



### **DATOS GENERALES**

**NOMBRE:** MARCOS FREDY MORALES CELAYA.

### **FORMACION ACADEMICA**

- MAESTRO EN CIENCIA Y TECNOLOGIA AGROALIMENTARIA. UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO. 2008-2010.
- INGENIERO AGROINDUSTRIAL, UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO, 2002-2006.
- DIPLOMADO EN HERRAMIENTAS METODOLOGICAS PARA LA FORMACION BASADA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES, INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY. AGOSTO, 2014.
- DIPLOMADO EN DIVULGACION DE LA CIENCIA Y TECNOLOGIA. CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE INVESTIGACION PARA EL DESARROLLO INTEGRAL REGIONAL UNIDAD OAXACA-INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL. MAYO 2018.

### **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

- DIRECTOR DE DIVISION DE CARRERA DE PROCESOS ALIMENTARIOS , UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA, ABRIL 2018 A LA FECHA.
- ENCARGADO DE LA UNIDAD DE INVESTIGACION Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA, UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA, SEPTIEMBRE DE 2017 A ABRIL DE 2018.
- ENCARGADO DE LA DIRECCION DE DIVISION DE CARRERA DE AGRICULTURA SUSTENTABLE Y PROTEGIDA, UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA. MAYO DE 2014 A AGOSTO DE 2018.
- PROFESOR DE TIEMPO COMPLETO DE LA INGENIERÍA EN TECNOLOGÍAS BIOALIMENTARIAS, UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA. ENERO 2012 A MAYO DE 2013.

### **PARTICIPACIÓN EN CURSOS**

- SEMINARIO TÉCNICO EN OPTIMIZACIÓN EN EL ENVASADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. ASOCIACIÓN MEXICANA DE ENVASE Y EMBALAJE A.C. CÁMARA NACIONAL DE CONSERVAS ALIMENTICIAS. FEBRERO 2014.
- PARTICIPACIÓN EN EL PREMIO CON LA PRACTICA “REINGENIERÍA ORGANIZACIONAL EN EL CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE NEGOCIOS DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA A.C. SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL. DICIEMBRE 2013.
- CONSTANCIA COMO ORGANIZADOR DEL SIMPOSIUM INTERNACIONAL AGROALIMENTARIO Y BIOTECNOLOGICO, UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LOS VALLES CENTRALES DE OAXACA. OCTUBRE, 2013.
- CONSTANCIA POR ASISTENCIA AL VII CONGRESO AOAC INTERNACIONAL SECCION LATINOAMERICA Y EL CARIBE, UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TEHUCAN. AGOSTO, 2013.
- CONSTANCIA POR PARTICIPAR EN LA ACTUALIZACIÓN EN MODELOS DE INCUBACIÓN SOCIAL. INSTITUTO TECNOLÓGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY. JULIO, 2013.
- CONSTANCIA DE ASISTENCIA AL CURSO “DISEÑO HIGIENICO DE PLANTAS DE ALIMENTOS Y CUMPLIMIENTO DE LA NOM-251-SSA1-2009”. BIOINGENIA, SEPTIEMBRE 2012.
- CONSTANCIA DE ASISTENCIA A CURSO SOBRE LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE EE.UU IMPARTIDO POR LA FDA, JULIO 2012.
- DIPLOMA POR TRANSFERENCIA DE METODOLOGÍA COACHING PARA LA INNOVACION. ENTREPRENEURSHIP AND BUSINESS COLLEGE. ABRIL, 2012.
- DIPLOMA DE APROBACIÓN DE CURSO "FORMACION DE AUDITORES INTERNOS DE CALIDAD". UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TULANCINGO, SEPTIEMBRE, 2011.
- CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN EN EL CURSO-TALLER DE: FORMACIÓN DE AUDITORES INTERNOS ISO 9001:2008. UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TECAMAC, AGOSTO, 2011.

### **PRODUCCIÓN ACADÉMICA**

- LOPEZ-ORTIZ,A; GOMEZ-GOMEZ, N; MORALES-CELAYA, M. DENSIDAD APARENTE DURANTE EL SECADO CONVECTIVO DE REBANDAS DE FRESA (FRAGARIA SPP) CON Y SIN RECUBRIMIENTO DE MUCILAGO DE NOPAL (OPUNTIA FICUS INDICA). VIII CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLOGICO. MARZO, 2014.

- DIAZ AQUINO AMELIA, PEREZ GARCIA L, RODRIGUEZ AGUIRRE E, GOMEZ GOMEZ NORMA, LOPEZ ORTIZ ANABEL, MORALES CELAYA MARCOS. IDENTIFICACION DE COMPUESTOS FENOLICOS EN JAMAICA (HIBISCUS SABDARIFFA L).. VIII CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLOGICO, MARZO, 2014.
- LOPEZ-ORTIZ,A; GOMEZ-GOMEZ,N; MORALES-CELAYA, M. .THICKNESS EFFECT ON EFFECTIVE DIFFUSIVITY AND INTERNAL TEMPERATURE PROFILES OF CASSAVA (MANIHOT ESCULENTUM CRANTZ) DURING DRYING. EURODRYING 2013
- M.F. MORALES-CELAYA, C. LOBATO-CALLEROS, J. ALVAREZ-RAMIREZ, E.J.VERNON-CARTER.. EFFECT OF MILK PASTEURIZATION AND ACIDIFICATION METHOD ON THE CHEMICAL COMPOSITION AND MICROSTRUCTURE OF A MEXICAN PASTA FILATA CHEESE.. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2012.

#### **DIRECCION DE INVESTIGACION**

- DISEÑO DE UNA PLANTA PILOTO DE ELECTRODIALISIS PARA LA REUTILIZACION DEL AGUA DE RECHAZO DE LA OSMOSIS INVERSA EN LA EMPRESA ENVASADORA DE AGUA GUGAR. COMPAÑIA INDUSTRIAL DE OAXACA S.A. DE C.V.
- DISEÑO DEL PLAN HACCP EN LINEAS DE PRODUCCION DE LA PLANTA AGROVER. AGROINDUSTRIAS DE VERACRUZ S.A DE C.V
- PROPUESTA DE ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS PARA UN SISTEMA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000-2005. ACEITES Y PROTEINAS EL CALVARIO S.A. DE C.V.
- VALIDACIÓN DEL EQUIPO MILKOSCAN FT1 PARA LECHE PASTEURIZADA LICONSA. LICONSA S.A. DE C.V.
- EXTRACCION DE OLEORRESINAS DE ESPECIAS. ACEITES Y ESENCIAS DE MEXICO S.A.
- PRERREQUISITOS PARA LA IMPLEMENTACION DE HACCP EN LA LINEA DE PRODUCCION DE AMARANTO DE MESOAMÉRICA S.C.DE R.L. AMARANTO DE MESOAMERICA S.C.DE R.L
- PLAN DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL LABORATORIO DE QUÍMICA DEL PROGRAMA EDUCATIVO DE PROCESOS ALIMENTARIOS DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL. UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL