

ANEXO B**1. Name**

JUAN ANTONIO RODRÍGUEZ ARZAVE

Education – degree, discipline, institution, year

Degree	Discipline	Institution	Year	Country
M. Sc	Microbiology	Universidad Autónoma de Nuevo León	2003	México
Licenciate	Químico Bacteriólogo Parasitólogo	Universidad Autónoma de Nuevo León	1978	México
Bachelor's degree	Biological Sciences	Escuela Preparatoria Federal "Juan José de la Garza	1970	México

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

Institution	Title	Date	Responsibility
Universidad Autónoma de Nuevo León	President of Chemistry Academy	2016	Chair
Universidad Autónoma de Nuevo León	Department of Chemistry Head	2004-to date	Chair
Universidad Autónoma de Nuevo León	Full Time Professor	1975-to date	Teacher of General Chemistry, Biochemistry, Microbial Biochemistry, etc

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
Universidad Autónoma de Nuevo León	Deputy Managing Director, Social Service Department	Management of Economic Resources	2008	Administrator
Universidad Autónoma de Nuevo León	Deputy Managing Director	Management of Economic Resources	1995-2004	Administrator

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: “Acidez Total e Índice de Acidez de once mayonesas comerciales”, Rodríguez Arzave, J.A., Ruiz Loaiza, L., Miranda Velásquez, L.G., Molina Garza, Z.J. Revista Tendencias en docencia e investigación en Química. VI Congreso internacional de Docencia e Investigación en Química. pp 161-167.2015. ISSN: 2448-6663
TITLE 2: “Índice de Saponificación de mayonesas determinado mediante dos métodos analíticos a escala diferente” Rodríguez Arzave, J.A., Hernández Torres, M.A., Estrada Garza, E.A., Santoyo Stephano, M.A. Revista Tendencias en docencia e investigación en Química. VI Congreso internacional de Docencia e Investigación en Química. pp 168-174. 2015. ISSN: 2448-6663
TITLE 3: “Índice de Saponificación de mayonesas determinado mediante el procedimiento convencional y su versión a microescala”. Rodríguez Arzave, J.A., Hernández Torres, M.A., Estrada Garza, E.A., Santoyo Stephano, M.A. Aplicaciones de la Química Analítica al 2015 en México. Asociación Mexicana de Química Analítica. pp.444-448. 2015.
TITLE 4: “Índice de Acidez y Acidez total en Mayonesas” Rodríguez Arzave, J.A., Ruiz Loaiza, L., Miranda Velásquez, L.G., Santoyo Stephano, M.A. Aplicaciones de la Química Analítica al 2015 en México. Asociación Mexicana de Química Analítica. pp.449-453. 2015.
TITLE 5: “pH, Acidez Total e Índice de Saponificación de siete Mayonesas Comerciales. Rodríguez Arzave, J.A., Nuñez González, M. A., Estrada Garza, E.A., Santoyo Stephano, M.A. Memorias del 50º Congreso Mexicano de Química y 34º Congreso Nacional de Educación Química. pp. 66-69. 2015.
ETC ...

Briefly list the most recent professional development activities

Professional Activity	Date
1. Asistencia al XXIV Congreso de la Asociación Mexicana de Profesores de Bioquímica, A.C.	May, 2016
2. Asistencia al III Congreso Internacional sobre Innovación y Tendencias en Procesamiento de Alimentos y al XVIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos”	May, 2016
3. Asistencia al XIII Encuentro “Participación de la Mujer en la Ciencia”	August, 2016
4. Asistencia y participación el el curso-taller: Diseño y Análisis de Reactivos. Duración: 20 horas	January-February 2015
5. Participación en el Diseño de Reactivos para el Examen de Egreso del Nivel Superior.	May, 2015
6. Asistencia al “Taller para la Construcción de Exámenes bajo el enfoque de Competencias”.	June, 2014
7. Organizador del I Simposio de Bioquímica para presentación de los Productos Integradores de Aprendizaje de la Unidad de Aprendizaje de Bioquímica.	January-November, 2015
8. Organizador y Asistencia al XI Seminario de Actualización en Investigación de Productos Naturales.	November, 2015
6	
7	
8	
9	
10	
ETC....	