

BLANCA DENIS VAZQUEZ CABRAL

Correo Institucional: dnis.vazc@gmail.com
06040592@itdurango.edu.mx

Formación

- 2018**
Durango - México **Doctorado en Ciencias en Ingeniería Bioquímica**
Instituto Tecnológico de Durango
Título de tesis: Estudio de la biodisponibilidad y toxicidad de análogos de Kombucha de encino tratados con campos de pulsos eléctricos de alta intensidad y su efecto biológico hacia el estrés oxidativo
- 2014**
Durango - México **Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica**
Instituto Tecnológico de Durango
Título de tesis: Elaboración de productos tipo kombucha Elaborados a partir de encino determinando su efecto antioxidante
- 2011**
Durango - México **Licenciatura en Ingeniería Bioquímica**
Instituto Tecnológico de Durango
- 2006**
Durango - México **Técnico en Administración de empresas**
Centro de Bachillerato Tecnológico e industrial y de servicios #130

Idiomas: **Español:** Natal
 Inglés: Intermedio

Programas informáticos manejados: Word, Excel, PowerPoint, Sigmaplot, paquetes estadísticos.

Experiencia profesional

- **Febrero 2012-febrero 2018. Unidad de Posgrado, investigación y Desarrollo tecnológico (UPIDET, Laboratorio de Alimentos funcionales y Nutraceuticos)**
 - Gestión y desarrollo de proyectos de investigación, seguimiento y elaboración de informes.
 - Asesoramiento y seguimiento en proyectos de investigación de estudiantes a nivel licenciatura y nivel posgrado.
 - Asistente administrativa para gestión de tramites y atención a clientes.

Habilidades desarrolladas:

- Capacidad de toma de desiciones
- Facilidad para trabajar en equipo
- Persistencia y constancia para obtener los resultados deseados
- Buena capacidad de comunicación
- Desarrollo de la Creatividad
- Gestión de personal
- Capacidad para trabajar con plazos muy ajustados y presupuesto

Aptitudes

- Optimismo
- Comunicación
- Responsabilidad
- Liderazgo
- Tolerancia
- Honestidad e integridad

Competencias administrativas

- Elaboración de documentos y tramites administrativos
- Aplicación de herramientas Ofimáticas y TIC
- Capacidad para priorizar tareas
- Capacidad de mantener información confidencial

Formación continua

Curso "Técnicas analíticas avanzadas en espectrofotometría de masas". Del 21 al 25 de mayo del 2012 con duración de 30 horas

Curso Introducción a las ciencias ómicas (2014, 30 h)

Curso Reología de Fluidos complejos aplicados a Sistemas Alimenticios (2014, 30 h)

Curso Adsorptive Recovery of Polyphenols (2014, 20 h)

Curso Estructura y desarrollo del documento de maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos Funcionales para su registro y autorización en el Tecnológico Nacional de México (2015, 30 h)

Curso Inflamación de lo básico a lo molecular (2016, 30 h)

Curso Capacitación para el adecuado manejo de Spotchem EZ (Analizador semiautomatizado para química clínica) (2017, 40 h)

Seminario 2do Congreso Latinoamericano de Farmacogenómica y Medicina Personalizada (2017, 40 h)

Productos de investigación

1. Vázquez-Cabral, B. D., Rocha-Guzmán, N. E., Gallegos-Infante, J. A., González-Herrera, S. M., González-Laredo, R. F., Moreno-Jiménez, M. R., & Córdova-Moreno, I. T. (2014). Chemical and sensory evaluation of a functional beverage obtained from infusions of oak leaves (*Quercus resinosa*) inoculated with the kombucha consortium under different processing conditions. *Nutrafoods*, 13(4), 169-178.

2. Gamboa-Gómez, C. I., Rocha-Guzmán, N. E., Gallegos-Infante, J. A., Moreno-Jiménez, M. R., Vázquez-Cabral, B. D., & González-Laredo, R. F. (2015). Plants with potential use on obesity and its complications. *EXCLI journal*, 14, 809.

