

Adolfo Bucio Galindo

- Profesor Investigador Adjunto
- 2004, Doctorado en Tecnología de Alimentos, Nutrición y Biotecnología, Universidad de Wageningen, Netherlands (Países Bajos), Holanda.
- 1998, Maestría en Ciencias de los Alimentos, Universidad Iberoamericana, México.
- 1989, Licenciatura en Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, México.
- S.N.I: Nivel Candidato
- S.E.I: Si
- adbucio@colpos.mx



Su mayor interés se centra en el campo de la Biotecnología Agrícola y Alimentaria. Imparte 2 cursos sobre alimentos de origen animal y métodos avanzados de procesamiento de alimentos, en los programas de posgrado de Maestría PROPAT y Doctorado PRODOCAT adscrito al PNPC-CONACYT. Ha dirigido 6 tesis de maestría, y de doctorado; así mismo ha participado como colaborador en 6 tesis de posgrado de otras instituciones, y ha participado en redes de investigación a nivel nacional. Diferentes revistas científicas acaban de otorgarle varias distinciones como árbitro. Gusta del ciclismo urbano y campestre, y las actividades acuáticas.



Cursos que imparte

PAT-623 Alimentos de origen animal.

Artículos recientes

Artículos en JCR y CONACYT: 14



Proyectos financiados

Número de proyectos: 3

Instituciones financiadoras: CONACYT y Empresas.

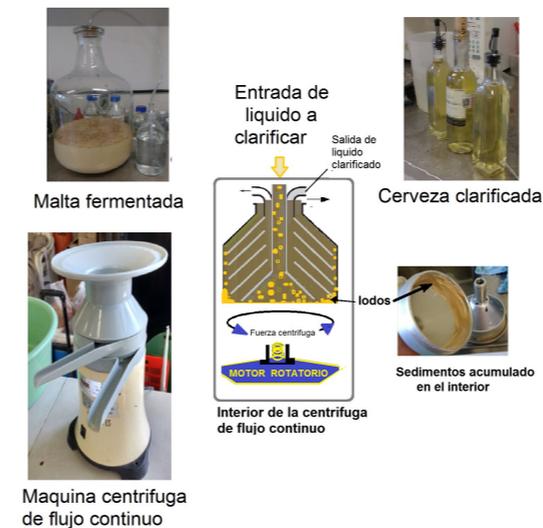


Figura 2. Ilustraciones de diferentes partes del proceso de clarificación por centrifugación.

Aplicaciones de la investigación:

La línea de investigación que lleva a cabo es la de tecnología y biotecnología de alimentos, con el enfoque de alimentos inocuos y nutritivos que promuevan la salud humana y animal. Las problemáticas y oportunidades se examinan desde la producción primaria hasta que el alimento es consumido. Entre los proyectos están, el estudio de las propiedades físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales de leche de animales, alimentados con productos fermentados; quesos, empaques para quesos a base de productos naturales, cultivos iniciadores (starters a base de bacterias lácticas y levaduras para quesos y bebidas alcohólicas), y prebióticos. Estudio del rol que tienen los microorganismos en la conservación y transformación de alimentos; así como también su resistencia a los antimicrobianos; sus efectos en la salud, tanto humana como animal. Se estudian los microorganismos benéficos, pero también los nocivos; así como los factores que regulan su crecimiento, o su inactivación. Para algunos proyectos, se interactúa con organizaciones de productores, como la de "Quesos poro genuinos de Balancán", productores privados como "Quesos Santa Teresa" y se tienen relaciones académicas con otras instituciones como la UJAT, Universidad de Guadalajara, UNAM, INIFAP. Esto permite hacer estudios de evaluación sensorial, análisis químico de sabores, biología molecular, reología, caracterización DSC, FTIR, DRX.

La alimentación inocua es fundamental para la salud humana y los estudios que se realizan están enfocados en abonar a este propósito



Relación de la investigación con la Agenda 2030

Estas investigaciones ayudan a reducir la pobreza, mediante un incremento en la diversificación de productos lácteos, con alto valor agregado y de bajo costo, lo cual mejora el ingreso de las familias en el trópico húmedo

