

Dra. Yenizey Merit Álvarez Cisneros
PROFESOR ASOCIADO “D”
DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA, DCBS-UAM-I
<https://orcid.org/0000-0003-0201-4249>
Scopus Author ID: 36704366800

Correo de contacto: acym@xanum.uam.mx; yeziney@yahoo.com.mx

Fecha de contratación definitiva UAM: 03 de enero 2017

Formación Académica:

- Ingeniero en alimentos. Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología (UPIBI), Instituto Politécnico Nacional. 26 de octubre de 2005.
- Maestría en Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. 28 de enero de 2008.
- Doctorado en Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. 27 de mayo de 2011.

Experiencia laboral:

- Coordinadora de la Licenciatura en Ingeniería Bioquímica Industrial, desde 2020 a la fecha.
- Profesor asociado D del Departamento de Biotecnología, con contrato indeterminado desde 2017 a la fecha.
- Profesor invitado en la Maestría en desarrollo e innovación alimentaria del posgrado en Dirección de Negocios Alimentarios de la Universidad Panamericana Aguascalientes, México.
- Profesor Titular “B” de tiempo completo. Universidad Autónoma Metropolitana de 2013 a 2016.
- Profesor de cátedra. Tecnológico de Monterrey, Campus Ciudad de México, de 2013 a 2017.
- Profesor visitante de tiempo completo, Titular “A”, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, de 2011 a 2013.
- Ayudante de posgrado tipo A, medio tiempo. Universidad Autónoma Metropolitana, Posgrado en Biotecnología, 2007 a 2010.

Distinciones:

- SNI: candidato 2012-2017; Nivel I 2019-2022; 2022-2027
- Profesor Perfil PRODEP; 2018-2021; 2021-2024; 2024-2027
- Mención honorífica en el área de ingeniería en alimentos, en la modalidad CARTEL, en el congreso AMIDIQ 2025, por el proyecto de investigación “Evaluación fisicoquímica de helados adicionados con proteína soluble del grillo (*Acheta domestica*) extraída con ultrasonido”.
- Ganador del tercer lugar en el área III. Sustainable food process and novel technologies, de la “Mexican Association of Food Science” Latin Food 2025, con el trabajo de investigación, Comparison of chemical and enzymatic extraction methods of chitin from the grasshopper *Sphenarium purpurascens*.

- Ganador del primer lugar en la categoría de posgrado de trabajos de investigación en el área de la salud 2012, celebrado en la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, UAM-X.
- Miembro profesional del Institute of Food Technologists (2012 a la fecha)
- Medalla al mérito académico, otorgada por la UAM-I, por estudios de doctorado (2011).

Becas y Estímulos otorgados por la UAM

- Beca a la docencia nivel “D”, 2018 a la fecha
- Beca a la Permanencia 2018-2020; 2020-2023; 2023-2027
- Estímulo a la Docencia e Investigación nivel “C”

Resumen curricular.

He impartido docencia en las licenciaturas del Departamento de Biotecnología, en el posgrado en Biotecnología, y he participado como profesor de cátedra en la Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México.

Líneas de Investigación: Caracterización bioquímica, molecular y tecno-funcional de biomoléculas con capacidad eubiótica extraídas de insectos. Los resultados se han presentado en diferentes foros científicos nacionales e internacionales; además, se han publicado diferentes artículos científicos en revistas JCR, Scopus Q1, Q2, así como artículos de divulgación y capítulos de libro como autor de correspondencia o autor principal. Se han dirigido diferentes tesis de licenciatura en la FQ-UNAM y proyectos terminales de la UAM-Lerma; especialidad, maestría y doctorado en biotecnología, así como servicios sociales. Además, se ha participado en el arbitraje de revistas nacionales e internacionales y como jurado en exámenes de ingreso y en disertaciones de tesis de maestría, doctorado y predoctorado del Posgrado de Biotecnología de la UAM-I.

Responsable técnico en dos proyectos financiados: 1) PRODEP “Estudio de los aspectos de seguridad y potencial biotecnológico de bacterias ácido lácticas con aplicaciones tecnológicas en alimentos”, folio UAM-PTC-362, 2013-2014. 2) Programa Especial de Apoyo a la Investigación 2019 “Evaluación de la capacidad eubiótica de biomoléculas extraídas a partir de insectos endémicos de México”, proyecto I17, 2019-2020.

Participación en diferentes actividades de participación universitaria como: participación en diferentes comisiones para la revisión y actualización de los planes de estudio del departamento de Biotecnología, y del Tronco General de la DCBS, he sido integrante de la Comisión Divisional de Ética de la DCBS, Representante propietaria del personal académico en el Consejo Divisional, Representante suplente del personal académico en el Consejo Académico y actualmente soy Coordinadora de la Licenciatura en Ingeniería Bioquímica Industrial, Departamento de Biotecnología, DCBS-UAM-I.

Docencia

a) Cursos a nivel licenciatura

- **Química Orgánica I.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Bioquímica Industrial de la UAM-I. Impartido desde 2017 hasta la fecha.
- **Tecnología de alimentos funcionales y nutraceuticos.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Impartido en 2017.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Impartido de 2016 a 2018.

- **Biología Molecular.** Curso teórico trimestral de 44 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Enero a abril de 2016.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Enero a abril de 2016.
- **Microbiología General.** Curso práctico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. Enero a mayo de 2016.
- **Laboratorio de Microbiología General.** Curso práctico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. Enero a mayo de 2016.
- **Laboratorio de Ingeniería Genética.** Curso práctico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. De agosto a diciembre de 2015.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. 2015.
- **Biología Molecular.** Curso teórico trimestral de 44 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Septiembre-diciembre de 2015.
- **Cultivo de tejidos.** Curso teórico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. Enero a mayo de 2015.
- **Biología Molecular.** Curso teórico trimestral de 44 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I, de mayo a julio de 2015.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. De mayo a julio de 2015.
- **Biología Molecular.** Curso teórico trimestral de 44 horas. Licenciatura de Ingeniería de Alimentos UAM-I. De enero a abril de 2015.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I, enero a abril de 2015.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Septiembre-diciembre 2014.
- **Biología Molecular.** Curso teórico trimestral de 44 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Septiembre-diciembre 2014.
- **Proyecto de Ingeniería Genética.** Curso teórico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. 2014.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. mayo-julio 2014.
- **Microcomponentes y Aditivos Alimentarios.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. enero-abril 2014
- **Cultivo de tejidos.** Curso teórico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. De enero a mayo de 2014.
- **Laboratorio de Ingeniería Genética.** Curso práctico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. 2013.

- **Tecnología de fermentaciones alimentarias.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. mayo-julio 2013.
- **Cultivo de tejidos.** Curso teórico semestral de 60 horas. Licenciatura en Ingeniería en Biotecnología, TEC de Monterrey, Campus Ciudad de México. Enero a mayo de 2013.
- **Biología Molecular.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Enero-abril 2013
- **Bioquímica y Fisiología Microbiana.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura de Biología Experimental UAM-I. Septiembre-diciembre 2012.
- **Alimentos Fermentados.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Mayo-Julio 2012.
- **Microbiología de Alimentos.** Curso trimestral teórico-práctico de 77 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Enero-marzo 2012.
- **Bioquímica y Fisiología Microbiana.** Curso teórico-práctico trimestral de 88 horas. Licenciatura de Biología Experimental UAM-I. Septiembre-diciembre 2011.
- **Microbiología General.** Curso trimestral teórico-práctico de 77 horas. Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UAM-I. Mayo-Julio 2011.

b) Cursos a nivel especialidad

- Trabajo Experimental III. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25I
- Trabajo Experimental II. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24O.
- Trabajo Experimental I. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24P
- Seminario de Revisión Bibliográfica. Curso trimestral de 30 horas. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24P
- Trabajo Experimental III. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Mayo-Julio 2019.
- Trabajo Experimental II. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Enero-abril 2019.
- Trabajo Experimental I. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Septiembre-diciembre 2018
- Trabajo Experimental III. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Mayo-Julio 2015.
- Trabajo Experimental II. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Enero-abril 2015.
- Trabajo Experimental I. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Septiembre-diciembre 2014.
- Seminario de Revisión Bibliográfica. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Septiembre-diciembre 2014.
- Trabajo Experimental III. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Septiembre-diciembre 2012.
- Trabajo Experimental II. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Mayo-Julio 2012.
- Seminario de Revisión Bibliográfica. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Enero-marzo 2012.
- Trabajo Experimental I. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Enero- marzo 2012.
- Trabajo Experimental III. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Enero- marzo 2011.
- Trabajo Experimental II. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Septiembre- diciembre

2010.

