



**ACADÉMICO:** Lourdes González Salitre

**ÁREA:** Ciencias de la Agricultura, Agropecuarias, Forestales y de Ecosistemas.

**CAMPO:** Biotecnología

**DISCIPLINA:** Biotecnología de Alimentos y Bebidas

**LGAC:** Biotecnología Agrícola

**NIVEL SNI : 1**

**PÁGINA WEB (ORCID):** <https://orcid.org/0000-0002-1148-9062>

**PÁGINA WEB (RESEARCH GATE/SCOPUS):**

<https://www.researchgate.net/profile/Lourdes-Gonzalez-Salitre-2>

**CORREO ELECTRÓNICO:** [gonzalez.lourdes@uabc.edu.mx](mailto:gonzalez.lourdes@uabc.edu.mx)

## ❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

- Licenciada en Química en Alimentos
- Maestra en Ciencias de los Alimentos.
- Doctora en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana

## ❖ CUERPO ACADÉMICO

- Colaborador en el cuerpo académico de Biotecnología Agropecuaria

## ❖ PROYECTOS

- Producción biogénica de levaduras con bioelementos esenciales para la salud humana
- Valorización de residuos de la industria cervecera para desarrollar alternativas biotecnológicas del sector agroindustrial.
- Desarrollo de bebidas fermentadas con levaduras modificadas con posible promotor de salud intestinal.

## ❖ PUBLICACIONES (2023 a 2025)

- 2025. González-Salitre, L., González-Olivares, L. G., Salazar-Navarro, A. A., Cervantes-García, D., Durán-Hernández, D., Torres-Ramos, R., ... & Basilio-Cortes, U. A. Spectroscopic Analysis of Selenium Nanoparticles Synthesized by *Saccharomyces boulardii* for the Production of Craft Beer. *Fermentation*, 11(3), 144.
- 2024. Basilio-Cortes, U. A., Ramírez-Rodrigues, M. M., Ramírez-Rodrigues, M. A., González-Mendoza, D., Tzintzun-Camacho, O., Durán-Hernández, D., & González-Salitre, L. Phytochemical, spectroscopic analysis and antifungal activity on bell peppers of hydrothermal bioactive metabolites of *Humulus lupulus* L. extracts. *Natural Product Research*, 1-12.
- 2023. González-Salitre, L., Basilio-Cortés, U. A., Rodríguez-Serrano, G. M., Contreras-López, E., Cardelle-Cobas, A., & González-Olivares, L. G. Physicochemical and microbiological parameters during

the manufacturing of a beer-type fermented beverage using selenized *Saccharomyces boulardii*. *Heliyon*, 9(10).

- 2023. González-Salitre, L., Castañeda-Ovando, A., Basilio-Cortés, U. A., del Carmen García-Contreras, A., Serrano, G. M. R., Cardelle-Cobas, A., ... & González-Olivares, L. G. Biogenic production of seleno-amino acids and seleno-nanoparticles by *Saccharomyces boulardii*. *Food Bioscience*, 53, 102552.
- 2023. González-Salitre, L., González-Olivares, L. G., & Basilio-Cortes, U. A. *Humulus lupulus* L. a potential precursor to human health: High hops craft beer. *Food Chemistry*, 405, 134959.
- 2023. González-Salitre, L., Román-Gutiérrez, A. D., Rodríguez-Serrano, G. M., Jaimez-Ordaz, J., Bautista-Ávila, M., & González-Olivares, L. G. Mechanistic insight into biotransformation of inorganic selenium to selenomethionine and selenocysteine by *Saccharomyces boulardii*: in-silico study. *Biointerface Research in Applied Chemistry*, 13(1), 14.
- 2023. González-Salitre, L., Roman-Gutierrez, A., Contreras-López, E., Bautista-Ávila, M., Rodríguez-Serrano, G. M., & González-Olivares, L. G. Promising use of selenized yeast to develop new enriched food: Human health implications. *Food Reviews International*, 39(3), 1594-1611.

#### ❖ **DISTINCIONES**

- Sistema Nacional de Investigadores e Investigadoras Nivel 1
- Mención honorífica al sustentar el examen de grado de Doctora en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana