título: Alimentación, Problema de nuestro tiempo

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

1. Septiembre 2020-a la fecha docente investigador en Tecnológico nacional de México campus Valle del Yaqui
2. Enero 2015-septiembre de 2020 docente en Universidad Estatal de Sonora

3. Noviembre de 2013 a enero de 2015 Docente en Colegio Muñoz
4. Julio de 2010 a octubre de 2013 supervisor de zona en PSI México

Actualizado a 09 de septiembre de 2021

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long diagonal stroke, positioned above a horizontal line.

---

Dr. Francisco Cadena Cadena