- Trabajo Experimental I. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Mayo-Julio 2010.
- Seminario de Revisión Bibliográfica. Curso trimestral de 30 horas. Especialidad en Biotecnología UAM-I. Mayo-Julio 2010.

c) Cursos a nivel Maestría

- Técnicas de separación de biomoléculas. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25I
- Trabajo Experimental III. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25-I
- Seminario de Informe Terminal. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25-P
- Trabajo Experimental I. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25-P
- Trabajo Experimental II. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25-O
- Temas selectos de Biotecnología I. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25O
- Seminario de revisión bibliográfica y de proyecto experimental. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24I
- Trabajo Experimental III. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24I
- Trabajo Experimental II. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24P
- Trabajo Experimental I. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24O
- Seminario de Informe Terminal. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24P
- Trabajo Experimental III. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24O
- Trabajo Experimental II. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24P
- Seminario de revisión bibliográfica y de proyecto experimental. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23I
- Trabajo Experimental IV. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23I
- Cultivo de tejidos vegetales. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23P
- Trabajo Experimental I. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23P
- Trabajo Experimental II. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23P
- Trabajo Experimental III. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 21O
- Trabajo Experimental II. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 21P
- Trabajo Experimental I. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 21I
- Trabajo Experimental III. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 20O
- Trabajo Experimental II. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 20P
- Trabajo Experimental I. Maestría en Biotecnología UAM-I. Trimestre 20I

d) Cursos a nivel Doctorado

- Trabajo Experimental XI. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25O
- Trabajo Experimental V. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25O
- Trabajo Experimental X. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25P
- Trabajo Experimental IV. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25P
- Trabajo Experimental IX. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25-I
- Seminario de Proyecto Doctoral. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 25I
- Trabajo Experimental VIII. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24O
- Trabajo Experimental VII. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24P

- Trabajo Experimental VI. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 24I
- Trabajo Experimental V. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23O
- Trabajo Experimental IV. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23P
- Seminario de Proyecto Doctoral. Doctorado en Biotecnología UAM-I. Trimestre 23I

Elaboración de material didáctico

- Francisco Cruz Sosa, Sergio Andrés Alatorre Santamaría, Ignacio López y Celis, Jorge Armando Haro Castellanos, **Yenizey Merit Alvarez Cisneros**. Manual de Laboratorio Integral de Química Orgánica, UAM-Iztapalapa, 2020. ISBN: 978-607-28-1971-9
- Ejercicios del curso de Química Orgánica II. ACEPTACIÓN: 2019/01/17. PUBLICACIÓN: 2019/12/03. ISBN: 978-607-28-1696-1. NO. DE PÁGINAS: 113. PAÍS: México. IDIOMA: español.
- Calderón Oliver, M., **Álvarez Cisneros, Y.M.**, Ponce Alquicira, E. (2014). Manual de prácticas de laboratorio “Microcomponentes y Aditivos Alimentarios, UAM-Iztapalapa ISBN: 978-607-28-0399-2
- **Álvarez Cisneros, Y.M.**, 2004. Manual de métodos de conservación de frutas y hortalizas para zonas rurales. Plan Nacional de Servicio Social en Zonas Ejidales (PLANASSZE) del Instituto Politécnico Nacional.

Colaboración en la elaboración de manuales del INIFAP

- Ponce Alquicira, E., Braña Varela, López Hernández, L.H. Manual de Evaluación de Frescura de la carne. Colaboradores que participaron en el proyecto, Severiano Pérez, P., **Álvarez Cisneros, Y.**, Martínez Arellano, I., Hernández Hernández, I., Aguado Bautista, L.A. Editado por: Braña Varela, D. septiembre de 2013 Folleto Técnico No. 12 ISBN: 978-607-37-0093-1.
- Ponce Alquicira, E., Braña Varela, D., Rubio Lozano, M.S., Delgado Suárez, E. Manual de Carne Fresca: consideraciones para su compra y manejo. Colaboradores que participaron en el proyecto, **Álvarez Cisneros, Y.**, Martínez Arellano, I., Hernández Hernández, I., Calderón Oliver, M. Editado por: Braña Varela, D. octubre de 2013 Folleto Técnico No. 29 ISBN: 978-607-37-0085-6

Formación de Recursos Humanos

Dirección:

1) Proyecto Terminal

1. Influencia del insecto *Acheta domesticus* natural y tostado en las características fisicoquímicas y sensoriales de la cerveza artesanal. Laura Hananí Robledo Ramírez. Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAM-Lerma. octubre de 2022.

2) Tesis de Licenciatura:

1. Síntesis y evaluación antioxidantes de un análogo estructural del alcaloide caulerpina. Karla Daniela Cárdenas Gutiérrez. Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. Fecha de examen: febrero de 2025.

2. Evaluación de la estabilidad antioxidante de extractos de insectos, y su incorporación a un producto cárnico. Berenice Cuaxospa Xolalpa. Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. Fecha de examen 01 de octubre de 2021.
3. Caracterización de compuestos antimicrobianos de tipo bacteriocina producidos por BAL aislados de insectos comestibles. Ortiz Contreras Stephanie. Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. Fecha de examen 04 de octubre de 2018.
4. Estudio de compuestos antimicrobianos de origen proteico producidos por *Enterococcus faecium* MXVK76. Segundo Ruíz Jimena. Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. Fecha de examen 22 de junio 2017
5. Estudio de la combinación de la bacteriocina 29 con conservadores comerciales sobre la calidad sanitaria de una emulsión cárnica”. Luis Arturo Aguado Bautista, Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. Fecha de examen: 01 de diciembre de 2011.
6. Evaluación de la actividad antimicrobiana de cepas de *Enterococcus faecium* aisladas de insectos comestibles. Tesis de Licenciatura en Química de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México. En proceso de escritura.

3) Tesis de Especialidad en Biotecnología:

1. Evaluación fisicoquímica y antimicrobiana del quitosano extraído de ortópteros comestibles. Luis David Simón Rodríguez. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Fecha de comunicación idónea de resultados: 12 de mayo 2025.
2. Evaluación del efecto del ultrasonido sobre la funcionalidad de proteínas extraídas del chapulín (*Sphenarium purpurascens*)”. Salvador Osvaldo Cruz López. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Fecha de comunicación idónea de resultados: 14 de mayo de 2020.
3. Caracterización de aditivos para el diseño de productos cárnicos. Saúl Téllez Conde. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Fecha de comunicación idónea de resultados: 15 de diciembre de 2015.
4. Estudio del efecto antimicrobiano de bacteriocinas del género *Enterococcus* y *Pediococcus* en la membrana celular de *Listeria innocua* ATCC33090”. Luis Arturo Aguado Bautista, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Fecha de comunicación idónea de resultados: 02 de abril de 2013.
5. Aplicación de antimicrobianos y su efecto en la vida anaquel de productos cárnicos de carne ovina”. Rosalía Ruth Fernández Soto, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. Fecha de idónea comunicación de resultados: 05 de julio de 2011.

4) Tesis de Maestría en Biotecnología:

- 1) Caracterización bioactiva y tecnofuncional de hidrolizados de proteína soluble obtenidos a partir de *Acheta domesticus*. Lizbeth Cervantes Torres. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. 04 de noviembre de 2024.
- 2) Características bioquímicas de las bacterias ácido lácticas aisladas de insectos de orden

Orthoptera. Berenice Cuaxospa Xolalpa. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. En proceso de escritura.

- 3) Evaluación fisicoquímica y sensorial de un snack elaborado a partir de maíz azul (*Zea mays*) y enriquecido con *Sphenarium purpurascens*. Fanny Berenice Gutiérrez Marín. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. En proceso de escritura.
- 4) Evaluación fisicoquímica y sensorial de un helado adicionado con proteína soluble del grillo *Acheta domesticus*. Sánchez Barrera Stephani Daniela. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. En proceso de escritura.

5) Tesis de Doctorado en Biotecnología

- 1) Comparación tecno-funcional y sensorial de batidos cárnicos cocidos incorporando proteína aislada de dos insectos *Sphenarium purpurascens* y *Acheta domesticus*. Salvador Osvaldo Cruz López. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. En proceso.
- 2) Evaluación de la actividad biológica de péptidos extraídos de *Acheta domesticus* mediante diferentes métodos de hidrólisis. Lizbeth Cervantes Torres. Unidad Iztapalapa. En proceso.

6) Asesor de Tesis de Maestría:

1. Salvador Cruz López, Evaluación tecno-funcional y sensorial de batidos cárnicos cocidos incorporando concentrados de proteínas de grillo (*Acheta domesticus*) extraídos mediante el uso de ultrasonido. Posgrado en Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. (agosto 2022).
2. Rojas Alarcón Miriam Abigail, Sobreexpresión y silenciamiento génico de la triosa fosfato isomerasa de *Giardia lamblia* como blanco farmacológico para el diseño de antiparasitarios. Posgrado en Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. (agosto 2022).

