

1. Name

Jorge Esteban de Jesús Dávila Aviña

Education – degree, discipline, institution, year

Degree	Discipline	Institution	Year	Country
Doctorado en ciencias	Fisiología y Tecnología e alimentos de zona templada	Centro de investigación en alimentación y desarrollo, A.C., Coordinación de alimentos de origen vegetal	2007-2011	México
Maestro en Ciencias	Ciencia y tecnología para productos agrícolas de zona tropical y subtropicales	Centro de investigación en alimentación y desarrollo, A.C. (CIAD-Culiacán)	2003-2005	México
Licenciatura	Ing. Industrias Alimentarias	Fac. de Agronomía, UANL	1997-2002	México

Academic experience – institution, rank, title (chair, coordinator, etc. if appropriate), date (ex. 1990-1995), full time or part time

Institution	Title	Date	Responsibility
Facultad de ciencias biológicas, UANL	Profesor Titular A, T.C.	2014-actual	Investigación y docencia
Fac. de Agronomía, UANL	Maestro por horas	2011	docencia

Non-academic experience – company or entity, title, brief description of position, when (ex. 1993-1999), full time or part time

Company or entity	Title	Brief description of position	Date	Responsibility
FMC Technologies de Mexico S.A de C.V	Technical Service Engineer	Servicio y asesoría poscosecha a emparadoras de limón italiano, toronja, piña y mango. Manejo de inventarios y estudio de mercado.	2006-2007	Mantener calidad de fruto de exportación
CIAD-Cuauhtémoc, Chih.	Técnico de laboratorio e Bromatología	Análisis bromatológico de frutos de la región	2005-2006	Procesamiento de muestras

Honors and awards

Title	Institution	Date	Status
Sistema Nacional de Investigadores	CONACYT	2013-2017	Vigente
Perfil deseable	SEP	2016-	Vigente

Briefly list the most important publications and presentations from the past five years—title, co-authors, if any, place of publication or presentation, and date of publication or presentation

TITLE 1 Ability of hand hygiene interventions using alcohol-based hand sanitizers and soap to reduce microbial load on farmworker hands soiled during harvest. Abiszewski de Aceituno, A., F.E. Bartz, D. Watson Hodge, D.J. Shumaker, J.E. Grubb, J.W. Arbogast, **J. Dávila-Aviña**, F. Venegas, N. Heredia, S. García, J.S. Leon. Journal of Food Protection. 78(1):2024-2032. (2015).

TITLE 2 Sustainability and Challenges of Minimally Processed Foods, Capítulo 12. En: Minimally Processed Foods. **J.E. Dávila-Aviña**, L. Solís-Soto, G. Rojas-Verde, and N.A. Salas. Food Engineering Series M.W. Siddiqui, M.S. Rahman (eds.), Springer International Publishing Switzerland, pp: 279-295. (2014).,

TITLE 3 Tecnologías alternativas no térmicas de conservación en carne. Heredia, N., **J. Dávila-Aviña**, L. Solís, and S. García *Nacameh*, 8 (1), S20-S42. ISSN: 2007-0373. (2014).

TITLE 4 Ingredientes bioactivos a partir de subproductos agrícolas para el desarrollo de alimentos funcionales. En: Los alimentos funcionales: Un nuevo reto para la industria de alimentos. G.R. Velderrain Rodríguez, T. A. Bernal Rodríguez, Rosa E. Ayala Soto, B. A. Silva Espinoza, Aaron F. González-Córdova, Belinda Vallejo-Cordoba, **Jorge E. Dávila-Aviña**, Gustavo A. González-Aguilar, Jesús Fernando Ayala Zavala. Eds. G. González-Aguilar AGT editor, Cap 4, Vol. 1, Pags. 21- ISBN: 978-607-7551-37-9. (2014).

Antibacterial and Antioxidant Activities of Extracts of fully grown Cladodes of Eight Varieties of Cactus Pear. E. Sánchez, **J. Dávila-Aviña**, S. L. Castillo, N. Heredia, R. Vázquez-Alvarado and S. García *Journal of Food Science*. 79:M659-M664. (2014).

