


RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS HOJA DE VIDA RESUMEN	
Número de identificación	FOR 2013-101

Por favor, rellene los campos. Una vez diligenciada el formato, por favor enviar a tfccsas@gmail.com

Fecha	28/01/2013 dd/mes/año	
DATOS PERSONALES		
NOMBRE	Ma Ofelia	
APELLIDOS	Rodríguez García	
Nacionalidad	Mexicana	
Teléfono	(52)- 33 -3 13 78 59 30 (Indicativo país)-código ciudad - número telefónico	
Móvil	(52) 333-809 13 63	
Dirección	Isla Salina No. 2061, Res. Jardines del Sur	
Correo electrónico 1	ofelia.rodriguez@ucei.udg.mx	
Correo electrónico 2	ofergz@yahoo.com	
Idiomas	Inglés 80%	
Breve resumen de sus actividades y experiencia (BIO)		
FORMACIÓN ACADÉMICA		
Estudios de postgrado	<u>Especialidad:</u> Microbiología Sanitaria. Agua y Alimentos. <u>Maestría:</u> Microbiología e Higiene de Alimentos <u>Doctorado:</u> Ciencias para el Desarrollo Sustentable	
Estudios de pregrado	Lic en Químico Farmacobiólogo	
Otros		
EXPERIENCIA PROFESIONAL		
Actividad actual	Profesor investigador y Directora del Laboratorio de Microbiología e Inocuidad de Alimentos	

RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS HOJA DE VIDA RESUMEN	
Número de identificación	FOR 2013-101

Áreas de experiencia	<p>Inocuidad microbiana de frutas y hortalizas. Métodos para descontaminar alimentos Evaluaciones de contaminación microbiana en frutas y hortalizas Inocuidad de alimentos</p>
Proyectos de Investigación:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Universidad de Guadalajara y Gobierno del Estado de Jalisco Secretaria de Desarrollo Social. Unión de Productores de Frutas y Hortalizas de Casimiro Castillo. Uso de bactericidas en el empaque del melón cantaloupe de exportación, producido en el estado Jalisco. 2000 - 2003. 2. Universidad de Costa Rica. y Universidad de Guadalajara .Secretaria de Relaciones Exteriores, Instituto Mexicano de Cooperación, Programa Mexicano de Cooperación Internacional para el Desarrollo. Capacitación en herramientas para la producción de alimentos inocuos. 2004 - 2005. 3. Universidad de Guadalajara. Aplicación de métodos moleculares para la identificación de reservorios de <i>Salmonella</i> en fincas meloneras y determinación de su importancia como fuente de contaminación del melón. 2004 - 2005. \$100, 000 4. Responsable: Gestión de Recursos económicos mediante: Contratos, Proyectos y subvenciones para investigación y organización de eventos académicos. 2004-2006 . \$ 1 200 000.00 5. Responsable "Implantación de un sistema de múltiples barreras para la protección de la inocuidad microbiana del aguacate (<i>Persea americana</i>, var. Hass) durante el cultivo . Auspiciado por SENASICA-SAGARPA a través del Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Michoacán. \$ 1 ´000, 000. 00 . Año 2006 6. Responsable por la Universidad de Guadalajara. Financiado por la Secretaría de Relaciones Exteriores. Programa Mexicano de Cooperación internacional. 2009. Diagnóstico de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura para la producción inocua de hortalizas como:

RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS HOJA DE VIDA RESUMEN	
Número de identificación	FOR 2013-101

cebolla, tomate, repollo, pepino y culantro coyote, para la exportación, ubicadas en Turrialba y la zona norte de Cartago, Costa Rica. Intercambio académico entre la Universidad de Guadalajara y la Universidad de Costa Rica . 2009

7. Responsable. 2009. Caracterización e incidencia de microorganismos patógenos en plantas de zarzamora producidas con buenas prácticas agrícolas. Financiado por Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Michoacán. \$250,000.00

8. Diagnostics of potential for bacterial colonization and study of virulence factors in bacterial pathogens on fresh produce during export from México to the USA as affected by produce surface topography and transport conditions. Universidad de Guadalajara y Texas A&M University.

9. Detección múltiple de patógenos como recurso par al evaluación de riesgos microbianos en frutas y hortalizas. RED PROMEP. Universidad de Guadalajara. Universidad Autónoma de Querétaro, Texas A& M U.

