

NORMA ANGÉLICA SANTIESTEBAN LÓPEZ

Currículum Vitae Académico | Formato libre

UBICACIÓN San Andrés Cholula, Puebla, México	CORREO asantiesteban2@hotmail.com	TELÉFONO 222 212 1729
ORCID 0000-0001-7700-4139	CVU 240825	IDIOMA Inglés - intermedio certificado

PERFIL ACADÉMICO Y PROFESIONAL

Química Farmacobióloga por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP), Maestra en Ciencia de los Alimentos y Doctora en Ciencias por la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP). Profesora Investigadora Titular "A" de Tiempo Completo en la BUAP desde 2010 y Coordinadora de Movilidad Nacional e Internacional de la Facultad de Administración desde 2022. Cuenta con más de 20 años de experiencia docente en licenciatura y posgrado, trayectoria en dirección y evaluación de trabajos de titulación, acreditación de laboratorios de microbiología y participación como evaluadora en programas académicos y de investigación. Su trabajo integra Ciencia y Tecnología de los Alimentos con Gastronomía, Nutrición, Administración y Gestión, con énfasis en inocuidad, microbiología de alimentos, alimentos funcionales, desarrollo de productos, evaluación sensorial, sostenibilidad, turismo gastronómico y gestión organizacional.

Indicadores globales registrados en el CVU

60 productos humanísticos y científicos	210 registros de cursos impartidos	19 trabajos de titulación
100 evaluaciones realizadas	92 participaciones en congresos	43 distinciones y premios

FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorado en Ciencias | Universidad de las Américas Puebla (UDLAP)

Grado obtenido. Distinción Summa Cum Laude (2011), promedio 9.9; trayectoria vinculada a Ciencia de los Alimentos.

Maestría en Ciencia de los Alimentos | Universidad de las Américas Puebla (UDLAP)

Grado obtenido. Reconocimiento al mejor promedio de la generación / Lista del Decano (2002).

Licenciatura en Químico Farmacobiólogo | Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)

Grado obtenido. Mención honorífica en examen de grado (1995).

EXPERIENCIA PROFESIONAL Y RESPONSABILIDADES ACTUALES

Coordinadora de Movilidad Nacional e Internacional

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) | 22 ago 2022 - presente

Responsabilidad administrativa en la Facultad de Administración, articulada con sus actividades como docente-investigadora.

Profesora Investigadora Titular "A" de Tiempo Completo

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) | 23 ago 2010 - presente

Docencia, investigación, tutoría, participación colegiada, desarrollo de productos alimentarios saludables y vinculación académica.

Otros roles y afiliaciones académicas destacadas

Integrante del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores, nivel 1 (registro 2024).

Perfil PRODEP deseable, vigencia registrada 2021-2027.

Integrante del Padrón de Investigadores de la BUAP y del Sistema de Información Humanística, Científica, Tecnológica y de Innovación del Estado de Puebla.

Integrante del Directorio de Asesores del Programa Delfín; asesora de estancias del Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico.

Responsable del Laboratorio de Control de Calidad de la Facultad de Administración y experiencia en acreditación de laboratorios de microbiología ante la ema.

Participación en elaboración, prevalidación y revisión de reactivos del EGEL Plus en Gastronomía (CENEVAL).

ÁREAS DE EXPERIENCIA E INVESTIGACIÓN

- Ciencia y tecnología de los alimentos
- Alimentos funcionales, probióticos y prebióticos
- Evaluación sensorial y calidad de alimentos
- Turismo gastronómico y patrimonio
- Microbiología e inocuidad alimentaria
- Desarrollo e innovación de productos alimentarios
- Gastronomía, nutrición y soberanía alimentaria
- Administración, gestión, calidad, MYPE y mejora de procesos

PRODUCCIÓN HUMANÍSTICA, CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

El CVU registra 60 productos humanísticos y científicos: 38 artículos, 5 libros y 17 capítulos; 9 productos aparecen como destacados. Además, registra 1 desarrollo tecnológico e innovación.

Desarrollo tecnológico e innovación

Desarrollo de masa para pizza a base de harina de coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), linaza (*Linum usitatissimum*) y chía (*Salvia hispanica*) para dietas keto. Tipo de desarrollo: producto; nivel de madurez TRL 5. Registro 2024.

Artículos científicos (38)