Effect of edible coatings on the bioactive compounds and antioxidant capacity of tomatoes at different maturity levels. **Jorge E Dávila-Aviña**, José A Villa-Rodríguez, Mónica A Villegas-Ochoa, C Mariana Rodríguez-Armenta, G Isela Olivas, J Fernando Ayala-Zavala, Gustavo A González-Aguilar *Journal of Food Science and Technology*. 51(10):2706-2712. DOI 10.1007/s13197-012-0771-3. (2014).

Black tea magic: overview of global research on human health and therapeutic potentialities. A.B. Sharangi, M.D. Wasim Siddiqui, **J. E. Dávila Avaña** *Journal of Tea Science Research*, 4(1):1-16. doi: 10.5376/jtsr.2014.04.0001(2014).

Antioxidantes en la industria de los alimentos. En: Antioxidantes en Alimentos y Salud. G.A González-Aguilar, J.F. Ayala-Zavala, **J.E. Dávila-Aviña**, C. Rosas-Dominguez, V. Vega-Vega, J.A. Villa-Rodríguez, H. Palafox-Carlos Editores: Emilio Álvarez Parrilla, Clave Editorial. Vol. 1. Capítulo 14. Pp. 307-406. (2013).

Inducción de compuestos antioxidantes en la precosecha y poscosecha de alimentos de origen vegetal En: Antioxidantes en Alimentos y Salud. F. Ayala-Zavala, G.A González-Aguilar, **J.E. Dávila-Aviña**, C. Rosas-Dominguez, V. Vega-Vega, J.A. Villa-Rodríguez, H. Palafox-Carlos Editores: Emilio Álvarez Parrilla, Clave Editorial. Vol. 1. Capítulo 16. Pp. 457 – 488. (2013).

Compuestos naturales como aditivos antimicrobianos y antioxidantes en alimentos, *En: Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos*. TGonzález Aguilar G., Rosas Domínguez C., Vega Vega V, Villa Rodríguez J., Palafox Carlos H., **Dávila Avaña J.E.**, y Ayala Zavala F. ópicos Selectos. Editado por González Aguilar G.A et al., Editorial Trillas, S.A. de C.V. Capítulo 4, p. 82-102. ISBN 978-607-17-1112-0. (2012).

Postharvest treatments enhance biosynthesis of antioxidant compounds of fruit tissues, *Food Science and Food Biotechnology Essentials: A Contemporary Perspective*. G.A. Gonzalez-Aguilar, J.A. Villa, J.F. Ayala-Zavala, J.B. Heredia, E. Alvarez-Parrilla, L.A. de la Rosa, G.J. Gil-Chavez, M. Villegas-Ochoa and **J.E.J. Dávila-Aviña**, Eds. Guadalupe Virginia Nevárez-Moorillón, Enrique Ortega-Rivas, Asociación mexicana de ciencia, Vol. 1, Pags. 16, ISBN: 978-607-95455-1-2. (2012).

Briefly list the most recent professional development activities

Professional Activity	Date
1 Bernardo Ivan Gallegos Ruiz, Análisis comparativo de polifenoles totales, capacidad antioxidante y potencial antimicrobiano de nueve cultivares de “nopalitos” y sus subproductos. Para obtener grado de químico bacteriólogo parasitólogo.	Julio 2016
2 Alejandra Huerta Treviño, Análisis de la Prevalencia de Micotoxinas en Forrajes de Nuevo León. Tesis de Licenciatura, para obtener el título de químico bacteriólogo parasitólogo.	Agosto 2014
3 Proyecto Básica SEP-CONACYT, Respuesta Biológica de Escherichia coli Patogénica a Concentraciones subinhibitorias de Antimicrobianos Naturales	Vigente
4 Proyecto PAICYT, Evaluación in vitro de la capacidad antioxidante y potencial antimicrobiano de compuestos polifenólicos contra bacterias patógenas presentes en alimentos	Vigente
5 PROMEP	2015-2016