10. Determinación de la expresión de factores de patogenicidad de *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* durante el almacenamiento para el transporte de productos frutícolas para exportación

Publicaciones recientes o las que considere más importantes:

Fernández Escartín, E. **Rodríguez García O.** 1993. Fate of *Salmonella* in "salpicón" a Mexican cold shredded beef salad. Journal of Food Protection. Vol. 56 No. 3, 192-200.

Fernández Escartín, E, **Rodríguez García O.** And Martínez N. E. 1995 Incidence and level of *Salmonella* serovar in raw pork obtained from Mexican butcher shops. Food Microbiology. No. 12, 435-439

Torres Vitela, M.R., A. Castillo, G. Finne, **M. O. Rodríguez García**, N. E. Martínez-Gonzáles. 1997. Incident of *Vibrio cholerae* in Fresh Fish and Ceviche in Guadalajara, Mexico, J. Food Prot. Vol. 57:166-168.

Fernández Escartín, E., J. Saldaña Lozano, **O. Rodríguez García.** 2000. Quantitative survival of native *Salmonella* serovars during storage of frozen raw

pork. International Journal of Food Microbiology. 54.19-25.

Torres Vitela, M. R., A. Castillo, L. M. Ibarra-Velázquez, **M. O. Rodríguez García**, N. E. Martínez Gonzáles and J. A. Pérez and its Reduction by Heat Pre-Treatment of Raw Ingredients. J. Food Prot. Vol. 63, No. 4, 445-450.

Fernández Escartín, E., **O Rodríguez García** and Dean O. Cliver. 2002. Potential *Salmonella* Transmission from Ornamental Fountains. Vol. 65 No. 4. 9-12.

Ibarra-Sánchez L. S., S. Alvarado-Casillas, **M. O. Rodríguez-García**, N. E. Martínez-Gonzáles and A. Castillo. 2004. Pathogen Internalization during Sanitizing Rinses of Tomatoes and Its Prevention by Selected Chemicals. J. Food Prot. Vol. 67:1353-1358.

Alvarado-Casillas, L.S. Ibarra-Sanchez, N.E. Martínez González, **M Ofelia Rodríguez Garcia** and A. Castillo. 2009. Validation of a washing and sanitizing procedure for cantaloupes at a Mexican parking facility.


Rodríguez García, O González Romero V.M. and E. Fernández Escartín. 2011. Reduction of Salmonella enteric, Escherichia coli O157:H7 and Listeria monocytogenes with Electrolyzed Oxidizing Water on Inoculated Hass Avocados (*Persea americana* var Hass). J. Food Protect. Vol. Vol. 74, No. 9, 2011, Pages 1552–1557.

Capítulos en libros :

-*Salmonella* En: Agentes Patógenos Transmitidos por Alimentos Volumen I. Eds: Torres Vitela. Ed. Univ. de Guadalajara. Guadalajara, México 1999.

-*B. cereus*. En: Agentes Patógenos Transmitidos por Alimentos Volumen II. 2002. Eds: Torres Vitela y Castillo Ayala. Ed. Univ. de Guadalajara. Guadalajara, México

-Bacterial Hazards in fresh and Fresh-Cut Produce: Source Control. In: Pre-Harvest and Post-Harvest Food Safety: Current Issues and Future Directions. Institute of Food Science & Engineering Blackwell Publishing. 28 Febrero de 2004.

RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS HOJA DE VIDA RESUMEN	
Número de identificación	FOR 2013-101

-Melons in: The produce contamination problem: causes solution. Gerlad M Sapers, Ethan Solomon and Karl Matth Academic Press, Inc 2009..24
Patentes
AFILIACIONES
International Association of Food Protection

1. ¿Autorizo a TFC Colombia SAS el acceso a la información facilitada por usted? (**SÍ**/NO):
2. ¿Autorizo a TFC Colombia SAS el acceso a la información facilitada por usted para otras actividades, como información periódica en su comunicaciones y publicaciones? (**SÍ**/NO):
3. Declaro que todos los datos facilitados en el presente documento son verdaderos: (**SÍ**/NO):

Le informamos que sus datos serán incorporados a un fichero automatizado cuyo responsable es TFC Colombia. Dichos datos se conservarán en el mismo con carácter confidencial y serán tratados exclusivamente con el fin de la difusión de futuras actividades de la empresa. Así mismo, le indicamos la facultad como titular de los datos de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante TFC Colombia.

Suscrito por _Ma Ofelia Rodríguez García en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, México a los 28 días del mes de enero del año 2013

FIRMA 