7) Servicio Social

1. Enriquecimiento de pasta tipo “noodle” incorporando harina de ortóptero”. Martha Estefanía Venegas Guerrero. 2025
2. Bagazo de cebada como ingrediente en el desarrollo de pan de caja artesanal. 2025
3. Análisis de Calidad del Agua tratada en PTAR Sierra Hermosa. Paloma Duran Santos. 2025
4. Análisis químico proximal de larvas *Zophobas morio* alimentado con diferentes sustratos. Brandon Joshua Cruz Montiel. 2025
5. Evaluación de tortillas enriquecidas con harina de grillo *Acheta domesticus*. Alumno: Velasco Noriega Ángel. 2024
6. Estudio de la actividad proteolítica de cepas aisladas de hormigas Chicanas. Alumna: Beatriz Virginia Paz Cayetano. 2024
7. Evaluación de la bioactividad de bromelina y papaína extraídas de residuos orgánicos. Alumno: Eliseo Teteltitla Flores. 2024
8. Análisis Bioinformático de las secuencias de proteínas obtenidas de dos especies entomológicas. Alumno: Imelda Hernández Velázquez. 2024
9. Análisis de los Puntos Críticos de Control en la elaboración de galletas incorporadas con

- harinas de chapulín. Alumno: María Isabel Bravo Caballero. 2024
10. Evaluación del grado de hidrólisis del extracto crudo proteolítico de *Pediococcus acidilactici*. Alumna: Diana Margarita López Ramírez. 2024
 11. Apoyo en el área de Almacenes. Alumno: Axel Serrano Romero
 12. Estandarización de parámetros para la determinación de tamaño de partícula en polvos. Alumna: Irán Carolina Hernández Paz. 2024
 13. Elaboración de ate de chocolate. Alumna: Dennisse Liliana Barrera González. 2024
 14. Formación y Desarrollo del Factor Humano del IMP. Alumno: Elibeth Valencia Flores. 2024
 15. Implementación del Sistema de Gestión de Calidad. Alumno: Elizabeth Flores García. 2024
 16. Programa de Mejora en el Área de Gestión de la Calidad e Inocuidad. Alumno: Rubio Reyes Yeken Emmanuel. 2024
 17. Muestreo y análisis de materias primas y material de empaque para el control de calidad en la planta FABPSA S.A DE C.V”. Alumno: Rosa Evelin Chávez García. 2024
 18. Identificación de variantes en el gen CTTN en pacientes pediátricos con leucemia linfoblástica aguda. Alumna: Lizeth Flores Flores. 2024
 19. Trainee Aseguramiento de calidad. Alumna: Ximena Orozco de Paz. 2024
 20. Evaluación fisicoquímica y sensorial de un confitado a partir de diferentes fuentes vegetales, Alumna: Vidal Flores Adriana. 2023
 21. Validación del cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 en Fábrica de Dulces Miguelito, S.A. de C. V. Alumna: Angélica Muñoz Mendoza. 2023
 22. Divulgación de la Literalidad UAMI (DiLiUAMI como creador de contenidos). Alumna: Diana Itzel Granados Monroy. 2023
 23. Implementación de un manual de calidad basado en la NOM-251-SSA1-2009. Alumna: Sanabria Bautista Laura Edith. 2023
 24. Evaluación de la actividad enzimática y antioxidante del extracto libre de células de bacterias ácido lácticas aisladas de insectos endémicos de México. Alumno: Chavero Guillermo Erick Rubén. 2023
 25. Análisis del perfil electroforético de proteínas solubles e insolubles extraídas de insectos de orden Orthoptera. Alumna: Lozano Hernández Jessica Jazmín. 2023
 26. Apoyo y Gestión del Departamento de Aguas Residuales” Laboratorio de Aguas Residuales y Muestreo. Alumna: Marlen Aidee González Segura. 2023
 27. Elaboración de un cepario de bacterias ácido-lácticas con actividad antimicrobiana aisladas de insectos. Alumno: Reyes Lorenzo Nicolás. 2023
 28. Proceso de Validación de Lavado de Equipos de Proceso. Alumno: Luis Fernando León Cabrera. 2023
 29. Revisión bibliográfica de las proteínas bioactivas obtenidas de fuentes vegetales y animales, así como sus aplicaciones. Luis Alberto Peralta Báez. INSTITUCIÓN: UAM-Iztapalapa. FECHA DE TÉRMINO: 2022/05/22.
 30. Revisión bibliográfica de la capacidad eubiótica de bacterias ácido-lácticas aisladas de

- fuentes convencionales, Paola Rocío Lomas Lara. INSTITUCIÓN: UAM-Iztapalapa. FECHA DE TÉRMINO: 2021/10/14.
31. Estudio de la capacidad antioxidante de extractos de insectos endémicos de México, Diana Bautista de la Cruz. INSTITUCIÓN: UAM-Iztapalapa. FECHA DE TÉRMINO: 2021/10/14.
 32. Estudio de principios activos para la alimentación obtenidos por procesos biotecnológicos, Israel Martínez Santana. INSTITUCION: UAM-Iztapalapa. FECHA DE TERMINO: 2021/10/16.
 33. Ibañez Ruíz Adriana Berenice. Aplicación de la Normatividad Nacional e Internacional en materia de etiquetado de productos INSTITUCION: Grupo Alimenticio ADUSU S.A de C.V. FECHA DE TERMINO: 2019/05/27.
 34. Cornejo Espinosa Irma Angélica. Desarrollo y evaluación de nuevos productos en el mercado INSTITUCION: Biotrechmen S.A. FECHA DE TERMINO: 2019/10/23.
 35. Daphne Castillo Rendón. Análisis Físicoquímico y sensorial de productos cárnicos incorporados con aditivos naturales INSTITUCION: UAM-Iztapalapa. FECHA DE TERMINO: 2019/09/17.
 36. Karen Rivera Soto. Actualización de especificaciones de materia prima y fichas técnicas INSTITUCION: Empacadora Cinta de Oro S.A de C.V. FECHA DE TERMINO: 2019/07/17.
 37. Karina Soriano Ríos. Implementación de BPM y POES en la planta procesadora de alimentos INSTITUCION: Food Solutions and Logistic Mexico S.A de C.V. FECHA DE TERMINO: 2019/10/04.
 38. Noe Martínez Ledesma. Coordinación de Fomento Agropecuario INSTITUCION: SAGARPA. FECHA DE TERMINO: 2019/07/04.
 39. Nancy Belén Velázquez Gasca. Protocolo de muestreo en producto terminado. Barquillos y Dulces D'eliz, y Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 16 de noviembre 2015 al 16 de mayo de 2016.
 40. Víctor Manuel Ruiz Olivera. Caracterización antimicrobiana y antioxidante de extractos de insectos. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 21 de octubre de 2015 al 22 de abril de 2016.
 41. Miriam Janisee Bernal Juárez. Identificación molecular de bacterias ácido-lácticas aisladas de productos cárnicos. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 15 de junio de 2015 al 16 de diciembre de 2015.
 42. Ana Karen Márquez Bernal. Polvo para preparar atole de avena, sabor chocolate, bajo en calorías. Nutrición y Transformación Alimentaria S.A. de C.V., y Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 30 de septiembre de 2014 al 30 de marzo de 2015.
 43. Cipactli Montoya Torres. Actualización del área de aseguramiento de calidad en planta de

concentrados. Industria Mexicana de Sabores S.A de C.V., y Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 25 de Julio de 2014 al 25 de enero de 2015.

44. Patricia Contreras Rodríguez. Función de Biomoléculas, efecto de inulina y fibra de avena en una emulsión cárnica. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 21 de abril al 21 de octubre de 2014.
45. Andrea Gutiérrez Martínez. Caracterización de proteína de soya, fibra dietética y grasa vegetal en la elaboración de una emulsión cárnica. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 12 de mayo al 13 de noviembre de 2014.
46. Misael Estrada Cardona. Caracterización antimicrobiana de extractos vegetales. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 30 de agosto de 2013 al 02 de marzo de 2014.
47. Saúl Tellez Conde. Aislamiento e identificación de Bacterias Ácido-Lácticas con actividad antimicrobiana. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Departamento de Biotecnología del 18 de febrero al 19 de agosto de 2013.
48. Luis Arturo Aguado Bautista. Evaluación del efecto de lactato de sodio en combinación con bacteriocinas contra microorganismos patógenos y de deterioro en un sistema in vitro. UNAM, febrero 2011. Realización del proyecto en el Laboratorio de Bioquímica de Macromoléculas, UAM-Iztapalapa.

Artículos publicados:

1. Evaluation of the antioxidant activity of aqueous and organic extracts of edible insects to different cooking temperatures and pH conditions. **(2025)**. Agroproductividad, ISSN: 2448-7546, 18 páginas. Cuaxospa-Xolalpa, B.; Cruz-López, Salvador O.; Cruz-Monterrosa, R.G.; **Álvarez-Cisneros, Y.M.** Aceptado para publicación
2. Physicochemical and techno-functional characterization of soluble proteins extracted by ultrasound from the cricket *Acheta domesticus*. **(2024)**. Heliyon. ISSN: 2405-844010 (23), e40718. Salvador O. Cruz-López Héctor B. Escalona-Buendía, Isadora Martínez-Arellano, Julieta Domínguez-Soberanes, Yenizey M. Álvarez-Cisneros
3. Analysis of beef quality according to color changes using computer vision and white-box machine learning techniques. **(2023)** Heliyon. ISSN: 2405-8440, Volume 9, 12 páginas. Sánchez, C. N., Orvañanos-Guerrero, M. T., Domínguez-Soberanes, J., & **Álvarez-Cisneros, Y. M.**
4. Sensory perspectives of the consumption of chips-type snacks made from black bean (*Phaseolus vulgaris* L) and peanut (*Arachis hypogaea* Linn) flours by university students in the Toluca Valley, Laura H. Robledo-Ramírez, G.N Bautista-Mora, A. K. Domingo-Gonzales, M.L Flores-Rodríguez, s Ramírez-Peñaloza, Rosy Gabriela Cruz Monterrosa, A.J González Martínez, Isadora Martínez Arellano, **Yenizey Merit Alvarez Cisneros***. **(2022)**.