1. Julia Maria Alatorre Cruz, Ricardo Carreño Lopez, Vanesa Vargas Plaza, Lizbeth Barrios Cortez, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Yair Olovaldo Santiago Saenz, Claudia Fabiola Martinez de la Peña, Graciela Catalina Alatorre Cruz. (2026). ASSOCIATION BETWEEN DYSPEPTIC SYMPTOMS AND EATING HABITS IN THE COLOMBIAN POPULATION. *NUTRIENTS* — Coautora. <https://doi.org/10.3390/NU18020308>
2. Norma Angelica Santiesteban Lopez, Yesbek Rocio Morales Paredes, Teresa Gladys Ceron Carrillo, Juan Chavez Medina. (2025). IMPORTANCE OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS AND THEIR MECHANISM OF IMMUNE ACTION AGAINST COVID-19: A NARRATIVE REVIEW. *EXPLORATION OF FOODS AND FOODOMICS* — Autora principal. <https://doi.org/10.37349/EFF.2025.101081>
3. Juan Chávez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, José Gerardo de la Vega Meneses, Oscar Salinas Quiroz. (2025). IMPACTO DEL MANTENIMIENTO INDUSTRIAL, EQUIPO, MAQUINARIA, MATERIA PRIMA, MÉTODOS DE TRABAJO Y MANO DE OBRA EN EL NIVEL DE SIX SIGMA EN UNA PYME: ESTUDIO DEL CASO DE BLOQUERA MEDINA EN EL MUNICIPIO DE SAN PEDRO CHOLULA, PUEBLA. *INTERNATIONAL JOURNAL OF PROFESSIONAL BUSINESS REVIEW* — Autora de correspondencia. <https://doi.org/10.26668/BUSINESSREVIEW/2025.V10I2.5095>
4. Teresa Gladys Ceron Carrillo, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Yesbek Rocio Morales Paredes. (2025). IMPACT OF WHEAT FLOUR PROTEIN CONTENT AND BAKING TECHNIQUES ON THE QUALITY AND SENSORY ATTRIBUTES OF SOURDOUGH BREAD (ALIGNED WITH SDG 12: RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION). *JOURNAL OF LIFESTYLE & SDG'S REVIEW* — Coautora. <https://doi.org/10.47172/2965-730X.SDGSREVIEW.V5.N09.PE07752>
5. Yesbek Rocio Morales Paredes, Norma Angelica Santiesteban Lopez, K. S Arellano Rios, T. Y. Ramirez Martinez, S. G Romero Rodriguez. (2024). BLACK SAPOTE (*DIOSPYROS DIGYNA*) AS AN UNDERUTILIZED INGREDIENT IN THE PREPARATION OF VEGAN BREADS FOR SCHOOL CHILDREN IN PUEBLA, MEXICO. *AFRICAN JOURNAL OF FOOD, AGRICULTURE, NUTRITION AND DEVELOPMENT* — Autora principal. <https://doi.org/10.18697/AJFAND.131.24710>
6. Miriam Nayeli García Zaragoza, Yesbek Rocío Morales Paredes, Karla Core Moreno Cortes, Norma Angelica Santiesteban Lopez. (2024). PROPOSAL OF DIGITAL MARKETING STRATEGIES FOR GASTRONOMIC TOURISM POSITIONING IN LA PIEDAD DE CAVADAS, MICHOACÁN AMONG THE MILLENNIAL AND CENTENNIAL SEGMENTS. *DICTAMEN LIBRE* — Coautora. <https://doi.org/10.18041/2619-4244/DL.35.12176>

7. Juan Chavez Medina, Norma Angelica Santiesteban Lopez, María Elena Pérez Terrón, José Víctor Manuel Vallejo Córdoba Vallejo Córdoba. **(2023)**. KAIZEN: IMPROVING PRODUCTIVITY AND REDUCING WASTE IN A MANUFACTURING COMPANY: A PRACTICAL CASE STUDY. *INTERNATIONAL JOURNAL OF PROFESSIONAL BUSINESS REVIEW* — Autora principal. <https://doi.org/10.26668/BUSINESSREVIEW/2024.V9I1.4241>
8. Yesbek Rocío Morales Paredes, Norma Angélica Santiesteban Lopez, Teresa Glagys Ceron Carrillo, Maria Elena Perez Terron. **(2023)**. EL PAPEL DE LA MUJER EN LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA: RETOS Y AVANCES EN MÉJICO.. *TEUKEN BIDIKAY* — Coautora. DOI: 10.33571/TEUKEN.V14N23A2
9. Norma Angélica Santiesteban López, Silvio Cado Martínez, Juan Chávez Medina, Yesbek Rocío Morales Paredes. **(2023)**. LA MEDICINA TRADICIONAL: PERSPECTIVA TURÍSTICA Y PATRIMONIAL. *DICTAMEN LIBRE* — Autora principal. <https://doi.org/10.18041/2619-4244/DL.33.11165>
10. **(2022)**. QUALITY EVALUATION OF YELLOW CORN (ZEA MAYS CV. EVERTA) SUBJECTED TO 27.12-MHZ RADIO FREQUENCY TREATMENTS FOR POPCORN PRODUCTION.. *FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY* — Coautora. DOI: 10.1111/IJFS.15614
11. José Luis Carmona Silva, Norma Angélica Santiesteban López. **(2022)**. LA GASTRONOMÍA TOTAL O PARCIALMENTE ABANDONADA U OLVIDADA EN SANTA MARÍA TEXCALAC, TLAXCALA COMO UN ELEMENTO DE SOBERANÍA ALIMENTARIA.. *RELIGACIÓN REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES* — Coautora. <https://doi.org/10.46652/RGN.V7I32.925>
12. Norma Angélica Santiesteban López, Julián Andrés Gómez Salazar, Eva M. Santos, Paulo C Campagnol, Alfredo Teixeira, José M. Lorenzo, María Elena Sosa Morales, Rubén Domínguez. **(2022)**. NATURAL ANTIMICROBIALS: A CLEAN LABEL STRATEGY TO IMPROVE THE SHELF LIFE AND SAFETY OF REFORMULATED MEAT PRODUCTS.. *FOODS* — Autora principal. <https://doi.org/10.3390/FOODS11172613>
13. **(2022)**. RELACIÓN ENTRE ELECCIÓN DEL LUGAR TURÍSTICO Y LA GASTRONOMÍA LOCAL: PERFIL DEL CONSUMIDOR (TURISTA INTERNO) MILLENNIAL BRASILEÑO Y MEXICANO.. *FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES*
14. Juan Chavez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, Fernando Osvaldo González Manzanilla, María Concepción Fierro Xochitototl, Victor Genaro Luna Fernández. **(2022)**. OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE BARRENADO PARA EL INCREMENTO DE PRODUCTIVIDAD Y REDUCCIÓN DE RECHAZOS A TRAVÉS DE LA METODOLOGÍA DMAIC: CASO EMPRESA DEL SECTOR AUTOMOTRIZ.. *ESTUDIOS DE ADMINISTRACIÓN* — Coautora. <https://doi.org/10.5354/0719-0816.2022.66714>
15. Juan Chavez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, Fernando Osvaldo González Manzanilla, María Concepción Fierro Xochitototl, Víctor Genaro Luna Fernández. **(2022)**. OPTIMIZATION OF THE DRILLING PROCESS TO INCREASE PRODUCTIVITY AND REDUCE REJECTS THROUGH THE DMAIC METHODOLOGY: CASE OF AN AUTOMOTIVE COMPANY.. *ESTUDIOS DE ADMINISTRACIÓN* — Coautora. <https://doi.org/10.5354/0719-0816.2022.66714>
16. María Elena Pérez Terrón, Rocío Pérez Terrón, Norma Angélica Santiesteban López, Dulce María Mora Valseca. **(2021)**. LA PRÁCTICA PROFESIONAL, GESTIÓN Y ANÁLISIS EN LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE LA BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA.. *REVISTA DE INVESTIGACIONES UNIVERSIDAD DEL QUINDÍO* — Coautora. <https://doi.org/10.33975/RIUQ.VOL33N1.459>
17. Teresa Gladys Ceron Carrillo, Yesbek Rocío Morales Paredes, Norma Angelica Santiesteban Lopez. **(2021)**. QUALITY EVALUATION THROUGH SENSORY AND IMAGE ANALYSIS OF SPONGE CAKE CRUMB WITH THREE THERMAL EGG PRE-TREATMENTS.. *INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE* — Coautora. <https://doi.org/10.1016/J.IJGFS.2021.100390>
18. Juan Chavez Medina, Isis Vianney Perez Flores, Norma Angelica Santiesteban Lopez. **(2021)**. INCREMENTO DE LA EFICACIA GLOBAL DEL EQUIPO (OEE) POR MEDIO DE LA REDUCCIÓN DE TIEMPOS MUERTOS Y SEGUIMIENTO DEL CONTROL DE INSUMOS PARA LOS MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS: CASO DE UNA EMPRESA DEL SECTOR AUTOMOTRIZ.. *ESTUDIOS DE ADMINISTRACION* — Coautora. <https://doi.org/10.5354/0719-0816.2021.65355>
19. Norma Angelica Santiesteban Lopez, Teresa Gladys Ceron Carrillo, Yesbek Rocío Morales Paredes. **(2021)**. IMPACTO DE LA PRÁCTICA DEL MINDFULNESS SOBRE TRASTORNOS EMOCIONALES QUE SUFREN LAS MUJERES EN MEXICO DERIVADOS DEL COVID-19 MUJERES EN LA CIENCIA: EXPERIENCIAS ACADÉMICAS Y DE INVESTIGACIÓN EN LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y. *MUJERES EN LA CIENCIA: EXPERIENCIAS ACADÉMICAS Y DE INVESTIGACIÓN EN LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR Y SUPERIOR DURANTE EL ESTADO DE LA PANDEMIA* — Autora principal. DOI: [HTTPS://RD.BUAP.MX/OJS-GRAFFYLIA/INDEX.PHP/GRAFFYLIA/ISSUE/VIEW/34](https://RD.BUAP.MX/OJS-GRAFFYLIA/INDEX.PHP/GRAFFYLIA/ISSUE/VIEW/34)
20. Teresa Gladys Cerón Carrillo, Yesbek Rocío Morales Paredes, Norma Angélica Santiesteban López. **(2021)**. ESTRATEGIAS DE MERCADOTECNIA GASTRONÓMICA PARA RESTAURANTES DE PUEBLA EN TIEMPOS DE PANDEMIA POR COVID-19. ESTUDIO DE CASO: GENERACIÓN Z. *EUROPEAN SCIENTIFIC JOURNAL, ESJ* — Coautora. DOI: DOI: 10.19044/ESJ.2021.V17N4P242
21. Juan Chavez Medina, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Víctor Genaro Luna Fernández, G. M. Mora Beltrán, W Ortiz Martínez. **(2020)**. ESTANDARIZACIÓN Y CONTROL DE SUSTANCIAS QUÍMICAS: CASO DE ESTUDIO EN UNA EMPRESA DE ARNESES ELÉCTRICOS.. *JOURNAL CIM REVISTA DIGITAL* — Coautora. DOI: [HTTPS://WWW.CIM-TECNM.COM/ARTICULOS](https://WWW.CIM-TECNM.COM/ARTICULOS)

