



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora



- **Nombre:** Josafat Marina Ezquerria Brauer
Directora. Dirección de Apoyo a Docentes, Investigación y Posgrado
- **Grado:** PhD
- **Formación académica:**

LICENCIATURA/GRADO/DOCTORADO	UNIVERSIDAD	AÑO
Lic. Químico Biólogo	Universidad de Sonora	1979-1984
Maestro en Ciencias en Tecnología de Alimentos	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo	1986-1988
Doctor en Ciencias: Uso, Manejo y Preservación de los Recursos Naturales	Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste	1995-1997
Estancias de Investigación	Departamento de Biología Aplicada. Universidad de Almería, España.	2001
	Seafood Laboratory. Oregon State University, USA.	2007
	Instituto de Investigaciones Mariñas-Vigo del CSIC, España.	2014
	Universidad Miguel Hernández de Elche, España	2017

▪ Experiencia laboral / profesional:

Doctora en ciencias de los alimentos e investigadora de tiempo completo con el más alto nivel (Titular C) en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora, con 31 años de trayectoria en docencia e investigación científica orientada al manejo y aprovechamiento de productos de origen marino para el consumo humano y animal, mediante la generación de técnicas que mejoren la durabilidad y sustentabilidad del recurso pesquero.

Después de graduarse del doctorado realizó una estancia posdoctoral en la Universidad de Almería, España. Posteriormente efectuó tres estancias de investigación: Universidad del Estado de Oregon, EUA, Instituto de Investigaciones Marinas, CESIC, Vigo, España y la última en la Universidad Miguel Hernández de Elche.

I. De los puestos ocupados más relevantes dentro de la Institución

- Fundadora del Laboratorio de Procesamiento y Conservación de Productos Marinos en 1989 y de la Especialidad en Conservación y Procesamiento de Productos Marinos dentro del Posgrado en Ciencia de los Alimentos en 1998.
- Representante académica propietaria en el Colegio Académico de la Universidad de Sonora (2002-2004)
- Coordinador del Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Sonora (2006-2008)
- Miembro de la Comisión de la Creación del Programa de Doctorado en Ciencia de los Alimentos (2007-2009)
- Miembro de la Comisión de Reestructuración del Programa de Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos (2018-2021).

II. De los reconocimientos recibidos

- Presidenta del Pacific Fisheries Technologists (2006-2007)
- Presidenta del Comité de Investigación Tecnológica del Sistema Producto Calamar (2011-2013)
- Integrante del Sistema Nacional de Investigadores Nivel III y de la Academia Mexicana de Ciencias



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

- Acreedora al reconocimiento de investigador distinguido por parte de la Universidad de Sonora en tres ocasiones
- Miembro de comités de evaluación del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) tanto de proyectos de investigación (2012-2016) como de programas de posgrado (PNPC) (2010, 2011, 2012, 2016) y del Sistema Nacional de Investigadores (2017-2020)
- Presidenta del Mesa VI de Evaluación a Solicitudes al Sistema Nacional de Investigadores (2020)
- Miembro del comité de evaluación de solicitudes a Eméritos del Sistema Nacional de Investigadores (2021)

III. De las líneas de trabajo

- El enfoque primordial del trabajo de investigación que se ha venido realizando, es el de entender los cambios de calidad de los productos pesqueros, tanto de cultivo como silvestres, a nivel estructural y molecular, con el fin de dar un mayor aprovechamiento a especies valoradas e infravaloradas, desarrollando nuevos productos a partir del pescado, así como de sus desechos. Dentro de estas líneas se tienen colaboraciones con diversas instituciones nacionales e internacionales, en los últimos años principalmente con España. Productos de esas actividades de investigación se han titulado 8 estudiantes a nivel de doctorado, 18 a nivel de maestría y 19 a nivel de licenciatura, concluido 20 proyectos de investigación y publicado más de 100 artículos internacionales, 6 nacionales, 7 capítulos en libros y 1 libro. Además, con la experiencia adquirida se imparten en forma anual 2-3 conferencias en congresos internacionales y nacionales.

IV. De la experiencia docente

- Se participa en las Licenciaturas de Químico Biólogo Clínico, Químico en Alimentos, Ciencias Nutricionales, Odontología y Biología, así como en el Programa de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, tanto en maestría como en doctorado.
- Cursos impartidos
 - Licenciatura
 1. Bioquímica I
 2. Bioquímica II
 3. Bioquímica Metabólica
 4. Ciencias de los Alimentos
 5. Química de Alimentos I
 - Posgrado
 1. Aprovechamiento de Subproductos de la Pesca
 2. Bioquímica de Productos Marinos
 3. Fundamentos de Bioquímica Metabólica
 4. Fisiología de Productos Marinos
 5. Manejo y Procesamiento de Productos Marinos
 6. Química de Alimentos
 7. Técnica de Investigación