Agroproductividad, 147-156. <https://doi.org/10.32854/agrop.v15i8.2365>

Autor (a) para correspondencia, **Revista Conacyt en competencia**

5. Yenizey Merit Alvarez* Cisneros, Salvador Osvaldo Cruz López, Julieta Domínguez Soberanes, Héctor Bernardo Escalona Buendía, Claudia Sánchez Gómez. (2022). Physicochemical and Sensory Characteristics of Sausages Made with Grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) Flour, Foods, 23048158, 704. DOI: 10.3390/foods11050704
*Autor(a) para correspondencia, **JCR 4.35; SCIMAGO Q1; Scopus Quartile 1**
6. Salvador Osvaldo Cruz-López, Héctor Bernardo Escalona-Buendía, Angélica Román-Guerrero, Julieta Domínguez-Soberanes and *Yenizey Merit Álvarez-Cisneros. (2022) Characterization of Cooked Meat Models using Grasshopper Grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) Soluble Protein Extracted by Alkalisiation and Ultrasound as Meat-Extender. *Food Science of Animal Resources*, 26360772, 536-555.
DOI: 10.5851/kosfa.2022.e22
*Autor(a) para correspondencia, **JCR 2.471; SCIMAGO Q1; Scopus Quartile 1**
7. Pérez-Chabela, M. L., Alvarez-Cisneros, Y. M., Pérez-Hernández, M. A., & Santos, J.S. (2020). Los probióticos y sus metabolitos en la acuicultura. Una Revisión. *Hidrobiológica*, 30 (1). DOI: 10.24275/UAM/IZT/DCBS/HIDRO/2020V30N1/PEREZ
Scopus Quartile 4
8. Juárez-Castelán, C., García-Cano, I., Escobar-Zepeda, A., Azaola-Espinosa, A., Álvarez-Cisneros, Y., & Ponce-Alquicira, E. (2019). Evaluation of the bacterial diversity of Spanish-type chorizo during the ripening process using high-throughput sequencing and physicochemical characterization. *Meat science*, 150, 7-13.
DOI: 10.1016/j.meatsci.2018.09.001. **JCR 5.209; SCIMAGO Q1; Scopus Quartile 1**
9. Escamilla-Martínez, E. E., Alvarez-Cisneros, Y.M., Fernández, F. J., Quirasco-Baruch, M., & Ponce-Alquicira, E. (2017). Identification of Structural and Immunity Genes of a Class IIb Bacteriocin Encoded in the Enterocin a Operon of Enterococcus faecium Strain MXVK29. *Journal of food protection*, 80(11), 1851-1856. DOI: 10.4315/0362-028X.JFP-17-039. **JCR 2.077; SCIMAGO Q2; Scopus Quartile 2**
10. Alvarez-Cisneros, Y. M., Fernández, F. J., Sainz-Espuñez, T., & Ponce-Alquicira, E. (2017). Assessment of virulence factors, antibiotic resistance, and amino-decarboxylase activity in Enterococcus faecium MXVK29 isolated from Mexican chorizo. *Letters in Applied Microbiology*, 64(2), 171-176. DOI: 10.1111/lam.12699
JCR 2.858; SCIMAGO Q2; Scopus Quartile 2
11. Alvarez-Cisneros Y.M, Francisco J. Fernández, Carmen Wachter-Rodarte, Manuel B. Aguilar, Teresita del Rosario Sáenz Espuñes y Edith Ponce-Alquicira. (2010) Biochemical characterization of a bacteriocin-like inhibitory substance produced by *Enterococcus faecium* MXVK29, isolated from Mexican traditional sausage. *Journal of Food Science and Agriculture*, 90(14): 2475-2481.ISSN: 1097-0010.
12. Luis A. Aguado Bautista, Yenizey M. Álvarez Cisneros y Edith Ponce Alquicira. (2010). Evaluación del efecto antimicrobiano in vitro del extracto crudo de bacteriocina en

combinación con conservadores químicos utilizados en la industria cárnica. Revista Nacional Nacameh (Publicación periódica arbitrada en Ciencia y Tecnología de la Carne), 4(2): 69-84. ISSN: 2007-0373.

Artículos de Divulgación, webinar y conferencias:

1. Los insectos y su relación en el desarrollo de alimentos con alto valor agregado. Colegio de Bachilleres, Plantel 11 Nueva Atzacolco, CDMX. **2025**
2. Conversatorio a propósito del Día Internacional de la Niña y la Mujer en la Ciencia Lunes en la Ciencia, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, CDMX. **2025**
3. Los insectos como fuente de proteína sostenible en el desarrollo de alimentos con alto valor agregado. Instituto de Ciencias Aplicadas y Tecnología (ICAT), Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad Universitaria, CDMX. **2025**
4. Potencial de los insectos como fuente sostenible para el desarrollo de alimentos con alto valor agregado Foro Plant-Based Protein Innovations **2025**, Guadalajara, Jalisco.
5. Buenas prácticas educativas en modalidades: casos de éxito en el diseño e impartición de cursos en modalidad virtual. 3º Coloquio de Educación Mixta y Virtual de la UAM-Iztapalapa **2024**.
6. Los insectos comestibles: una fuente nutritiva, bioactiva y sostenible para la industria de alimentos. 1er Conversatorio por el Día Mundial de la Alimentación (CDMA) 28, 29 y 30 de octubre de **2024**.
7. Mujeres en la Ciencia; ¿hacia dónde se dirige la ciencia de los alimentos en México. Seminario Técnico IFT Sección México: Encuentro de la ciencia e industria alimentaria. **2024**
8. Estrategias didácticas del personal académico de CBS. 2º coloquio de Educación Virtual de la UAM **2023**, Sala Quetzalcalli, UAM Unidad Iztapalapa.
9. Las proteínas de insectos y su efecto en la salud. Simposio de perspectivas en Biotecnología **2023**
10. Fuentes alternativas de proteínas para la industria cárnica (2022)
[Fuentes alternativas de proteínas para la industria cárnica – Hablemos Claro](#)
11. Webinar "Retos en la pandemia: docencia + investigación + maternidad", MUJERES DE CIENCIA EN RED, de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa (2022).
<https://www.facebook.com/envejecimientocelular/videos/2126747890839380>
12. Webinar "Comida con Ciencia: Inteligencia Artificial aplicada a la Ingeniería de Alimentos". Aguas con la Ciencia, Universidad Panamericana de Aguascalientes. (2022).
<https://www.facebook.com/aguasconciencia/videos/698702017894096/>
13. XI Simposio: Perspectivas en Biotecnología, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa. (2022). <https://youtu.be/CSlCqYqxueHs>
14. Los insectos como alternativa a la carne, Portal de divulgación científica Hablemos claro. (2021) <https://hablemosclaro.org/los-insectos-como-alternativa-a-la-carne/>
15. La biotecnología detrás de los insectos, Congreso virtual Revolucionando la ciencia a

conciencia, UAM-I. (2021).

<https://www.facebook.com/100063749073219/videos/revolucionando-la-ciencia-a-conciencia-20-d%C3%ADa-1/2155167581288577>

16. Los insectos como fuente de aditivos naturales para la industria de alimentos, Universidad Autónoma de Estado de México, Campus el Cerrillo, Ponencia (2018).
17. Bioconservadores y su importancia en el área de alimentos, Universidad Autónoma Metropolitana, Ponencia (2017).

Capítulos de Libros:

1. New technologies in meat preservation. Food Processing - Novel Technologies and Practices, (2025), Volume 1, 23 páginas. Yenizey M. Álvarez-Cisneros, María de Lourdes Pérez-Chabela y Edith Ponce-Alquicira
2. Effect of incorporating *Sphenarium purpurascens* protein extracts using ultrasound into Vienna-type sausages. Estudos em Biociências e Biotecnologia: Desafios, Avanços e Possibilidades. (2024). ISBN 978-65-81701-33-8. Capítulo 6, páginas 54-67. Cruz-López, Salvador Osvaldo; **Alvarez-Cisneros Yenizey Merit**.
3. **Yenizey M. Álvarez-Cisneros** and Edith Ponce-Alquicira (November 5th, 2018). Antibiotic Resistance in Lactic Acid Bacteria [Online First], IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.80624. Available from: <https://www.intechopen.com/online-first/antibiotic-resistance-in-lactic-acid-bacteria>.
4. **Álvarez-Cisneros, Y.M.**, Fernández, F. J., y Alquicira, E. P. (2017). Characteristics of antibacterial peptides produced by bacteria. Capítulo en: Antimicrobial research: Novel bioknowledge and educational programs. Editor Antonio Méndez-Vilas. Publishing formatex research center, España. Pp. 35-45. ISBN: 13:9788494751202
5. **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**, Teresita del Rosario Sáinz Espuñes, Carmen Wachter, Francisco Jose Fernández and Edith Ponce-Alquicira. (2011). Enterocins: bacteriocins with applications in the food industry. Capítulo en: Science against microbial pathogens: communicating current research and technological advances, Vol. 2. Editor Antonio Méndez-Vilas. Publishing formatex research center, España. pp. 1330-1341. ISBN-13: 978-84-939843-2-8.
6. Fernández Soto, R.R., **Álvarez Cisneros, Y.M.** and Ponce-Alquicira, E. (2012). Comparison of the inhibitory effect of bacteriocins, sodium nitrite and potassium sorbate against *Escherichia coli* in ovine fresh meat. Capítulo en: Food Science and Foods Biotechnology Essentials: A Contemporary Perspective. Editado por: Nevárez Moorillón, G.V. and Ortega Rivas, E. Publicado por: Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, A.C. Primera Edición, México. pp. 143-150. ISBN: 978-607-95455-1-2.

Memorias en extenso

1. Ángel Velasco-Noriega, Salvador Osvaldo Cruz López, **Yenizey Merit Alvarez Cisneros** Evaluación fisicoquímica y sensorial de tostadas enriquecidas con harina de grillo (*Acheta domestica*). XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ, 2025. Avances en Ingeniería Química Vol. 4 (1), ISSN 2683-2925.

