

CURRICULUM VITAE



I. Datos generales.

Nombre completo: **VIANEY DEL RIO GUERRA**

Correo electrónico: vianeydelrg@hotmail.com vianeydelrg@gmail.com

Celular: 644 146 4765

Domicilio particular: Durango 162 Sur Col. Centro CP 85000 Cd. Obregón, Sonora

II. Escolaridad.

DOCTORADO en Ciencias en Especialidad en Biotecnología, Instituto Tecnológico de Sonora (2022-). "Bacanora: Estudio metagenómico del proceso fermentativo y su relación con la huella aromática y sensorial" (PNPC)

MAESTRÍA en Ciencias en Recursos Naturales, Instituto Tecnológico de Sonora (2019-2021). "Importancia en la sustentabilidad económica, cultural y ambiental de una bebida con Denominación de origen: Bacanora" (PNPC)

LICENCIATURA en Tecnología de Alimentos, Instituto Tecnológico de Sonora (2012-2016). "Impacto socioeconómico del aprovechamiento de las fibras de las hojas del *Agave angustifolia* Haw. en el proceso de elaboración del bacanora" con obtención de mención honorífica y mención por desempeño.

III. Experiencia laboral

Instituto IODI Lefier, Secundaria (2013- a la fecha).

Profesora de matemáticas en segundo y tercer grado de secundaria.

Veggie Meat (2006-2010). Empresa personal. México, D.F.

Elaboración y venta de sustitutos de carne

IV. Habilidades

- Idiomas:
 - Español – Nativo
 - Inglés – 75%
 - Francés – 40%
- Dominio de software: Word, Excel, Power Point, Matlab, Octave, Minitab, R, SPSS
- Lenguajes de programación: Java, python

- Dominio de equipo de laboratorio: Cromatógrafo de Gases (FID), Espectrofotómetro, HPLC, Liofilizadora, Rotovapor, PCR, Foto-documentador, Cámaras de geles, Campana de flujo laminar, material de microbiología
- Certificaciones en línea:
 - Bases matemáticas: Números y terminología
 - Bases matemáticas: Álgebra
 - Machine Learning Advanced
 - Evaluación sensorial de alimentos

V. Publicaciones científicas

- del Rio-Guerra, V., Viniegra-González, G., Cira-Chávez, L.A. & Estrada-Alvarado, M.I. (2021). Bacanora Appellation of Origin: its importance in economic, cultural and environmental sustainability. Artículo en revisión
- del Rio-Guerra, V. (2021). El bacanora por fuera de la botella. Libro divulgativo que actualmente está en revisión y edición

VI. Participaciones y cursos.

- 2022-2023. Integrante de Consejo Directivo de ITSON. Representante de comunidad egresada.
- Octubre, 2022. Simposio Internacional de Agave ISA V. Ponente en : “The excluding character of the bacanora appellation of origin certification and its impact on the commercial network topology”, Mérida, Yuc.
- Noviembre, 2021. Feria Internacional de Bacanora 2021. Ponente en : “Denominación de Origen del bacanora, orgullo y tradición”
- Octubre, 2021. Canal de Biólogos de Frontera. Entrevista : “Los aromas de una tradición: Bacanora”
(<https://www.facebook.com/BiologosDeFrontera/videos/364490695462074>)
- Septiembre, 2021. XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. Ponente en panel de discusión : “Identificación de áreas de oportunidad para mejorar la sostenibilidad en el tema de Agave y sus derivados”
- Septiembre, 2021. Congreso Internacional de Biotecnología y Ciencias Alimentarias (ITSON). Instructora de taller : “Búsqueda eficiente en bases de datos científicas y manejo de Mendeley como gestor de referencias bibliográficas”
- Marzo, 2020. BacanoraFest Rosario 2020. Ponente en “Importancia de la regulación normativa en las Denominaciones de Origen. Caso bacanora”

- Octubre, 2019. BacanoraFest Cajeme 2019. Ponente en : “Huella aromática del bacanora, distintivo de calidad de nuestra denominación de origen”
- Marzo, 2019. BacanoraFest Rosario 2019. Ponente en : “Rescate y manejo de fibra del *Agave angustifolia* Haw.”
- Marzo 2019. BacanoraFest Rosario 2019. Ponente en : “Taller de manejo de fibra de agave en la elaboración de artesanías”
- Septiembre, 2018. Taller Estrategias de comercialización de bacanora industrial y artesanal y sus subproductos (Agared-ITSON). Ponente en : “Importancia social y económica del bacanora”
- Agosto, 2018. Foro de transferencia de tecnología: Producción, manejo y aprovechamiento del *Agave angustifolia* (bacanora) (CONAFOR). Ponente en : “Suproduitos en el proceso productivo del bacanora”
- Agosto, 2018. Taller “Patentes” (ITSON). Participante 9 horas.
- Agosto, 2018. Instituto La Salle, preparatoria (Cd. Obregón, Sonora). Conferencia : “Bacanora, destilado sonorenses con Denominación de Origen”
- Junio, 2018. 6th Conference on Sustainable Solid Waste Management (Naxos, Grecia). Autora de correspondencia de : “The social and economic impact of agave waste utilization in Mexican liquor industries”
- Octubre, 2016. Egresada distinguida de la Licenciatura en Tecnología de Alimentos (ITSON)
- Abril, 2016. Certificado Platino Nivel 7 en Razonamiento Lógico-Matemático (ITSON-Global Consulting Services Assoc. Inc.)
- 2014-2016. Beca de Alumna de Alto Rendimiento (ITSON)
- 2015-2016. Integrante de Consejo Directivo de ITSON fracción estudiantes. Presidenta de la Comisión Especial para la Designación de Rector.
- 2014-2015. Presidenta de la Asociación de Alumnos de la Licenciatura en Tecnología de Alimentos (ITSON)
- 2015. 4ta. Jornada de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ITSON). Organizadora
- 2015. XXII Reunión de Investigación en Salud 2015 (Universidad La Salle Noroeste). Ayudante de coordinador

- 2015. Taller “Manejo de datos e introducción a la bioestadística” (Universidad La Salle Noroeste). Participante. 24 horas
- 2015. III Congreso Nacional de Biotecnología y Ciencias Alimentarias (ITSON). Organizadora
- 2014. Curso-taller “Introducción a la Biología y Filogenia Molecular” (ITSON). Participante. 20 horas
- 2013. Curso-Taller “Implementación de planes HACCP para la industria de Alimentos” (ITSON con acreditación por International HACCP Alliance). Participante. 20 horas