22. Juan Chavez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, Lizbeth Sánchez Flores, José Aurelio Cruz de Los Ángeles. (2020). OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE BARRENADO DEL ÁREA DEL ESTABILIZADOR VERTICAL PARA DISMINUIR DEFECTOS EN UNA EMPRESA DEL SECTOR AEROESPACIAL MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA METODOLOGÍA DMAIC.. *REVISTA DE INGERIERIA INDUSTRIAL* — Coautora. DOI: [10.35429/JIE.2020.12.4.1.12](https://doi.org/10.35429/JIE.2020.12.4.1.12)
23. (2020). LA MEDITACIÓN COMO ESTRATEGIA PARA COMBATIR LOS EFECTOS NEGATIVOS EN LA SALUD MENTAL DE LAS MUJERES MEXICANAS ANTE LA PANDEMIA DE COVID-19. *GRAFFILYA REVISTA DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS* — Autora principal.
24. Teresa Gladys Ceron Carrillo, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Yesbek Rocio Morales Paredes, Jorge Angel Maldonado Resendiz. (2019). INVESTIGACIÓN CON UN ENFOQUE CUANTITATIVO A TRAVÉS DE UN DISEÑO TRANSVERSAL- DESCRIPTIVO DE LAS TIC'S E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA CON RESPECTO AL AUMENTO DE SUS VENTAS EN LAS MYPES DE SAN PEDRO CHOLULA, Y XICOTEPEC DE JUÁREZ.. *REVISTA DE TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN* — Coautora. DOI: [10.35429/JURRE.2019.4.3.11.16](https://doi.org/10.35429/JURRE.2019.4.3.11.16)
25. Yesbek Rocio Morales Paredes, Marco Antonio Lara de la Calleja, Maria Elena Perez Terron, Norma Angelica Santiesteban Lopez. (2019). ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DEL SECTOR PÚBLICO, PRIVADO Y DE LA SOCIEDAD, PARA MEDIR LA SUSTENTABILIDAD EN CENTROS ECOTURÍSTICOS DE NANACAMILPA DE MARIANO ARISTA, TLAXCALA. ESTUDIO DE CASO: SANTUARIO DE LAS LUCIÉRNAGAS.. *REVISTA DEL DESARROLLO URBANO Y SUSTENTABLE* — Coautora. DOI: [10.35429/JUSD.2019.14.5.1.11](https://doi.org/10.35429/JUSD.2019.14.5.1.11)
26. (2019). DEVELOPMENT OF A FLOUR FOR BAKING BASE ON BANANA PEEL (MUSA PARADISIACA) AND CHICKPEA FLOUR(CICER ARIETINUM).. *JOURNAL URBAN RURAL AND REGIONAL ECONOMY*
27. Luis Viveros Assad, Marco Flores Encarnación, Ricardo Carreño Lopez, Ricardo Munguía Pérez, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Silvia María del Carmen García García. (2019). ETNOMICOLOGÍA DE LA SIERRA NEVADA.. *RD ICUP* — Coautora. DOI: [HTTPS://ICUP.BUAP.MX/PAGE/REVISTA/OLD](https://icup.buap.mx/page/revista/old)
28. Carlos Alberto Gomez Aldapa, M.R. Torres Vitela, E. Rangel Vargas, A. Villaruel Lopez, Norma Angelica Santiesteban Lopez, A. M. Cruz Galvez, Javier Castro Rosas. (2018). COMPARISON OF THE ANTIMICROBIAL ACTIVITIES OF ROSELLE CALYX EXTRACTS AND CHEMICAL SANITIZERS DIRECTLY ONTO CONTAMINATED CUCUMBERS.. *QUALITY ASSURANCE AND SAFETY OF CROPS & FOODS* — Coautora. <https://doi.org/10.3920/QAS2016.1006>
29. Jose Luis Carmona Silva, Ramon Sebastian Acle Mena, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Isabel Muñiz Montero. (2018). LA ACTIVIDAD AGRÍCOLA Y EL PROCESO DE CONURBACIÓN. CASO SANTA MARÍA TEXCALAC, TLAXCALA.. *REVISTA IBEROAMERICANA DE LAS CIENCIAS SOCIALES Y HUMANÍSTICAS* — Coautora. DOI: [10.23913/RICSH.V7I13.146](https://doi.org/10.23913/RICSH.V7I13.146)
30. Juan Chavez Medina, Norma Angelica Santiesteban Lopez, Ramon Sebastian Acle Mena, Isabel Muñiz Montero. (2018). METHODOLOGY FOR DETERMINING THE RELATIONSHIP OF UNIVERSITY ENTREPRENEURSHIP POTENTIATED BY THE DIMENSION OF FAMILY SOCIAL CLIMATE RELATIONSHIPS USING THE TUKEY METHOD IN ANOVA.. *JOURNAL-SCHOOL OF ECONOMIC THOUGHT AND METHOLOGY* — Coautora.
31. Ramón Sebastián Acle Mena, Jessica Yazmín Santos Díaz, Abigail Claudio Morales, Sandra Yesica Herrera Guzmán, Norma Angélica Santiesteban López. (2017). LOS MUSEOS COMO POTENCIAL TURÍSTICO CULTURAL EN PUEBLA.. *REVISTA INTERNACIONAL ADMINISTRACIÓN & FINANZAS*. — Coautora. DOI: [HTTPS://SSRN.COM/ABSTRACT=3040168](https://ssrn.com/abstract=3040168)
32. Norma Angélica Santiesteban López, Ramón Sebastian Acle Mena, Teresa Gladys Cerón Carrillo. (2017). BREEDING PROCESS USING LEGUMES: CHICKPEA (CICER ARIETINUM), PEA (PISUMSATIVUM) AND FAVA BEAN (VICIAFABA).. *REVISTA IBEROAMERICANA DE LAS CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS*. — Autora principal. DOI: [HTTP://DX.DOI.ORG/10.23913/CIBA.V6I11.65](http://dx.doi.org/10.23913/CIBA.V6I11.65)
33. Norma Angélica Santiesteban Lopez, Maria Elena Pérez Terrón, Ramón Sebastián Acle Mena, José Luis Carmona Silva. (2017). INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y GÉNERO DE LA JEFATURA FAMILIAR EN HOGARES APORTADORES DE MIGRANTES.. *REVISTA IBEROAMERICANA DE LAS CIENCIAS SOCIALES Y HUMANÍSTICAS* — Coautora. DOI: [HTTP://DX.DOI.ORG/10.23913/RICSH.V6I11.107](http://dx.doi.org/10.23913/RICSH.V6I11.107)
34. Ramón Sebastián Acle Mena, Abigail Claudio Morales, Sandra Yesica Herrera Guzmán, Jessica Jazmin Santos Díaz, Norma Angélica Santiesteban López. (2016). IMPORTANCIA DE LA GASTRONOMÍA POBLANA Y SU RELACIÓN EN EL CONSUMO DE NOSTALGIA POR PARTE DE LOS MIGRANTES POBLANOS EN LOS ANGELES, CALIFORNIA.. *REVISTA INTERNACIONAL ADMINISTRACION Y FINANZAS* — Coautora. DOI: [HTTPS://SSRN.COM/ABSTRACT=2916765](https://ssrn.com/abstract=2916765)
35. Norma Angélica Santiesteban López, Ramon Sebastian Acle Mena. (2016). COMPOSITION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF TWO CAPSICUM EXTRACTS.. *REVISTA IBEROAMERICANA DE LAS CIENCIAS BIOLÓGICAS Y AGROPECUARIAS*. — Coautora.
36. Ramón Sebastián Acle Mena, Abigail Claudio Morales, Sandra Herrera Gudman, Norma Angélica Santiesteban Lopez. (2016). EVALUACIÓN DE LA CALIDAD EN EL SERVICIO A TRAVÉS DEL MODELO SERVQUAL EN LOS MUSEOS DE LA CIUDAD DE PUEBLA, MÉXICO. *REVISTA INTERAMERICANA DE AMBIENTE Y TURISMO* — Coautora.
37. Santiesteban-López Angélica, Vallejo Víctor, Acle Ramón, Pérez María Elena. (2015). A PROPOSAL FOR A POSTGRADUATE EDUCATION PROGRAM IN TOURISM BASED ON AN INTEGRATED CURRICULUM MODEL.. *JOURNAL MULTIDISCIPLINARY SCIENCE UTSOE* — Coautora; Aceptado Para Su Publicación.

