- **DATOS PERSONALES**
  - Nombre: Rossana del Carmen Altamirano Fortoul
  - Correo Electrónico: rossana@unca.edu.mx

- **FORMACIÓN ACADÉMICA**
  - Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria, Universidad Politécnica de Valencia, España.
  - DEA en Ciencia de Alimentos, Universidad de Valencia, España.
  - Maestría en Ciencia de Alimentos, Universidad de las Américas Puebla.
  - Licenciatura en Ingeniería de Alimentos, Universidad de las Américas Puebla.

- **POSICIÓN ACTUAL**
  - Profesora-Investigadora

- **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**
  - Innovaciones en los derivados de cereales
  - Conservación y Calidad de Alimentos
  - Investigación y desarrollo tecnológico para el aprovechamiento integral sustentable de recursos agroalimentarios

- **PUBLICACIONES**

Artículos

- Saucedo-García Y.I.; Acosta-Chí Z.A; **Altamirano-Fortoul R**. 2023. APROVECHAMIENTO DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis laevigata)* EN LA ELABORACIÓN DE GALLETAS DE MASA CORTA, Memorias en extenso XI Congreso Internacional y XXV Congreso Nacional de Ciencias Agronómicas.
- Cortés-López A.Y.; Hernández-Rosas J.C.; **Altamirano-Fortoul R**. 2023. CARACTERIZACIÓN FISICOQUIMICA DE HARINA DE FRIJOL AYOCOTE (*Phaseolus coccineus* L) GERMINADO, Memorias en extenso XI Congreso Internacional y XXV Congreso Nacional de Ciencias Agronómicas.

- Álvarez Velásquez I; **Altamirano-Fortoul R**; Flores Alvarado Z.O.; Mazas Teodocio D, Guerrero Pérez G; Acosta Chí Z.A. 2019. EFECTO ANTIMICROBIANO DEL

ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*origanum vulgare*) SOBRE LA CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO. Academia Journals.

- González-Montiel L; **Altamirano-Fortoul R. C**.; Campos-Pastelin J. M. 2019. CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PAN DE CAJA ADICIONADAS CON HARINAS NO CONVENCIONALES (jamaica y nopal). Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4, 743-747. Revista del Centro de Graduados e Investigación. Instituto Tecnológico de Mérida, 33 (73), 100-103.
- Ordaz-Hernández A; Marco A; Mellin-Rosas R; Montesinos-Matías; Regalado-Santiago C; Herrera-Martínez M; **Altamirano-Fortoul R**; Loeza-Corte J.M. 2018. MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL DE CONIDIOS DE ISARIA JAVANICA POR CULTIVO EN MEDIO SÓLIDO. Revista del Centro de Graduados e Investigación del ITM 33(73), 100-103.
- **Altamirano-Fortoul R**; Campos-Pastelín J.M.; Santiago M. F.J 2015, EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis laevigata*) EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. Memoria en extenso Academia Journals, Morelia 2018.
- **Altamirano-Fortoul R**; Hernández-Muñoz P; Hernando I; Rosell C.M. 2015. MECHANICAL, MICROSTRUCTURE AND PERMEABILITY PROPERTIES OF A
- MODEL BREAD CRUST: EFFECT OF DIFFERENT FOOD ADDITIVES, Journal of Food Engineering, 166, 25-31.
- **Altamirano-Fortoul R**; Hernando I; Rosell C.M. 2014. INFLUENCE OF AMYLOGLUCOSIDASE IN BREAD CRUST PROPERTIES. Food and Bioprocess Technology, 7, 1037-1046.
- Gil-Humanes J; Pistón F; **Altamirano-Fortoul R**; Real A; Comino I; Sousa C; Rosell C; Barro F. 2014. REDUCED-GLIADIN WHEAT BREAD: AN ALTERNATIVE TO THE GLUTENFREE DIET FOR CONSUMERS SUFFERING GLUTEN-RELATED PATHOLOGIES. PLOS ONE, 9, 1-9.

Capítulos de libro

- USO DEL MEZQUITE (*Prosopis spp*.) COMO RECURSO ALIMENTICIO. **Altamirano-Fortoul R**, 2020. Handbook T-IX CIERMMI. Marroquin-De J.A., Olivares-Ramírz J.M., Cruz-Carpio L.E., Buatista-Jiménez A. (Eds), ECORFAN.
- CRYO PROTECTIVE EFFECT OF INGREDIENTS ON BREAD QUALITY, Advances in Heat Transfer Unit Operations: Baking and Freezing in Bread Making G. Rosell C.M.; **Altamirano-Fortoul R**. 2016. CALDERON-DOMINGUEZ, G.F. GUTIERREZ-LOPEZ, K. NIRANJAN, TAYLOR AND FRANCIS (Eds), CRC PRESS

- **SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS**
  - 2024; Panelista en mesa redonda, Foro El campo es de todas: La participación de las mujeres en el sector agroalimentario, retos y experiencias. Cámara de Diputados. Ciudad de México.
  - 2024; CARACTERIZACIÓN Y VIDA DE ANAQUEL DE PASTA DE MOLE NEGRO ARTESANAL OAXAQUEÑO ELABORADO EN SAN JUAN BAUTISTA CUICATLÁN. Primer Congreso Estatal Género, Humanidades, Ciencias, Tecnologías e Innovación, Oaxaca, México.
  - 2023; APROVECHAMIENTO DE HARINAS NO CONVENCIONALES EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. II Simpósio online Sulamericano de Tecnología, Engenharia e Ciéncia de los Alimentos, TECALI 2023, Brasil.
  - 2023; Uso de harina no convencional en la elaboración de productos de panificación, 8va Jornada de Ingeniería en Alimentos, Huajuapan de León, Oaxaca, México.
    2023. CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA DE HARINA DE FRIJOL AYOCOTE (*Phaseolus coccineus* L.) GERMINADO, XI Congreso Internacional y XXV Congreso Nacional de Ciencias Agronómicas, Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México.
  - 2022; APROVECHAMIENTO DE LA VAINA DE MEZQUITE PARA LA OBTENCIÓN DE HARINA Y SU APLICACIÓN EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. Congreso Internacional Agroindustria, Desarrollo Rural y Economía Verde México-Colombia. Tulancingo Hidalgo, México.
  - 2019; DESARROLLO DE UN PRODUCTO A BASE DE HARINA DE FRIJOL AYOCOTE (*Phaseolus coccineus* L.) COMO FUENTE DE PROTEÍNA PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL. **Foro Internacional de Ciencia e Ingeniería, Categoría Supranivel**. Santiago de Chile.
  - 2018; EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis leavigata*) EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. Congreso Internacional Academia Journals Morelia.
  - 2015; EVALUACIÓN DE AJO Y ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO COMO AGENTES ANTIMICROBIANOS PARA LA CONSERVACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO, ALMACENADO EN REFRIGERACIÓN. Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria. Bender D; **Altamirano-Fortoul R**; Bárcenas M. E.; López– Malo A. Puebla, México.
  - 2014; "PAN PARCIALMENTE HORNEADO: UNA ALTERNATIVA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PAN". Foro Día Mundial de la Alimentación, Universidad de la Cañada, México.