LAURA ELISA GASSÓS ORTEGA

Fecha de nacimiento 25 de julio de 1961 Lugar de nacimiento Cd. Obregón, Sonora, México Cédula profesional 990552 Cédula de maestría 7239240 CURP: GAOL610725MSRSRR00

CVU: 74533



FORMACIÓN ACADÉMICA

- 1996 Maestría en Ciencias con especialidad en Alimentos y Nutrición, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD) Tesis: Efecto de la condición pálida, flácida y exudativa sobre la funcionalidad proteica del *Longissimus dorsi* de cerdo.
- 1984 Químico, Instituto Tecnológico de Sonora. Tema de sustentación: Alternativas de utilización del suero de leche. Asesor: Dra. Rosa Olivia Cañizares Villanueva, Dpto. de Biotecnología y Bioingeniería del CINVESTAV del IPN.

PREMIOS Y DISTINCIONES

- 1993-1995 Becario CONACYT
- 2009 Reconocimiento por el alto nivel de institucionalidad y compromiso, otorgada por el Rector del ITSON
- 2018-2021 Reconocimiento al perfil PRODEP
- 2013-2019 Reconocimiento al Desempeño Docente
- 2010 Presea "Pablo Boeck Sanger" distinción otorgada por el Consejo de Acreditación de Enseñanza de la Ingeniería (CACEI, A.C.) como la mejor evaluadora en el área de las Bioingenierías a nivel nacional
- 2015 "Reconocimiento a la permanencia por XXX años" distinción otorgada por el ITSON
- 2016 "Reconocimiento como miembro de la Comisión Técnica de Bioingenierías", otorgada por el Consejo de Acreditación de Enseñanza de la Ingeniería (CACEI, A.C.)
- 2019 "Nombramiento Mujer Profesionista del Año" otorgado por la Asociación de Mujeres Profesionistas de Ciudad Obregón, A.C.

EXPERIENCIA LABORAL

2003-2009 Jefa del Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias del Instituto Tecnológico de Sonora.

1996-2002 Coordinadora de programas educativos de Ingeniero Biotecnólgo, Ing. Químico, Químico y Licenciado en Tecnología de Alimentos.

1985- Profesor Investigador Titular C del Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias del Instituto Tecnológico de Sonora, Unidad Obregón.

PUBLICACIONES SELECCIONADAS

Laura Elisa Gassós Ortega, María Isabel Estrada Alvarado, Luis Alberto Cira Chávez, Saúl Ruíz Cruz, Sergio de los Santos Villalobos. 2018. Relatos de experiencias en la feria de ciencias para niños. En: Del Hierro Parra, E. & Mortis, S.V. Realidades y oportunidades de la educación básica en México. (pp 69-78). México: Pearson.

Hernández-Ruiz, K. L., Ruiz-Cruz, S., Cira-Chávez, L. A., **Gassos-Ortega, L. E.**, Ornelas-Paz, J. D. J., Del-Toro-Sánchez, C. L., ... & Rodríguez-Félix, F. **2018**. Evaluation of Antioxidant Capacity, Protective Effect on Human Erythrocytes and Phenolic Compound Identification in Two Varieties of Plum Fruit (Spondias spp.) by UPLC-MS. *Molecules*, *23*(12), 3200.

Ruiz-Cruz, S., Chaparro-Hernández, S., Hernández-Ruiz, K. L., Cira-Chávez, L. A., Estrada-Alvarado, M. I., **Gassos-Ortega, L. E.** & Mata, M. A. L. **2017**. Flavonoids: Important Biocompounds in Food. In *Flavonoids-From Biosynthesis to Human Health*. InTech.