38. Norma Angélica Santiesteban López, Teresa Gladys Cerón Carrillo. **(2014)**. ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE DIFERENTES ESPECIES DE CHILE (CAPSICUM). *REVISTA IBEROAMEICANA DE CIENCIAS*. — Coautora.

Libros (5)

1. Emigdio Larios Gómez, Norma Angélica Santiesteban López, María Elena Pérez Terrón. **(2024)**. GESTIÓN, DESARROLLO Y EMPRENDIMIENTO EN LAS ORGANIZACIONES LATINOAMERICANAS MÉXICO COLOMBIA. *ENTELEQUIA EDITORES* — Autora principal; ISBN 9786076958612.
2. Angélica Seline Sterling Zozoaga, Mauro Felipe Berumen Calderón, Damayanti Estolano Cristerna, Nubia Cano Arellano, Adriana Juárez Barrientos, Mayda Lizbeth Velazco Ramiro, Jacqueline Francisco Rodríguez, Beatriz Herrera López, Luis Fernando Salazar Monsalve, José Ángel Perea Balbuena. **(2024)**. AVANCES E INNOVACIÓN EN EL ESTUDIO DE LA GASTRONOMÍA Y EL TURISMO. *EDITORIAL ITACA* — Coordinadora; ISBN 9786075914015.
3. Ana Victoria Flores Vega, Yesbek Rocio Morales Paredes, Alejandra Cazal Ferreira, Norma Angelica Santiesteban Lopez. **(2023)**. TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS EN EL USO DE ALIMENTOS LOCALES SUBUTILIZADO PARA ESTUDIANTES DE EDUCACION BASICA EN LAS CIUDADES DE CANCUN Y PUEBLA. *ITACA* — Autora principal; ISBN 978-607-8856-53-4.
4. Emigdio Larios Gómez. **(2022)**. GESTIÓN Y DESARROLLO DE LAS ORGANIZACIONES. MÉXICO – BRASIL – COLOMBIA – ECUADOR: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO. *ENTELEQUIA EDITORES* — Colaboradora; ISBN 978-607-99715-1-9.
5. **(2021)**. GESTIÓN Y DESARROLLO DE LAS ORGANIZACIONES: INSTITUCIONES EDUCATIVAS. *INCUNABULA*

Capítulos de libro (17)

1. María Elena Perez Terron, Norma Angélica Santiesteban López, Teresa Gladys Ceron Carrillo, Yesbeck Rocío Morales Paredes. **(2024)**. EL TRABAJO DE LAS MUJERES: ESTUDIO EN EMPRESAS TURÍSTICAS DE PUEBLA. *ENTELEQUIA EDITORES* — Coautora; ISBN 978-607-69586-4-3. DOI: [HTTPS://ACORTAR.LINK/ONS2KX](https://acortar.link/ONS2KX)
2. Zuleica Estrada Urbina, Teresa Gladys Cerón Carrillo, Yesbek Rocío Morales Paredes, Norma Angélica Santiesteban López. **(2022)**. FORMULACIÓN DE UNA HARINA SUPLEMENTADA CON CÁSCARA DE PLÁTANO (MUSA SPP.) LISTA PARA PREPARAR HOT CAKES.. *CLAVE EDITORIAL* — Coautora; ISBN 978-607-437-6050.
3. Juan Chavez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, Vidal Armas Torres, Aurelio Cruz de Los Ángeles. **(2022)**. DIFERENCIA ENTRE LAS ESTRATEGIAS DE GESTIÓN EN DIRECTORES Y DIRECTORES DE LA MYPE DE SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, MÉXICO.. *MC GRAW HILL* — Coautora; ISBN 978-607-15-1917-7.
4. Juan Chávez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, Vidal Armas Torres. **(2022)**. CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE HABILIDADES DE LOS DIRECTORES DE LAS MYPES DE SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA, MÉXICO. *IQUATRO EDITORES* — Autora principal; ISBN 978-607-99978-6-1.
5. **(2022)**. ELABORACIÓN DE CERVEZA FERMENTADA A BASE DE DESECHOS DE FRUTA DE TEMPORADA. *INCUNABULA ARTE Y DISEÑO EDITORIAL*
6. Maria Elena Perez Terron, Rocio Perez Terron, Norma Angelica Santiesteban Lopez. **(2022)**. GESTION DE LA PRACTICA PROFESIONAL EN LA INSERCIÓN LABORAL. *ENTELEQUIA* — Autora principal; ISBN 978-607-99715-1-9. DOI: 0
7. Emigdio Larios Gómez, Norma Angélica Santiesteban López, María Elena Pérez Terrón. **(2021)**. LA GASTRONOMÍA Y EL SERVICIO HOTELERO REGIONAL EN EL TURISMO DOMESTICO: UN COMPARATIVO MÉXICO, BRASIL Y COLOMBIA. *PEARSON* — Autora principal; ISBN 978-607-32-5543-1.
8. Juan Chávez Medina, Norma Angélica Santiesteban López, Víctor Genaro Luna Fernández, Lizbeth Sánchez Flores. **(2019)**. EL EFECTO DE LA DELICUENCIA EN LAS ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS: CASO SAN ANDRÉS, CHOLULA. *INVEPY Y ASOCIADOS. S.C* — Autora principal; ISBN 978-607-98311-34.
9. Nuria Beatriz Peña Ahumada, Rafael Posada Velázquez, Oscar Cuauhtémoc Aguilar Rascon, Norma Angelica Santiesteban Lopez. **(2019)**. GESTIÓN Y TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO: FACTORES DETERMINANTES EN LA GENERACIÓN DE VENTAJAS COMPETITIVAS DE LAS MIPYMES. *IQUATRO* — Autora principal; ISBN 978607983114.
10. **(2019)**. EL EFECTO DE LA CORRUPCIÓN EN LAS ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS EN LATINOAMÉRICA: CASO: SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA. *FONTAMARA*
11. Emigdio Larios Gomez, Antonio Carlon G, Norma Angélica Santiesteban López, Ramón S. Acle Mena, Teresa Gladys Cerón Carrillo. **(2018)**. PERSPECTIVA: LA GESTIÓN DEL CAPITAL HUMANO ENDÉMICO PARA EMPRESAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DE NEGOCIOS. UN DIAGNÓSTICO EN MÉXICO Y BRASIL.. *PEARSON* — Autora principal; ISBN 978-607-32-4478-7.
12. Ramón Sebastián Acle Mena, Abigal Claudia Morales, Norma Angélica Santiesteban López, María Luisa Valverde Sierra. **(2018)**. LA CALIDAD EN EL SERVICIO EN EL SANTUARIO DE LA LUCIÉRNAGA EN NANACAMILPA, TLAXCA. *INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PAZ* — Coautora; ISBN 978-607-97128-9-1.
13. **(2017)**. EDIBLE FILMS: THE PACKAGE OF THE FUTURE?. *FORMATEX RESEARCH CENTER*
14. Teresa Cerón Carrillo, Norma Angélica Santiesteban López, Ramón Sebastián Acle Mena, Jorge Maldonado Resendiz. **(2016)**. BREADED PROCESS USING LEGUME FLOUR: BEANS (VICIA FABA) AND PEA (PISUM SATIVUM). *THE FOOD FACTOR I BARCELONA CONFERENCE* — Autora principal; ISBN 0001.