3. Vázquez-Cabral, B. D., Moreno-Jiménez, M. R., Rocha-Guzmán, N. E., Gallegos-Infante, J. A., González-Herrera, S. M., Gamboa-Gómez, C. I., & González-Laredo, R. F. (2016). Mexican oaks as a potential non-timber resource for Kombucha beverages. *Revista Chapingo. Serie Ciencias Forestales y del Ambiente*, 22(1).

4. Vazquez-Cabral, D., Valdez-Fragoso, A., Rocha-Guzman, N. E., Moreno-Jimenez, M. R., Gonzalez-Laredo, R. F., Morales-Martinez, P. S., ... & Gallegos-Infante, J. A. (2016). Effect of pulsed electric field

(PEF)-treated kombucha analogues from *Quercus obtusata* infusions on bioactives and microorganisms. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 171-179.

5. Vázquez-Cabral, B. D., Larrosa-Pérez, M., Gallegos-Infante, J. A., Moreno-Jiménez, M. R., González-Laredo, R. F., Rutiaga-Quiñones, J. G., ... & Rocha-Guzmán, N. E. (2017). Oak kombucha protects against oxidative stress and inflammatory processes. *Chemico-biological interactions*, 272, 1-9.

Participación en congresos

2013 XXXIIV Encuentro nacional y III Congreso Internacional de la Academia Mexicana de investigación y Docencia en Ingeniería

ELABORACIÓN DE BEBIDAS FUNCIONALES TIPO KOMBUCHA A BASE DE PRODUCTOS NO MADERABLES DE ENCINO

2014 Asociación Mexicana de ciencias de los alimentos A.C.

Fermentation of Oak Leaves Infusions by Kombucha Consortium: Chemical Changes, Sensory Acceptability and Antioxidant

2016 Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química A.C.

Effect of Pulsed Electric Fields (PEF)-treated kombucha analogues from *Quercus obtusata* infusions on bioactives

2016 Alimentos funcionales y nutracéuticos

Evaluación del efecto frente al estrés oxidativo y antiinflamatorio de fermentados de Kombucha elaborados a partir de hojas de encino

2017 Congreso Latinoamericano de Farmacogenómica y Medicina Personalizada

Evaluación del Efecto Antioxidante y Antiinflamatorio de Infusiones de Hojas de *Quercus* spp. hacia la Protección frente al estrés oxidativo

Estancias de investigación

2014	Capacitación para el uso del equipo de pulsos eléctricos de alta intensidad
<i>Monterrey - México</i>	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey
2015	Estabilidad de compuestos bioactivos y el uso de tecnologías Emergentes (Campos de pulsos eléctricos de alta intensidad)
<i>Monterrey - México</i>	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey
2016	Evaluación in vitro del efecto antioxidante y antiinflamatorio de Infusiones y análogos de Kombucha obtenidos a partir de hojas de <i>Quercus</i>
<i>Madrid - España</i>	Universidad Europea de Madrid

Pasatiempos

- Ejecución del xilófono y piano
- Cantar
- Gusto por la cocina tradicional mexicana (Preparación de platillos)
- Ejercicio Aeróbico

Distinciones

2014	Medalla al Mérito académico Ing. José Gutiérrez Osornio
<i>Durango - México</i>	Instituto Tecnológico de Durango

REFERENCIAS LABORALES

Rocha Guzmán Nuria Elizabeth

Instituto Tecnológico de Durango (Durango-México)

Profesor investigador

Tel. oficina : 618-8186936 y 618-8185402 ext. 112

Email: nrocha@itdurango.edu.mx

González Laredo Rúben Francisco

Instituto Tecnológico de Durango (Durango-México)

Profesor investigador

Teléfono: (618) 818-5402 y 818-6936 ext. 113

Email : rubenfgl@itdurango.edu.mx; gonzalezlaredo@gmail.com