Laura Elisa Gassós Ortega, Nory Olán Alvarado, María Isabel Estrada Alvarado, Saúl Ruíz Cruz y Luis Alberto Cira Chávez. **2017**. La Sociedad Académica. XXV(49):38-43. ISSN 2007-2562

Luis Alberto Cira Chávez, **Laura Elisa Gassós Ortega**, Saúl Ruiz Cruz, Lourdes Mariana Díaz Tenorio, Sergio de los Santos Villalobos, María Isabel Estrada Alvarado. **2016.** *Capítulo VI. Obtención de pigmentos a partir de microalgas.* Avances de Investigación Colegiada en la Universidad. Editorial ITSON. ISBN: 978-607-609-188-3

Ana Karina Blanco Ríos, **Laura Elisa Gassós Ortega**, María Isabel Estrada Alvarado, Luis Alberto Cira Chávez y Saúl Ruíz Cruz. **2016.** Capítulo *XIV. Estrategia didáctica para incentivar el pensamiento crítico en la redacción de informes científicos de laboratorio.* En: Competencias Genéricas y Específicas para los Universitarios de hoy. Editorial ITSON. ISBN: 978-607-609-187-6

Laura Elisa Gassós Ortega, María Isabel Estrada Alvarado, Luis Alberto Cira Chávez, Lourdes Mariana Díaz Tenorio, Saúl Ruíz Cruz y Sergio de los Santos Villalobos. 2015. Capítulo IX. Autoevaluación de competencias del diseño de experimentos con apoyo de la tecnología. En: Acciones para la Formación de Competencias en Universitarios. Editorial ITSON. ISBN: 978-607-609-144-9

Laura Elisa Gassós Ortega, Melissa Chacón Millán, Olga Lidia Tavares Sánchez, Saúl Ruíz Cruz, María Isabel Estrada Alvarado. **2015**. Capítulo 13. Conocimientos nutricionales sobre las frutas y vegetales. En: Prácticas y Procesos en Contextos Socioeducativos. Editoriales ITSON y Tabook. ISBN 978-607-96716-7-9 (impreso), 978-607-96716-6-2 (Ebook).

Norma Patricia Silva-Beltrán, Saúl Ruiz-Cruz, Enrique Márquez Ríos, José de J Ornelas-Paz, Luis A. Cira-Chavez y **Laura E. Gassos-Ortega. 2015.** Efecto de solventes de extracción en la actividad biológica de extractos de subproductos de la papa (*Solanum tuberosum*). Biotecnia, XVII (2): 20-25

María Isabel Estrada Alvarado, Luis Alberto Cira Chávez, **Laura Elisa Gassós Ortega**, Lourdes Mariana Díaz Tenorio, Saúl Ruiz-Cruz y Carlos Sañudo Ruíz. **2015**. Capítulo X. Obtención de compuestos bioactivos por vía enzimática a partir de sustratos vegetales no convencionales. En: Investigación Universitaria, Avances y Resultados. Editorial ITSON. ISBN: 978-607-609-146-3

Ruíz Cruz, S., **Gassós Ortega, L.E.**, Cira Chávez, L.A., Estrada Alvarado, MÍ. **2015**. Obtención y uso de metabolitos en la industria alimentaria. En: Análisis, Calidad y Procesamiento de Alimentos en México. Plaza y Valdez Editores. ISBN 978-607-402-821-8

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Características fisicoquímicas y funcionales de almidón de papa. **Responsable**. Patrocinador ITSON. Marzo –Noviembre 2017.

Transformación de la jamaica en productos de valor agregado mediante procesos innovadores para su uso en salud humana. **Colaboradora**. Patrocinador ITSON. Septiembre 2016-Julio 2017

Potencial biotecnológico de metabolitos obtenidos a partir de subproductos agroindustriales. **Colaboradora**. Patrocinador: ITSON. En proceso: abril 2016 a enero 2017.

Búsqueda de metabolitos de interés industrial. **Colaboradora**. Patrocinador: ITSON. Concluido: Marzo 2015 – Febrero 2016

Búsqueda de microorganismos en ambientes extremófilos que produzcan enzimas capaces de degradar compuestos recalcitrantes. **Colaboradora.** Patrocinador: ITSON. Concluido: Marzo 2015 – Febrero 2016

CURSOS CURRICULARES IMPARTIDOS EN LICENCIATURA

Bioquímica General, Lab. de Bioquímica General, Bioquímica Nutricional, Nutrición y Salud, Bioquímica de alimentos, Diseño de Experimentos, Lab. de Bioquímica de Alimentos, Práctica profesional.

EDUCACIÓN CONTINUA

2016-2019. Instructora del taller Recursos Educativos Abiertos. ITSON. Duración 5 horas (2 veces por año).

2018. Instructor de curso Evaluación colorimétrica de alimentos. Duración 5 horas.

Facilitador del taller Virtual-Presencial: Competencias para la facilitación de cursos en modalidad virtual-presencial. Módulo I: Estrategias efectivas de orientación al estudiante. Módulo II: Herramientas para la interacción a distancia. Módulo III: Rol del facilitador. Capacitación docente para profesores. De enero a abril y de agosto a octubre del 2015 en ITSON Obregón. De Enero a Junio de 2016 en ITSON campus Guaymas e ITSON Campus Navojoa. De febrero a mayo de 2017 ITSON Navojoa.

CURSOS DE ACTUALIZACIÓN

Junio 2019. Industria 4.0. 20 horas. Universidad Politécnica de Madrid.

Junio **2019**. Competencias docentes para la educación contemporánea. 48 horas. MCA Business & Postgraduate School.

Febrero 2019. Diseño de materiales didácticos en línea en plataforma Moodle.

Agosto 2018. Análisis en línea de la propiedad industrial. ITSON. 40 horas.

Abril-Agosto **2018**. Diplomado en Desarrollo de Cursos en Modalidad SemiPresencial. ITSON. 120 horas

Junio 2018. Nutrigenómica y obesidad. Académica. 20 horas.

Mayo **2017.** Nutrición, genes y salud (2ª edición). Universidad de Navarra. 21 horas.

Julio 2017. Las claves de la producción de alimentos: tecnología y gestión (2.ª edición).

Universitat de Lleida. 30 horas.

Junio **2016**. Creando historietas e infografías como medio ilustrativo de presentar contenidos. ITSON. 20 horas.

Septiembre – Diciembre 2016. Diplomado: Innovación educativa con dispositivos móviles.

Académica. 170 horas.

Junio 2017. MOOC: Nutrición, genes y salud. Universidad de Navarra. 21 horas

Julio 2017. MOOC. Nutrición y dietética aplicada al ejercicio Físico. Universidad de Vic-

Universidad Central de Cataluña. 15 horas

Julio **2017**. Las claves de la producción de alimentos, tecnología y gestión. Universitat de Lleida. 30 horas

OTROS

2014- Miembro de la Comisión de Bioingenierías del CACEI, A.C.

2012- Miembro de la Comisión Dictaminadora del Consejo Directivo Universitario

2011-2012 Miembro del Comité Técnico de Bioingenierías del CACEI, A. C.

2010 (Sep) Evaluador internacional de Bioingenierías, invitada por el Comité Ejecutivo de la Universidad Boliviana.

2009- Miembro del Cuerpo Académico de Biotecnología y Ciencias Agroalimentarias con registro PROMEP CA-28, evaluado como Cuerpo Académico en Consolidación 2013-2017.

2009- Evaluador de artículos científicos por la Revista Colombiana de Biotecnología. http://www.revistas.unal.edu.co/index.php/biotecnologia/index

2008-2013 Coordinador de la Comisión de Biongenierías del CACEI, A.C.

2004- Evaluador de programas de Bioingeniería del CACEI, A.C.

2003-2019 Responsable del Comité Científico de Arbitraje de Ponencias de la Reunión Anual de Academias del Instituto Tecnológico de Sonora..

2003- Coordinadora de la Academia de Bioquímica del Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias del Instituto Tecnológico de Sonora.

Actualización: 28/10/2019