15. Norma Angélica Santiesteban López, E Palou, A Lopez Malo, Teresa Cerón Carrillo. **(2015)**. ANTIMICROBIAL ACTIVITY AGAINST ESCHERICHIA COLI OR LISTERIA MONOCYTOGENES OF EXTRACTS OBTAINED FROM THREE MEXICAN PEPPERS (CAPSICUM). *ASOCIACION MEXICANA DE CIENCIA DE LOS ALIMENTOS A.C. AMECA* — Coautora; ISBN 978-607-95455-4-3.
16. Ramón Sebastián Acle Mena, María Elena Pérez Terrón, Norma Angélica Santiesteban López. **(2015)**. CIUDAD DE PUEBLA COMO POTENCIAL TURÍSTICO PARA BODAS DE DESTINO. *CENTRO DE ESTUDIOS E INVESTIGACIONES* — Coautora; ISBN 9786078435074.
17. Teresa Cerón Carrillo, Norma Angélica Santiesteban Lopez, Silvia García, Ricardo Pérez Munguía. **(2015)**. ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE EXTRACTOS DE DIFERENTES ESPECIES DE CHILE (CAPSICUM). *SCIENCE ASSOCIATED EDITORS LLC* — Coautora; ISBN 1-944162-06-2.

DOCENCIA Y FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

El CVU registra 210 cursos impartidos, 6 participaciones en diplomados y 19 trabajos de titulación.

Trayectoria docente

Experiencia docente de más de 20 años en licenciatura, maestría y especialidad, principalmente en BUAP y con participaciones en otras instituciones. La trayectoria comprende asignaturas de Ciencia de los Alimentos, Gastronomía, Nutrición, Investigación, Estadística, Administración, Compras y Almacén, Biotecnología, Microbiología y Gestión.

Asignaturas y áreas impartidas - selección representativa

Composición y Propiedades de los Alimentos; Evaluación Sensorial; Nutrición I y II; Nutrición Básica.

Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología; Conservación y Mantenimiento de los Alimentos; Microbiología de los Alimentos; Tecnología de Alimentos I y II.

Seminario de Investigación; Técnicas y Metodología de la Investigación; Taller de Tesis I y II; Seminario de Tesis.

Estadística; Matemáticas Aplicadas; Modelos Cuantitativos para los Negocios; Curso-Taller de Estadística.

Compras y Almacén; Gestión Estratégica de Compras; Innovación y Talento Emprendedor; Servicio Social.

Laboratorios de Microbiología, Microbiología Avanzada, Química General y Diseño y Desarrollo de Productos Alimentarios.

Participación en diplomados - registros del CVU

Hipertensión - Diplomado Alimentos Funcionales y sus Aplicaciones en la Nutrición Clínica, UPAEP (2016, 3 h).

Declaraciones de beneficios y legislación de alimentos funcionales - mismo diplomado, UPAEP (2016, 3 h).

Muerte y reparación mitocondrial - mismo diplomado, UPAEP (2016, 3 h).

Nutrición - Diplomado de Competencias Digitales Docentes, UPAEP (2014, 108 h).

Nutrición - Desarrollo de Competencias Digitales Docentes, UPAEP (2014, 81 h).

Nutrición en el adulto mayor - Diplomado Gestión Microempresarial para la Persona Adulta Mayor (2011, 120 h).

Dirección / participación en trabajos de titulación (19)

1. **Elizabeth Escalante Rebollar (Licenciatura, 2023)**. PROPUESTA DE LA POLÍTICA Y FORMATO DE SOLICITUD DE FIRMAS DE AUTORIZACIÓN DE LOS REPRESENTANTES EN JEFE DE LA DIRECCIÓN GENERAL DEL CORPORATIVO EMPRESARIAL LA ZARSA. *BUAP*
2. **Estefanía González Hernández (Licenciatura, 2023)**. LA GASTRONOMÍA POBLANA Y SU RELACIÓN CON LAS TRADICIONES Y COSTUMBRES (2023). *BUAP*
3. **Claudia Elisa Hurtado Torres (Licenciatura, 2021)**. GUÍA PARA UN NEGOCIO DE ORGANIZACIÓN DE BODAS. *BUAP*
4. **Mercedes Vianey Cortes Fabian (Licenciatura, 2020)**. ATENCIÓN GASTRONÓMICA PARA PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2: ELABORACIÓN DE UN RECETARIO EMPLEANDO LA DIETA DE LA MILPA (2020). *BUAP*
5. **Sergio Subieta Guzmán (Licenciatura, 2019)**. LIMITANTES PARA EL RESCATE DE UNA GASTRONOMÍA ABANDONADA DE ORIGEN PREHISPÁNICO, CASO: STA. MARÍA TEXCALAC, TLAXCALA (2019). *BUAP*
6. **Gabriela García Bustamante (Especialidad, 2018)**. ALIMENTOS PARA SANAR: CREENCIAS ACERCA DE ALIMENTOS CON FINES CURATIVOS EN PACIENTES CON CÁNCER..
7. **Santiago Lopez Cruz (Maestría, 2017)**. PROPUESTA DE UN MODELO DE NEGOCIOS PARA SU IMPLEMENTACION UTILIZANDO LA HERRAMIENTA BUSINESS MODEL CANVAS CASO PRACTICO PAPELERÍA PAPECOCOS. *BUAP*
8. **Lesly Elizabeth Gutierrez Vazquez (Licenciatura, 2017)**. EL PLACER DE SERVIR: MEJORAMIENTO DE LA ACTITUD DEL SERVICIO DEL MESERO A LOS CLIENTES EN RESTAURANTES DE COMIDA CHINA- ASIATICA EN ANGELOPOLIS PUEBLA. *BUAP*

9. **Ana Karen Lucas González (Licenciatura, 2017).** LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS COMO HERRAMIENTA PARA INCENTIVAR EL DESEMPEÑO DE LOS ASESORES DE VENTA Y EMPLEADOS . CASO PRÁCTICO: JB & ASESORES PROFESIONALES S.C.. *BUAP*
10. **Jihan Guadalupe Benitez Vidal (Maestría, 2017).** PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN MODELO DE MARKETING DIGITAL (REDES SOCIALES) PARA EL POSICIONAMIENTO. CASO PRÁCTICO: BONITA BOUTIQUE. *BUAP*
11. **Laura Ursula Arenas Soto (Maestría, 2016).** PROPUESTA DE CREACIÓN DE UN MODELO DE NEGOCIOS PARA MEJORAR LOS RECURSOS ORGANIZACIONALES DE LA EMPRESA. CASO PRACTICO: WALA CAKES. *BUAP*
12. **Rocio Leticia Durand Romero (Maestría, 2016).** DESARROLLO DE UN MODELO DE BRANDING APLICABLE A LA EMPRESA. CASO PRÁCTICO: DREAM ARQUITECTURA. *BUAP*
13. **Katia Stephania Aquino Ramirez (Licenciatura, 2016).** PROPUESTA DE PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE CATERING. CASO PRÁCTICO: BAKING TIME. *BUAP*
14. **Jonathan Farfan Velazquez (Licenciatura, 2016).** PROPUESTA DE PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE CATERING. CASO PRÁCTICO: BAKING TIME. *BUAP*
15. **Gloria Lizeth Jaimes Tenorio (Maestría, 2016).** MANUAL PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS. CASO PRÁCTICO: BALEROS Y BANDAS DE ACAPULCO S.A DE C.V.. *BUAP*
16. **Keila Sequera Ovando (Licenciatura, 2016).** “RECUBRIMIENTO EXTERNO ANTICORROSIVO DE BASE A RESINA EPOXI REFORZADA CON FIBRA DE VIDRIO PARA TANQUES DE ALMACENAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. UNIVERSIDAD POPULAR AUTONOMA DEL ESTADO DE PUEBLA
17. **Marco Antonio López Flores (Maestría, 2015).** PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA SALUDABLE. *BUAP*
18. **Gerardo Brindis Soberon (Maestría, 2015).** PROPUESTA DE CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA SALUDABLE. *BUAP*
19. **José Victor Vallejo Córdoba (Maestría, 2015).** PROPUESTA DE UN PROGRAMA EDUCATIVO DE POSGRADO EN TURISMO BASADO EN UN ENFOQUE CURRICULAR INTEGRADO. *BUAP*

GESTIÓN ACADÉMICA, EVALUACIÓN Y SERVICIO A LA COMUNIDAD CIENTÍFICA

El CVU registra 100 evaluaciones realizadas, además de actividades de gestión institucional, jurados, comités y asesorías.

Miembro de la Comisión Dictaminadora del Área VI - Ciencias Sociales en el proceso del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores; reconocimiento SECIHTI (2025).

Evaluadora de proyectos de Ciencia Básica y de Frontera de SECIHTI (2025), incluidos proyectos en resistencia antimicrobiana y criopreservación de recursos zoogenéticos.

Evaluadora en ExpoCiencias Puebla y dictaminadora de infografías/carteles científicos en el Tendedero Científico por Jóvenes Investigadores (2024).

Participación en el Comité Académico de Prevalidación de Reactivos del EGEL Plus en Gastronomía, CENEVAL (2022-2024).

Evaluadora del Premio a la Mejor Tesis de Posgrado BUAP (2024) y jurado de tesis y exámenes de grado en licenciatura, maestría y posgrado.

Par evaluadora en el Padrón de Investigadores BUAP y en procesos PRODEP; evaluación de fortalecimiento de cuerpos académicos y redes temáticas.

Árbitro y evaluadora de artículos para revistas académicas; participación como coeditora de Teuken Bidikay (2024-2025).

Asesora de estudiantes del Programa Delfín y del Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico.

Desarrollo institucional

Colaboración interna con la planta académica de la Maestría en Gestión del Turismo; incorporación al Núcleo Académico Básico registrada en 2024.

Participación en redes y programas de investigación: Delfín, RELAYN, proyectos VIEP, Haciendo Ciencia en la BUAP y redes de colaboración interinstitucional.

Creación/revisión de programas de estudio, incluido el programa de “Estadística aplicada al proyecto de titulación”, y elaboración de materiales educativos digitales.

ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

University of Tennessee | 10-29 jul 2005

Estancia de investigación en inocuidad microbiana. Publicación de un artículo indexado.