2. Luis David Simón Rodríguez, Salvador Osvaldo Cruz, **Yenizey Merit Álvarez Cisneros**. Comparación de métodos de extracción química y enzimática de quitina y quitosano a partir del grillo. XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ, **2025**. Avances en Ingeniería Química Vol. 4 (1), ISSN 2683-2925.
3. Fanny Berenice Gutiérrez Marín, Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, Yenizey Merit Álvarez Cisneros. Comparación del análisis químico proximal de harinas de maíz y chapulín desengrasado y sin desengrasar. XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ, **2025**. Avances en Ingeniería Química Vol. 4 (1), ISSN 2683-2925.
4. Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, Yenizey Merit Álvarez-Cisneros. Optimización del tratamiento enzimático en la harina desengrasada de chapulín (*Sphenarium purpurascens*). XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ, **2025**. Avances en Ingeniería Química Vol. 4 (1), ISSN 2683-2925.
5. Stephani Daniela, Sánchez Barrera, Aurora Pintor Jardines, Salvador Osvaldo Cruz López, Yenizey Merit Alvarez Cisneros. Evaluación fisicoquímica de helados adicionados con proteína soluble del grillo (*Acheta domestica*) extraída con ultrasonido XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ, **2025**. Avances en Ingeniería Química Vol. 4 (1), ISSN 2683-2925.
6. Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, **Yenizey Álvarez-Cisneros**. Características fisicoquímicas de salchichas utilizando como extensor harina y concentrados de proteína de grillo (*Acheta domestica*). XLIII Encuentro Nacional del AMIDIQ, 2022. Avances en Ingeniería Química Vol 1 (4), ISSN 2683-2925.
7. Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, **Yenizey Álvarez-Cisneros**. Comparación y determinación del Punto isoeléctrico y efecto del metabisulfito de sodio sobre el color en concentrados de proteína (*Acheta domestica*). XLIII Encuentro Nacional del AMIDIQ, 2022. Avances en Ingeniería Química Vol 1 (4), ISSN 2683-2925
8. Berenice Cuaxospa-Xolalpa, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía Evaluación del efecto del ph y tratamiento térmico en la capacidad antioxidante del extracto de chapulín, XLII Encuentro Nacional del AMIDIQ, Evento virtual 2021. FECHA: 2021/09/08. Avances en Ingeniería Química Vol 1 (3), ISSN 2683-2925.
9. Salvador Osvaldo Cruz López, Josue Yair Díaz Ayala, Daphne Castillo Rendón, **Yenizey Álvarez-Cisneros**. Evaluación fisicoquímica de salchichas utilizando como extensor harina de chapulín. XLII Encuentro Nacional del AMIDIQ, Evento virtual. FECHA: 2021/09/08. Avances en Ingeniería Química Vol 1 (3), ISSN 2683-2925.
10. Salvador Osvaldo Cruz-López, Angélica Román-Guerrero, **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Reología dinámica de diferentes batidos cárnicos cocidos y sin cocer utilizando como extensor proteína de chapulín (*Sphenarium purpurascens*). XLI Encuentro Nacional de la AMIDIQ formato Virtual, 22-24 octubre 2020. Avances en Ingeniería Química Vol 1 (2), ISSN 2683-2925.
11. Salvador Osvaldo Cruz-López y **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Evaluación de la capacidad extensora en salchichas de la proteína de chapulín (*Sphenarium purpurascens*) extraída con agitación y sonicación, XLI Encuentro Nacional de la AMIDIQ Formato Virtual, 22-24 octubre 2020. Avances en Ingeniería Química Vol 1 (2), ISSN 2683-

2925.

12. Rosália Ruth Fernández-Soto, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce- Alquicira. (2012). Study of quality and shelf life of ground-sheep patties using a combination of enterocin 22 with sodium lactate. 5th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries del 24 al 26 de Octubre del 2012, Nuevo Vallarta, México.pp.835-840
13. Luis Arturo Aguado-Bautista, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce- Alquicira. (2012). Combination of Bacteriocin 29 with Nitrites to control of *Brochothrix thermosphacta* in vacuum packages sausages. 5th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries del 24 al 26 de Octubre del 2012, Nuevo Vallarta, México. pp. 903-908.
14. Rosalía R. Fernández Soto, **Yenizey M. Álvarez Cisneros** and Edith Ponce Alquicira. 2011. Estudio de la vida de anaquel de carne fresca de ovino a 4°C utilizando la bacteriocina 22 y un conservador comercial como parte de una tecnología de barreras. Memorias del XXXII Encuentro Nacional y 1er Congreso de la AMIDIQ. ISBN: 978- 607-95593-0-4, pp. 2917-2921.
15. Luis A. Aguado Bautista, **Y.M. Álvarez Cisneros** and Edith Ponce Alquicira. 2011. Aplicación de tecnologías de bioconservación y de barreras para el control de *Brochothrix thermosphacta*. Memorias del XXXII Encuentro Nacional y 1er Congreso de la AMIDIQ. ISBN: 978-607-95593-0-4, pp. 2427-2432.
16. **Y. Álvarez-Cisneros**, F. Fernández-Perrino, C. Wachter-Rodarte, T. SainzEspuñes, E. Ponce-Alquicira. 2010. Safety aspects of a bacteriogenic starter culture "*Pediococcus acidilactici* MXVK133" isolated from Mexican traditional chorizo. Abstracts from the 63rd reciprocal meat conference of the American Meat Science Association, Texas Tech University, Lubbock, Texas. MeatScience 86(3): 570-571. ISSN: 0309-1740.

Trabajos presentados en eventos especializados

1. Salvador Osvaldo Cruz López, Ángel Velasco Noriega, Yenizey Merit Álvarez Cisneros. Evaluación fisicoquímica y sensorial de tostadas enriquecidas con harina de grillo (*Acheta domestica*) XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ 2025. San José del Cabo, Baja California Sur, México.
2. Fanny Berenice Gutiérrez Marín, Salvador Osvaldo Cruz López, Yenizey Merit Álvarez Cisneros, Héctor Bernardo Escalona Buendía. Comparación del análisis químico proximal de harinas de maíz y chapulín desengrasado y sin desengrasar. XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ 2025. San José del Cabo, Baja California Sur, México
3. Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, Yenizey Merit Álvarez Cisneros. Optimización del tratamiento enzimático en la extracción de proteína soluble y grado de hidrólisis de la harina desengrasada de chapulín (*Sphenarium purpurascens*) XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ 2025. San José del Cabo, Baja California Sur, México
4. Luis David Simón Rodríguez, Salvador Osvaldo Cruz López, Yenizey Merit Álvarez

Cisneros. Comparación de métodos de extracción química y enzimática de quitina y quitosano a partir del grillo (*Acheta domesticus*). XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ 2025. San José del Cabo, Baja California Sur, México

5. Stephani Daniela Sánchez Barrera, Salvador Osvaldo Cruz López, Aurora Pintor Jardines, Yenizey Merit Álvarez Cisneros. Evaluación fisicoquímica de helados adicionados con proteína soluble del grillo (*Acheta domesticus*) extraída con ultrasonido. XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ 2025. San José del Cabo, Baja California Sur, México
6. Fanny Berenice Gutiérrez-Marín, Salvador Osvaldo Cruz-López, Héctor Bernardo Escalona-Buendía, Yenizey M. Alvarez-Cisneros. Análisis fisicoquímico de un snack elaborado con harina de maiz azul enriquecido con harina de chapulín (*Sphenarium purpurascens*). XLVI Encuentro Nacional del AMIDIQ 2025. San José del Cabo, Baja California Sur, México
7. Lizbeth Cervantes-Torres, Angélica Román-Guerrero, José E. Aguilar-Toalá, Yenizey M. Alvarez-Cisneros. Evaluación de la capacidad espumante, grado de hidrólisis y perfil electroforético de los hidrolizados enzimáticos de la proteína del grillo *Acheta domesticus*. XXI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería 2025, Oaxaca, Oaxaca, México.
8. Luis David Simón-Rodríguez, Salvador Osvaldo Cruz-López, Yenizey M. Álvarez-. Fisicoquímica y antimicrobiana del quitosano obtenido a partir del grillo *Acheta domesticus*. XXI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería 2025, Oaxaca, Oaxaca, México.
9. Eliseo Teteltitla-Flores, Salvador Osvaldo Cruz-López, Yenizey M. Álvarez-Cisneros. Optimización de la hidrólisis de harina de grillo (*Acheta domesticus*) utilizando un extracto enzimático obtenido de residuos orgánicos. XXI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería 2025, Oaxaca, Oaxaca, México.
10. Salvador-Osvaldo Cruz López, Elizabeth Islas-Rosas, Brandon Joshua Cruz-Montiel, Carlos Alberto Bautista-Hernández, María Aurora Pintor-Jardines, Yenizey M. Álvarez-Cisneros. Caracterización sensorial descriptiva de harina de chapulín y grillo utilizando perfil flash. XXI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería 2025, Oaxaca, Oaxaca, México.
11. Stephani Daniela, Sánchez Barrera, Pintor Jardines Aurora, Salvador Osvaldo Cruz López, Yenizey Merit Álvarez Cisneros. Evaluación fisicoquímica y sensorial de helados con proteína soluble del grillo (*Acheta domesticus*) extraída por ultrasonido. XXI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería 2025, Oaxaca, Oaxaca, México.
12. Venegas-Guerrero, Martha Estefanía; Cruz López, Salvador Osvaldo; Álvarez-Cisneros, Yenizey Merit. Physicochemical Evaluation of Noodles Enriched with Common Cricket Flour (*Acheta domesticus*) 11th Food Science, Biotechnology & Food Safety Congress Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 2024.
13. Cruz-López, Salvador Osvaldo; Escalona Buendía, Héctor; Arellano-Martínez, Isadora; Álvarez-Cisneros, Yenizey Merit. Sensory evaluation of cooked meat models using cricket (*Acheta domesticus*) protein concentrates extracted by ultrasound—11th Food Science,

Biotechnology & Food Safety Congress, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 2024.

14. Simón-Rodríguez, Luis David; Cruz-López, Salvador Osvaldo; Álvarez-Cisneros, Yenizey Merit. Comparison of chemical and enzymatic extraction methods of chitin from the grasshopper *Sphenarium purpurascens*, 11th Food Science, Biotechnology & Food Safety Congress, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 2024.
15. Velasco-Noriega, Angel; Cruz-López, Salvador Osvaldo; Alvarez-Cisneros Yenizey Merit. Sensory analysis of toasts enriched with cricket flour (CF) and defatted cricket flour (DCF) extracted from *Acheta domesticus*, 11th Food Science, Biotechnology & Food Safety Congress, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 2025.
16. Cervantes-Torres, Lizbeth; Román-Guerrero, Angelica; Aguilar-Toalá, José Eleazar; Álvarez Cisneros, Yenizey Merit. Evaluation of Techno-functional and Antioxidant Properties of Enzymatic Hydrolysates of Cricket Proteins (*Acheta domesticus*) 11th Food Science, Biotechnology & Food Safety Congress, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 2025.
17. Cuaxospa-Xolalpa, Berenice; Fernández Perrino, Francisco José; Juárez-Castelán, Carmen Josefina; Álvarez-Cisneros, Yenizey Merit. Identification and characterization of strains isolated by insects of order Orthoptera 11th Food Science, Biotechnology & Food Safety Congress, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, 2025.
18. Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, Yenizey Álvarez-Cisneros. Características fisicoquímicas de salchichas utilizando como extensor harina y concentrados de proteína de grillo (*Acheta domesticus*). XLIII Encuentro Nacional del AMIDIQ, 2022.
19. Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía, Yenizey Álvarez-Cisneros. Comparación y determinación del Punto isoeléctrico y efecto del metabisulfito de sodio sobre el color en concentrados de proteína (*Acheta domesticus*). XLIII Encuentro Nacional del AMIDIQ, 2022.
20. Berenice Cuaxospa-Xolalpa, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Salvador Osvaldo Cruz López, Héctor Bernardo Escalona Buendía Evaluación del efecto del pH y tratamiento térmico en la capacidad antioxidante del extracto de chapulín, XLII Encuentro Nacional del AMIDIQ, Evento virtual 2021 NOMBRE DEL TRABAJO. FECHA: 2021/09/08.
21. Salvador Osvaldo Cruz López, Josue Yair Díaz Ayala, Daphne Castillo Rendón, **Yenizey Álvarez-Cisneros**. Evaluación fisicoquímica de salchichas utilizando como extensor harina de chapulín. XLII Encuentro Nacional del AMIDIQ, Evento virtual. FECHA: 2021/09/08.
22. María G. Márquez-Castillo, Ángel E. Márquez-Ortega, Salvador O. Cruz-López, Héctor B. Escalona-Buendía, **Yenizey M. Álvarez-Cisneros**. Evaluación sensorial de Salchichas elaboradas con Harina de Hogos seta y Haba. XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. FECHA: 2021/09/27.
23. Berenice Cuaxospa-Xolalpa, Héctor B. Escalona-Buendía, **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Estudio del efecto antioxidante y antimicrobiano del extracto de chapulín en salchichas. XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería FECHA:

2021/09/27.

24. Berenice Cuaxospa-Xolalpa, Héctor B. Escalona-Buendía, **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Evaluación de la aceptabilidad sensorial de salchichas elaboradas con extracto de chapulín. XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. FECHA: 2021/09/27.
25. María G. Márquez-Castillo, Ángel E. Márquez-Ortega, Salvador O. Cruz-López, **Yenizey M. Álvarez-Cisneros**. Evaluación fisicoquímica de salchichas elaboradas con harina de hongo seta y haba como ligadores. XIX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. FECHA: 2021/09/27.
26. Carrasco-Arista, K.B., Carrasco-Navarro, U., **Álvarez-Cisneros, Y.M** Identification of antimicrobial peptides produced by lactic acid bacteria isolated by edible insects, eLatin Food 2020 formato virtual, 11-13 de noviembre 2020
27. Cruz-López, S.O., Escalona-Buendía, H., **Álvarez-Cisneros, Y.M.** Sensory evaluation of sausages using as extender soluble protein from grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) extracted by sonication, e-Latin Food 2020 formato virtual, 11-13 de Noviembre 2020.
28. Salvador Osvaldo Cruz-López, Angélica Román-Guerrero, **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Reología dinámica de diferentes batidos cárnicos cocidos y sin cocer utilizando como extensor proteína de chapulín (*Sphenarium purpurascens*). XLI Encuentro Nacional de la AMIDIQ formato Virtual, 22-24 octubre 2020
29. Salvador Osvaldo Cruz-López y **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Evaluación de la capacidad extensora en salchichas de la proteína de chapulín (*Sphenarium purpurascens*) extraída con agitación y sonicación, XLI Encuentro Nacional de la AMIDIQ Formato Virtual, 22-24 octubre 2020.
30. Salvador Osvaldo Cruz-López y **Yenizey Merit Álvarez-Cisneros**. Evaluación de métodos de extracción de proteína soluble a partir de chapulín (*Sphenarium purpurascens*). VI Congreso Internacional sobre Biotecnología UAT, 2019/12/01.
31. Cuaxospa-Xolalpa, B., Ponce-Alquicira, E., **Álvarez-Cisneros, Y.M.** Evaluation of the effect of the cooking treatment on the antioxidant capacity and quantification of polyphenols in the extracts of edible endemic insects from Mexico. Latin Food 2018.
32. Ortiz-Contreras, S., Ponce-Alquicira, E., **Álvarez-Cisneros, Y.M.** Partial purification of an anti-listerial peptide produced by *Enterococcus faecium* CP05 y *Pediococcus acidilactici* H08 isolated from edible insects. Latin Food 2018.
33. Cruz-López, S.O., Pérez-Chabela, M.L., Escalona-Buendía H., **Álvarez-Cisneros, Y.M.** Sensory evaluation of sausages added with grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) flour as a substitute for starch. Latin Food 2018.
34. Cruz-López, S.O., Escalona-Buendía, H., **Álvarez-Cisneros, Y.M** Incorporación de harina de chapulín (*Sphenarium purpurascens*) como sustituto de fécula en un modelo XVII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. 25/jun/2017.
35. Segundo Ruíz Jimena y **Álvarez Cisneros Yenizey Merit**. Caracterización bioquímica del compuesto antimicrobiano producido por *Enterococcus faecium* MXVK76. XVII

Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. 25/jun/2017.

36. Ortiz Contreras Stephanie y **Álvarez Cisneros Yenizey Merit**. Evaluación de la actividad antimicrobiana de bacterias ácido lácticas aisladas de insectos comestible. XVII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. 25/jun/2017
37. Fernández-Soto, R.R., Álvarez-Cisneros, Y.M. y Ponce-Alquicira, E. (2016). Evaluation of the Combination of Bacteriocin 29 and Pediocin 133 in an Antimicrobial Coating incorporated on frankfurters. Latin Food.
38. Alvarez-Cisneros, Y.M., Ruiz-Olivera, V.M., *Ponce-Alquicira, E. (2016). Evaluation of Antimicrobial and Antioxidant activity of different extracts of edible insects. Latin Food.
39. Hernández-Hernández, I., Escalona-Buendía, H., Severiano-Pérez, P., Álvarez-Cisneros, Y., y Ponce-Alquicira, E. (2016). Evaluación sensorial de salchichas elaboradas con inulina de achicoria y fibra de avena como imitadores de grasa. 1er Congreso Internacional de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne. UAEM.
40. Hernández-Hernández, I., Escalona-Buendía, H., Severiano-Pérez, P., Álvarez-Cisneros, Y., y Ponce-Alquicira, E. (2016). Efecto de la incorporación de fibra de avena e inulina de achicoria durante el almacenamiento de una salchicha reducida en grasa. 1er Congreso Internacional de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne. UAEM.
41. Saúl Téllez-Conde, Edith Ponce-Alquicira y **Yenizey M. Álvarez-Cisneros** (2016). Characterization and safety aspects of a bacteriogenic *Pediococcus acidilactici* UAM-MGP1 isolated from pepperoni. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 16 al 19 de Julio en Chicago, Illinois USA. Aceptado: ID 073.
42. Carmen Juárez-Castelán, Alejandro Azaola, **Yenizey Álvarez-Cisneros**, Israel García-Cano, Edith Ponce-Alquicira, Héctor Escalona Buendía (2016). Identification and biochemical characterization of lactic acid bacteria isolated from spanish-style sausage. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 16 al 19 de Julio en Chicago, Illinois USA. Aceptado: ID 060
43. Edith Ponce Alquicira, Mariel Calderón Oliver, **Yenizey M. Álvarez Cisneros** and Tania García Morales (2015). A comparative evaluation of the antioxidant and antimicrobial properties of four herbs. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 11 al 14 de Julio en Chicago, Illinois USA.
44. Adriana López-Arvizu, Israel García-Cano, **Yenizey Álvarez-Cisneros** y Edith Ponce-Alquicira (2015). Variación en la actividad inhibitoria de *Enterococcus faecium* bajo diferentes condiciones de estrés. XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. del 21 al 26 de Junio de 2015, Guadalajara, Jalisco, México. Área VI. Fisiología Microbiana (VIC16).
45. Carmen Juárez-Castelán, Alejandro Azaola, **Yenizey Álvarez-Cisneros**, Israel García-Cano, Edith Ponce-Alquicira (2015). Análisis fisicoquímico y dinámica poblacional bacteriana, durante el proceso de maduración de chorizo tipo español mediante PCR-DGGE. XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería del 21 al 26 de Junio de 2015, Guadalajara, Jalisco, México. Área III. Biotecnología de Alimentos y Bebidas (IIIC-61).

