

---

## SECCIÓN NOROESTE



### **GUADALUPE VIRGINIA NEVÁREZ MOORILLÓN**

La Dra. Guadalupe Virginia Nevárez Moorillón, originaria de Durango, Dgo, es desde hace más de 28 años, docente e investigador de la Facultad de Ciencias Químicas, en la Universidad Autónoma de Chihuahua. Ha ocupado el puesto de Jefe del Departamento de Educación Abierta y a Distancia en la propia Universidad, y actualmente es Secretaria de Investigación y Posgrado de la Facultad de Ciencias Químicas.

La Dra. Nevárez es egresada de la carrera de Químico Bacteriólogo Parasitólogo, que cursó en la Facultad de Ciencias Químicas, de la Universidad Autónoma de Chihuahua. Al finalizar sus estudios de licenciatura, se integró a trabajar a la Facultad, en el área de Microbiología. Realizó sus estudios de doctorado en la University of North Texas en Estados Unidos, bajo la supervisión del Dr. Roland Vela-Múzquiz; en 1995 se le otorgó el grado de PhD con especialidad en Biología.

A su regreso a México, se incorporó a la Facultad de Ciencias Químicas en los programas de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Biotecnología, impartiendo clases de Inocuidad Alimentaria, Bioestadística y Microbiología Ambiental. Ha desarrollado trabajo de investigación en Fisiología Microbiana, con aplicación tanto en el área de Microbiología de Alimentos como en el área de Restauración Biológica de suelos contaminados con hidrocarburos. Sus trabajos se han centrado en el estudio de la calidad microbiológica del queso Chihuahua (bioprotección, caracterización de la microbiota y características sensoriales), así como en la evaluación antimicrobiana de especias y aceites esenciales, especialmente el orégano Mexicano. La evaluación de antimicrobianos naturales en alimentos, le ha llevado a desarrollar modelos en Microbiología Predictiva y estudios de ecología microbiana. En el área de Microbiología Ambiental, ha trabajado en la caracterización de microorganismos degradadores de hidrocarburos, en el estudio de microorganismos productores de biosurfactantes, bajo la estrategia de uso de estos compuestos, para mejorar los procesos de restauración biológica. También ha trabajado en la ecología microbiana de los sistemas de tratamiento de aguas residuales y ha propuesto el uso de bacterias multirresistentes en suelo y agua, como mejores indicadores de contaminación y urbanización.

La función de investigación la ha realizado en conjunto con la formación de recursos humanos de alto nivel, de manera que ha titulado a 36 estudiantes de licenciatura, 53 estudiantes de maestría y 13 estudiantes de doctorado. Como resultado de su trabajo científico, ha publicado más de cuarenta artículos en revistas arbitradas y ha editado cuatro libros. Es además, revisora de revistas científicas, incluyendo World Journal of Microbiology and Biotechnology, Food Processing and Biotechnology, Journal of Environmental Management, entre otras.

Durante su carrera académica, la Dra. Nevárez ha recibido varias distinciones y premios, incluyendo el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Categoría Profesional (2006) y en dos ocasiones, el Premio Chihuahua. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores Nivel II. La Dra. Nevárez es miembro de diversas sociedades científicas, incluyendo la American Society for Microbiology, la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería, el Institute of Food Technologists, la International Association for Food Protection y la Asociación Mexicana para la Protección de los Alimentos donde actualmente es vicepresidenta. Ha participado activamente en la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos, en donde ocupó la presidencia en el período 2011-2013. Ingresó a la Academia Mexicana de Ciencias en 2012. La Dra. Nevárez considera que es deber de los que se dedican a la ciencia, contribuir al crecimiento de México, no sólo a través de sus investigaciones de alto nivel, sino con la participación activa en divulgación científica y presencia social. Por ello, pertenecer a la Academia Mexicana de Ciencias representa una oportunidad de ser voz del quehacer científico ante la sociedad.