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales | 10-25 jun 2010

Distribución de Weibull y resistencia a antimicrobianos empleados en alimentos. Modelado de curvas de inactivación con distribución de Weibull; generación de publicación científica y conclusión de trabajos de tesis doctoral.

Benemérita Universidad Autónoma de Puebla | oct 2023-oct 2024

“Pan de muerto en el estado de Puebla: características, procedimiento y tradición”. Estancia orientada al desarrollo del proyecto y a la generación de un libro colaborativo.

DIVULGACIÓN, COMUNICACIÓN DE LA CIENCIA Y CONGRESOS

El CVU registra 181 actividades de divulgación: 4 artículos de divulgación, 1 capítulo, 84 actividades en la versión anterior y 92 participaciones en congresos.

Actividades destacadas - selección

Conferencia “Del plato a la mente: el potencial psicoactivo de los hongos en los alimentos” (BUAP, 2025).

Desarrollo y divulgación de alimentos ricos en nutrientes tipo papilla para adultos mayores; actividades en redes de investigación y ferias científicas (2024-2025).

Presentación del libro sobre transferencia de conocimientos en el uso de alimentos locales subutilizados (2024).

Conferencia “Los fundamentos esenciales: un viaje educativo por el arte y la ciencia de la gastronomía” en el ciclo UTP-CONCYTEP (2024).

Divulgación audiovisual del desarrollo de nuevos productos en la Licenciatura en Gastronomía, Facultad de Administración BUAP (2023).

Materiales audiovisuales e infografías para asignaturas de Evaluación Sensorial, Composición y Propiedades de los Alimentos, Nutrición y Conservación de Alimentos (2022-2023).

Participación en congresos nacionales e internacionales, incluyendo reuniones de IFT e IAFP, congresos de gastronomía, ciencia de alimentos, gestión y desarrollo organizacional.

CURSOS, CERTIFICACIONES Y ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL - SELECCIÓN

Año	Curso / certificación	Institución	Horas
2025	Desarrollo de habilidades para el diseño curricular de planes de estudios de posgrado	BUAP	120 h
2025	Inteligencia artificial generativa en entornos académicos: modelos y técnicas basadas en ingeniería de prompt	BUAP	8 h
2024	Certificado en otras profesiones formativas en el área económico-administrativa	ANFECA	240 h
2024	Fortalecimiento de habilidades tecnológicas	BUAP	16 h
2023	Análisis de datos cuantitativos con SPSS: de la hipótesis al modelo estadístico	UNAM	40 h
2023	Desarrollo de competencias digitales docentes para el diseño de cursos presenciales mediados por tecnología - nivel avanzado	BUAP	30 h
2021	Elaboración de reactivos, sección 003	BUAP	40 h

Año	Curso / certificación	Institución	Horas
2020	Scopus, tu base de datos para investigar	Elsevier	6 h
2020	Moodle básico para facilitadores	BUAP	40 h
2019	Evaluación de la competencia de candidatos con base en estándares de competencia	CONOCER	60 h
2018	Diseño de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal, instrumentos de evaluación y manuales	CONOCER	60 h
2018	Certificado como individuo calificado en controles preventivos de alimentos para humanos	Food and Drug Administration	24 h

DISTINCIONES Y PREMIOS - SELECCIÓN

El CVU registra 43 distinciones y premios. A continuación se presentan los de mayor pertinencia académica y científica.

2025 — Reconocimiento SECIHTI por participación como miembro de la Comisión Dictaminadora del Área VI - Ciencias Sociales en el proceso relativo al SNII 2024.

2024 — SNI 1 (registro en CVU).

2024 — Reconocimiento ANFECA por alcanzar 3,150 puntos - puntuación más alta de la Zona 5 Centro-Sur - y certificación académica en otras profesiones formativas del área económico-administrativa.

2024 — Incorporación al Núcleo Académico Básico de la Maestría en Gestión del Turismo, BUAP.

2022 — Reconocimiento al Cuerpo Académico Consolidado CA-390 (BUAP) e integración/renovación en el Padrón de Investigadores BUAP.

2021-2027 — Perfil PRODEP deseable.

2017 — Definitividad con categoría de Profesora Investigadora Titular A de Tiempo Completo, BUAP.

2014 — Mejor trabajo del área de Ciencias Económico-Administrativas por el proyecto de innovación gastronómica, investigación y nutrición en instituciones gastronómicas de la BUAP.

2013 — Mejor trabajo de investigación: aislamiento de probióticos a partir de aguamiel y su procesamiento industrial.

2011 — Summa Cum Laude en el doctorado; promedio 9.9, UDLAP.

2009 — Selección de trabajos para la John C. Ayres Student Poster Competition (IFT) y Developing Scientist Award Competition (IAFP).

2005 — Signataria autorizada ante la ema para acreditación del laboratorio de microbiología de UDLAP y pruebas del área.

2002 — Mejor promedio de la generación en la Maestría en Ciencia de los Alimentos, UDLAP.

1995 — Mención honorífica en el examen de grado de Químico Farmacobiólogo, BUAP.

IDENTIFICADORES Y DATOS ACADÉMICOS

ORCID: [0000-0001-7700-4139](https://orcid.org/0000-0001-7700-4139)

CVU: 240825

Área de conocimiento: Ciencias Sociales

Campo: Administración y Negocios

Disciplina: Administración y Gestión

Subdisciplina: Administración Turística y de Restaurantes

Idioma: Inglés - intermedio certificado

Nota de alcance. Documento de formato libre elaborado a partir del CVU de 92 páginas proporcionado por la titular. Se conserva completa la relación de artículos, libros, capítulos y trabajos de titulación; los registros repetitivos de docencia, evaluaciones, divulgación, congresos, cursos y distinciones se presentan de forma sintetizada y selectiva para favorecer la lectura. No se incluyen CURP, RFC, fecha de nacimiento ni estado civil por criterios de privacidad y pertinencia curricular.