



## ADOLFO BUCIO GALINDO

Campus: TABASCO

Cargo actual: PROFESOR INVESTIGADOR ADJUNTO

Colegio de Postgraduados

Correo electrónico: [adbucio@colpos.mx](mailto:adbucio@colpos.mx)

### DATOS PERSONALES

- Nacimiento: en México, Distrito Federal, 25 de julio de 1962.

### ESTUDIOS REALIZADOS

- Doctorado en Tecnología de Alimentos, Nutrición y Biotecnología, Universidad de Wageningen, Países Bajos, Holanda, 2004.
- Maestría en Ciencias de los Alimentos, Universidad Iberoamericana, 1998.
- Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

#### CARGOS

- Candidato en el Sistema Nacional de Investigadores (SNI), 2020-2022.
- Profesor Investigador Adjunto (2006 a la fecha).
- Representante del Campus Tabasco en el Consejo General Académico (2013-2014), con participación en la escritura del más reciente estatuto orgánico del Colegio de Postgraduados (Diario Oficial de la Federación: 25/06/2014).
- Coordinador Maestría en Tecnología de Productos Lácteos, 2012-2018.

#### DIRECCION DE TESIS

- Director de tesis de 14 alumnos de Maestría;
  - 7 en Ciencias en producción Agroalimentaria tropical y
  - 7 en Maestría Tecnológica en productos lácteos.

#### ARTICULOS

- Participación en 14 artículos científicos de revistas nacionales e internacionales.
- Actividad de arbitraje en varias revistas internacionales y nacionales.

#### CITAS A ARTICULOS

- En google scholar hay más de 100 citas a mis artículos (JCR y CONACYT), mas otros de procedencia diversa.

### OBTENCIÓN DE RECURSOS EXTERNOS CON PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 2012-2016: Programa de Maestría en Tecnología de Productos lácteos. Financiado por *Quesos de poro genuino de Balancan, CECYTET (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y Gobierno del estado de Tabasco).*



- 2010-2012: Estandarización del proceso de producción del queso poro. Financiado por *Quesos de poro genuino de Balcan, CECYTET (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y Gobierno del estado de Tabasco)*.
- 2007 - 2009: Aislamiento de la bacteria específica de las cualidades físico-químico del queso de poro tipo Balacán. *Fundación Produce Tabasco*
- 2006 - 2008: Selección y uso de bacterias lácticas para la elaboración de una leche fermentada para niños. *SAGARPA-CONACYT*
- 2004 - 2006: Selección de cultivos lácticos para la manufactura del queso Tabasco. *Fundación Produce Tabasco*.

#### IMPARTICION DE CURSOS DE POSTGRADO

- Alimentos de origen animal;
- Ciencia y tecnología de alimentos de origen animal.
- Métodos avanzados para el procesamiento de alimentos

#### IMPARTICION Y PARTICIPACION DE CURSOS INTERNACIONALES

- Asesor e instructor del “Proyecto de Capacitación y Asistencia Técnica en la Producción y Comercialización de Productos Lácteos-Leche, Queso y Yogur”. Ministerio de Industria, Comercio y Pequeñas y Medianas Empresas (MICM), Consejo Nacional para la calidad de la leche (RD), y Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo. **3 al 17 de septiembre 2017**
- Participación en el curso “Bienestar e higiene en la salud animal de la catedra Jean Monet de la Unión Europea. Universidad de Guadalajara, UAM, DAAD. Servicio Alemán de Intercambio Académico.
- XVI Curso internacional teórico practico “Diagnóstico y control de la mastitis bovina”. Universidad Veracruzana, Universidad de Guadalajara, DAAD. Servicio Alemán de Intercambio Académico.

#### OTRAS ACTIVIDADES

- Asistencia al curso International Training on Antimicrobial Resistance and Food Borne Disease Associated with Livestock. Universidad Chulalongkorn (29 Agosto – 16 Septiembre 2016). Tailandia.
- Participación en viaje de estudio sobre investigación, desarrollo y vinculación en acuicultura, y procesamiento de alimentos en acuicultura, USDA, Universidad de Auburn, Sureste de Estados Unidos. Cochran Fellowship.
- Traductor e interprete (inglés-español y vis) (2016 a la fecha) en el proyecto COMPAS mexicano, del Colegio de Postgraduados, BookerTate, REZATEC, UK Space Agency (Agencia Espacial del Reino Unido), CIMMYT.
- Maestro y evaluador del examen TOEFL para aspirantes al postgrado (2019).



## **PARTICIPACION EN LAS MAP (MICROREGIONES DE ATENCION PRIORITARIA)**

- Participación con el proyecto “Monitoreo de calidad de leche para la mejora continua” y como asesor de un estudiante procedente de una MAP del programa “jóvenes construyendo futuro” para su aprendizaje sobre evaluación de calidad de leche y rendimiento quesero, que además es aspirante a ingresar al postgrado.