46. S. Téllez, I. Martínez- Arellano, E. Ponce-Alquicira y **Y. Álvarez-Cisneros** (2014). Safety aspects of *Enterococcus faecium*-UAMI-3 isolated from spanish-style chorizo. 2nd International Symposium on Fermented Meat, del 20 al 23 de octubre en Valencia, España.
47. Edith Ponce-Alquicira, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Arturo Aguado-Bautista, Francisco Fernández (2013). Characterization of bacteriogenic lactic acid bacteria for meat biopreservation. Symposium “Food Biotechnology”, XV National Congress of Biotechnology and Bioengineering and 12th International Symposium on the genetics of industrial microorganism del 23 al 28 de Junio del 2013, Cancún Quintana Roo, México.
48. **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Francisco José Fernández, Teresita del Rosario Sainz Espuñes, y Edith Ponce Alquicira (2013). Uso de la bacteriocina 29 en la inhibición de *Listeria*. I Congreso Nacional y III Foro Internacional Universidad y Salud, organizado por la Universidad Autónoma Metropolitana del 19 al 21 de Junio de 2013.
49. Rosália Ruth Fernández-Soto, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2013). Enhancement of the antimicrobial effect by combination of pediocin 133 with enterocin 29 against Gram-positive spoilage bacteria and foodborne pathogens. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 13 al 16 de Julio en Chicago, Illinois USA.
50. Rosália Ruth Fernández-Soto, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce Alquicira. (2013). Study of the combination of enterocin 22 with commercial preservatives about the shelf life of ground-sheep patties inoculated by *Escherichia coli* JMP101. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 13 al 16 de Julio en Chicago, Illinois USA.
51. Luis Arturo Aguado-Bautista, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2013). Mechanism of action of bacteriocins produced by lactic acid bacteria against *Listeria innocua* ATCC33090. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 13 al 16 de Julio en Chicago, Illinois USA.
52. Rosália Ruth Fernández-Soto, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2012). Study of quality and shelf life of ground-sheep patties using a combination of enterocin 22 with sodium lactate. 5th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries del 24 al 26 de octubre de 2012, Nuevo Vallarta, México.
53. Luis Arturo Aguado-Bautista, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2012). Combination of Bacteriocin 29 with Nitrites to control of *Brochothrix thermosphacta* in vacuum packages sausages. 5th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries del 24 al 26 de octubre del 2012, Nuevo Vallarta, México.
54. Rosália Ruth Fernández-Soto, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2012) Combination of enterocin with sodium lactate and potassium sorbate to reduce *Escherichia coli* in ground-sheep patties. Congreso Internacional del Institute of Food

Technologists del 25 al 28 de Julio en Las Vegas, USA.

55. Luis Arturo Aguado-Bautista, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2012) Evaluación de antimicrobianos en un modelo cárnico mediante análisis de componentes principales. XXXIII Encuentro Nacional y 2° Congreso Internacional de la AMIDIQ del 01 al 4 de mayo, San José del Cabo, Baja California Sur, México.
56. Rosália Ruth Fernández-Soto, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2011) Estudio de la vida de anaquel de carne fresca de ovino a 4°C utilizando la bacteriocina 22 y un conservador comercial como parte de una tecnología de barreras. XXXII Encuentro Nacional y 1^{er} Congreso Internacional de la AMIDIQ del 3 al 6 de mayo, Riviera Maya, Quintana Roo, México.
57. Luis Arturo Aguado-Bautista, **Yenizey Merit Alvarez-Cisneros**, Edith Ponce-Alquicira. (2011) Aplicación de tecnologías de bioconservación y de barreras para el control *Brochothrix thermosphacta*. XXXII Encuentro Nacional y 1^{er} Congreso Internacional de la AMIDIQ del 3 al 6 de mayo, Riviera Maya, Quintana Roo, México.
58. Fernández-Soto, Ruth Rosália, **Álvarez-Cisneros, Yenizey Merit** y Ponce-Alquicira, Edith. (2010) Comparison of the inhibitory effect of bacteriocins, sodium nitrite and potassium sorbate against *Escherichia coli* in ovine fresh meat. IV International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries del 29 de Noviembre al 01 de Diciembre, en Boca del Rio, Veracruz, México.
59. **Y. M. Álvarez Cisneros**, F. J. Fernández, C. Wachter Rodarte, T. SáenzEspuñes, y E. Ponce Alquicira. (2010) Molecular identification of bacteriocin-like inhibitory substance produced by *Enterococcus faecium* MXVK29. International Conference on Antimicrobial Research, del 03 al 05 de noviembre en Valladolid, España.
60. **Y. M. Álvarez Cisneros**, F. J. Fernández, C. Wachter Rodarte, T. Sáenz Espuñes and E. Ponce Alquicira. (2010) Inhibition of *Listeria* strains by the bacteriocin produced by *Enterococcus faecalis*. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 17 al 20 de Julio en Chicago, Illinois, USA. Poster.
61. **Y. M. Álvarez Cisneros**, F. J. Fernández, C. Wachter Rodarte, T. Sáenz Espuñes, and E. Ponce Alquicira. (2010) Safety aspects of a bacteriogenic starter culture *Pediococcus acidilactici* MXVK133 isolated from Mexican traditional chorizo. Congreso Internacional AMSA del 19 al 22 de junio en Lubbock, Texas, USA. Poster
62. **Y. M. Álvarez-Cisneros**, F. Fernández-Perrino y E. Ponce-Alquicira. (2009) Técnicas de biología molecular utilizadas para identificar bacterias lácticas aisladas de carne y productos cárnicos. Coloquio Nacional en Ciencia y Tecnología de la Carne, 05 y 06 de noviembre, Iztapalapa, México D.F. Poster
63. **Álvarez Cisneros, Y. M.**, Fernández, F. J., Wachter Rodarte, C., Sáinz Espuñes, T.R., y Ponce Alquicira, E. (2009) Pruebas de resistencia a antibióticos y factores de virulencia de un posible cultivo iniciador *Pediococcus acidilactici* MXVK133. Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos del 04 al 06 de noviembre, en Puerto Vallarta- Jalisco, México. Presentación oral.
64. E. Ponce-Alquicira, **Y. M. Álvarez-Cisneros**, F. J. Fernández, C. Wachter-Rodarte y T.

- R. Sainz-Espuñes. (2009) Antibiotic susceptibility and virulence determinants of bacteriogenic lactic acid bacteria isolated from fermented meat sausages. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 06 al 10 en Anaheim, California, USA.
65. E. Ponce-Alquicira, **Y. M. Álvarez-Cisneros**, F. J. Fernández y C. Wachter-Rodarte (2009). Purification and partial characterization of an antimicrobial peptide produced by *Enterococcus faecalis* MXKV22 isolated from fermented sausages. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 06 al 10 de Junio en Anaheim, California, USA.
 66. **Alvarez-Cisneros, Y. M.**, Ponce-Alquicira, E., Fernández, F. J., Wachter-Rodarte, C. y Aguilar, M. B. (2008) Partial characterization of a bacteriocin produced by *Enterococcus faecium* MXKV29 strain active against *Listeria spp.* 3rd International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries del 14 al 17 de Octubre del 2008, Querétaro, México.
 67. E. Ponce-Alquicira, **Y. M. Álvarez-Cisneros**, F. J. Fernández y C. Wachter-Rodarte. (2008). Anti-listerial activity of bacteriocin-like inhibitory substances from *Enterococcus faecium* 29 and *Enterococcus faecalis* 22 isolated from Mexican fermented sausages. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 28 de junio al 02 de Julio en New Orleans, Luisiana, USA. Poster.
 - 68.E. Ponce-Alquicira, **Y. M. Álvarez-Cisneros**, F. J. Fernández y C. Wachter-Rodarte. (2007). Identification of bacteriocinogenic lactic acid bacteria isolated from fermented meat sausages. Congreso Internacional del Institute of Food Technologists del 27 de Julio al 01 de agosto en Chicago-Illinois, USA. Poster.

Participación en comités de evaluación

1. Participación como revisora en revistas nacionales e internacionales (2023 a la fecha)
2. Participación como **secretaria** en el examen de grado de **Doctorado en Biotecnología** del alumno “**Rubén Espinosa Salgado**” quien disertó y defendió la tesis titulada “Control biológico de hongos micotoxigénicos con bacterias ácido-lácticas” **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 11 de mayo 2022.
3. Evaluación del artículo “**Selenium accumulation by probiotic lactobacillus: minimum inhibitory concentration and kinetic growth changes**” Revista Mexicana de Ingeniería Química, 15 de junio 2022.
4. Evaluación del artículo “**Estimation of Microbial Contamination in different sea fish and Implementation of Time Dependent UV-radiation on the growth of fish microflora**” Revista Measurement: Food, 28 de marzo 2022.
5. Evaluación del artículo “**Efecto del hidrolato de orégano (Oreganum vulgare) sobre algunas características de calidad de nuggets elaborados con carne de conejo**” Revista NACAMEH, 21 junio 2022.
6. Evaluación del artículo “**Aportes al debate sobre el consumo de grasa saturada de las carnes rojas**” Revista NACAMEH, 27 abril 2022.
7. Evaluación de proyectos de la **Convocatoria Conacyt Paradigmas y controversias del fondo Ciencia de Frontera FOP16**. 05 de enero 2022.

8. Participación como **jurado en examen profesional de maestría en biotecnología**. Alumno: Leilany Martínez Ramírez. UAM-Iztapalapa, 26 de octubre 2021.
9. Participación como **jurado en examen profesional de grado**. licenciatura en química. Alumno: María Guadalupe Márquez Castillo. Tecnológico de Estudios Superiores Chimalhuacán, 19 de abril 2021.
10. Evaluación del artículo “Prebiotic properties of native and modified fructans (agavins) of *Agave angustifolia* Haw” de la **Revista Mexicana de Ingeniería Química**, 08 de julio 2021.
11. Evaluación de proyectos de la **Convocatoria Conacyt Desarrollo de innovaciones tecnológicas para una Agricultura Mexicana Libre de Agroinsumos Tóxicos FOP08**, 04 de mayo 2021.
12. Evaluadora de la **Convocatoria de Proyectos de Desarrollo Científico para atender Problemas Nacionales 2015, Conacyt**. Establecimiento de una colección nacional de biodiversidad microbiana de procesos fermentativos artesanales como mezcal, tequila, bacanora, charanda, raicilla, comiteco, sotol, pulque, cacao, entre otros, con aplicación industrial.
13. Asesora en el programa de **Estancias Estudiantiles** para Químicos de Alimentos de la **Facultad de Química de la UNAM**, de la alumna “Segundo Ruiz Jimena Alejandra” con el proyecto “Estudio de metabolitos de origen proteico con actividad antimicrobiana producidos por cepas de *Enterococcus*” durante el periodo de enero a mayo de 2016.
14. Participación como **Vocal** en el examen de grado de **Maestría en Biotecnología** de la alumna “Isabel Hernández Hernández”, quien disertó y defendió la tesis titulada “Efecto de la incorporación de imitadores de grasa en la elaboración de un producto cárnico”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 01 de febrero de 2016.
15. Asesora en el programa de **Estancias Estudiantiles** para Químicos de Alimentos de la **Facultad de Química de la UNAM**, de la alumna “Alonso Guevara Yessarela María” con el proyecto “Estudio del efecto antibacteriano producido por bacterias ácido-lácticas aisladas de productos cárnicos en combinación con nitritos” durante el periodo de agosto a noviembre de 2015.
16. Jurado del **Examen Predoctoral** del alumno “Edson Emmanuel Escamilla Martínez” que presento el trabajo titulado “Clonación de los genes *entAIFKRT* del operón de la enterocina A en *Pediococcus acidilactici* MXVK133”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 17 de septiembre de 2015.
17. Participación como **secretaria** en el examen de grado de **Maestría en Biotecnología** del alumno “Reyes Cortés José Luis” quien disertó y defendió la tesis titulada “Identificación de la actividad antimicrobiana de dos cepas bacterianas del género *Enterococcus*”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 04 de septiembre de 2015.
18. Jurado en el examen de **Ingreso al Doctorado en Biotecnología** del candidato “Rosalía Ruth Fernández Soto” con el anteproyecto doctoral “Estudio de la biodiversidad de bacterias ácido-lácticas antagonistas de levaduras y hongos productores de ocratoxina A durante el

proceso post cosecha del café”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 16 de junio de 2015.

19. Participación como **Vocal** en el examen de grado de **Maestría en Biotecnología** de la alumna “Rosalía Ruth Fernández Soto” quien disertó y defendió la tesis titulada “Evaluación de la eficiencia de recubrimientos antimicrobianos adicionados con bacteriocinas en la conservación de un producto cárnico”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 19 de abril de 2015.
20. Participación como **Vocal** en el examen de grado de **Doctorado en Biotecnología**, del alumno “Natividad Bonifacio Iván” quien disertó y defendió la tesis titulada “Desarrollo de un método rápido de detección de cepas de *Vibrio* mediante el despliegue de fagos de un marcador de virulencia”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 28 de noviembre de 2014.
21. Evaluadora de 5 propuestas del **Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación de Conacyt** en la convocatoria 2014.
22. Desarrollo de un sistema logístico y de diseño de empaques para botanas y dulces " perteneciente al Fondo " C003V " en su convocatoria " C003V-2014-01.
23. Alimento esterilizado de alto contenido nutrimental asequible libre de conservadores listo para su consumo porcionado y empackado para ser utilizado de manera óptima en contingencias ambientales y/o en zonas de alta marginación. " perteneciente al Fondo " C003V " en su convocatoria " C003V-2014-01 "
24. Desarrollo de películas plásticas susceptibles a desintegración estructural y control UV para empaque de alimentos " perteneciente al Fondo " C003V " en su convocatoria " C003V-2014-01.
25. Centro de desarrollo y escalamiento industrial para la innovación en subproductos y productos cárnicos bioconservados. " perteneciente al fondo " c003v " en su convocatoria " c003v-2014-01 ".
26. Mejora de procesos para obtener una óptima consistencia (cremosidad) y frescura de helado, así como una estructura del formato de empaques necesarias para el lanzamiento de nuevos productos, atractivos para el consumidor y el cliente. " perteneciente al Fondo " C003I " en su convocatoria " C003I-2014-01.
27. Jurado en el examen de **Ingreso al Doctorado en Biotecnología** del candidato “Ruiz Santiago Franco Lucio” con el anteproyecto doctoral “Actividad antimicrobiana de extracto de *Ocinum basilicum*, *Bauhinia divaricata* y *Mimosa pudica* en el crecimiento de microorganismos de deterioro”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 09 de junio de 2014.
28. Jurado en el examen de **Ingreso al Doctorado** en Biotecnología del candidato “Juan Moisés Galindo Solís” con el anteproyecto doctoral “Identificación de genes involucrados en la biosíntesis de taxol en *Pestalotiopsis microspora*”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 16 de octubre de 2013.
29. Asesora en el programa de **Estancias Estudiantiles** para Químicos de Alimentos de la
30. **Facultad de Química de la UNAM**, de la alumna “Sagrario Ramírez Covarrubias” con

el proyecto “Identificación de bacterias ácido-lácticas productoras de compuestos antimicrobianos tipo bacteriocina aisladas de chorizo estilo español” durante el periodo de Enero a Junio del 2013.

31. Participación como **Lectora** de la idónea comunicación de resultados de Especialización en Biotecnología titulada “Efecto de la suplementación de dietas con vitamina D3 y 25-hidroxicolecalciferol en la estabilidad oxidante de la carne de cerdo”, presentada por la alumna: Isabel Hernández Hernández. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 02 de abril de 2013.
32. Jurado del **Examen Predoctoral** del trabajo titulado “Marcadores de Virulencia en cepas de *Vibrio vulnificus* de origen ambiental”. Departamento de Biotecnología, **Posgrado en Biotecnología** UAM-Iztapalapa, 12 de Julio de 2012.

PROYECTOS FINANCIADOS

1. Programa Especial de Apoyo a la Investigación 2019 “Evaluación de la capacidad Eubiótica de Biomoléculas extraídas a partir de Insectos Endémicos de México” proyecto I17, 2019-2020.
2. Apoyo a profesores con perfil deseable (2018) Prodep-Secretaría de Educación Pública.
3. Estudio de los aspectos de seguridad y potencial biotecnológico de Bacterias Ácido-Lácticas con aplicaciones tecnológicas en alimentos (2013). UAM-PTC-362. Proyecto Financiado por PROMEP en la categoría Incorporación de Nuevos Profesores de Tiempo Completo

Participación universitaria:

1. Coordinadora de la Licenciatura Ingeniería Bioquímica Industrial, Departamento Biotecnología DCBS-UAM-I, diciembre 2020 a la fecha.
2. Integrante de la Comisión Departamental de Química, 2019-2020. Departamento de Biotecnología, DCBS.
3. Integrante de la Comisión Departamental de Bioquímica y Microbiología, 2019-2020. Departamento de Biotecnología, DCBS.
4. Integrante de la Comisión Departamental de Calidad y Desarrollo, octubre de 2019 - febrero de 2020. Departamento de Biotecnología, DCBS.
5. Integrante de la Comisión Académica Divisional para la revisión de las UEA del Tronco General de CBS.
6. Integrante de la Comisión Divisional de Ética de CBS, de 2019 a 2021.
7. Representante suplente del personal académico del Departamento de Biotecnología, DCBS, en el Consejo Académico de la UAM-I. 2019-2021.
8. Representante propietaria del personal académico del Departamento de Biotecnología, DCBS, en el Consejo Divisional 2018-2019.
9. Miembro de la comisión encargada de evaluar el contenido sintético de la UEA Química Orgánica (2017-2020).