



KARLA MERCEDES DÍAZ GUTIÉRREZ

QUÍMICA DE ALIMENTOS

Control de Calidad. Sanidad, Higiene y Microbiología de alimentos · Nutrición · Gastronomía · Desarrollo de nuevos productos · Procesos de cocción de matrices alimentarias · Psicología positiva

HABILIDADES

Resolución de problemas	● ● ● ● ●
Puntualidad	● ● ● ● ●
Coordinación de grupos de trabajo	● ● ● ● ●
Comunicación verbal	● ● ● ● ●
Organización y distribución del trabajo	● ● ● ● ●
Trabajo en equipo	● ● ● ● ●



Benito Juárez, CDMX



karladigu@quimica.unam.mx



Karlita Díaz



5535514397



Karla M. Díaz Gutiérrez

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura en Química de Alimentos. Título y Cédula

UNAM - Facultad de Química - CDMX, 1994 - 1999

Maestría en Ingeniería de Sistemas - Innovación Tecnológica. Título y Cédula

Facultad de Química - UNAM - CDMX, 2000 - 2002

Diplomado en Historia de la cocina mexicana

Facultad de Filosofía y Letras - UNAM - CDMX, 2015

Diplomado en Formación Gastronómica. Reconocimiento

AAPAUNAM - Ciudad Universitaria - CDMX, 2015

Diplomado en Cultura ética en la información

Universidad La Salle - CDMX, 2025

EXPERIENCIA LABORAL (ACADEMIA)

Profesor de cátedra

Tecnológico de Monterrey | 2023 - a la fecha

Asesoría, investigación y cátedras en procesos biotecnológicos y fermentaciones (carrera de Ingeniería Biotecnológica)

Docente

Universidad La Salle | 2023 - a la fecha

Cátedras en Tecnología de Cereales y leguminosas (carrera de Química de alimentos)

Docente

Escuela de Dietética y Nutrición del ISSSTE | 2023 - a la fecha

Asesoría, investigación y cátedras en Química General e Higiene y Legislación de alimentos (Carrera de Nutrición)

Profesor de Asignatura

Facultad de Química, UNAM | 2000 - a la fecha

Clases para alumnos de los últimos semestres de la carrera de Química de Alimentos: Tecnología de Cereales y Leguminosas, Panificación, Calidad, Microbiología de alimentos

Jefe de exámenes profesionales

Facultad de Química, UNAM | 2021 - a la fecha

Coordinar y dar seguimiento a los trámites asociados con la titulación de los alumnos egresados de la Facultad de Química, así como generar periódicamente la información estadística para la coordinación de asuntos escolares. Jefe inmediato: Dra. Elena Ramírez

elenitarl@comunidad.unam.mx

Coordinadora de Ciencia de los Alimentos

CESSA UNIVERSIDAD | 2007 - 2018

Encargada de actualizar y diseñar prácticas de laboratorio relacionadas con materias de microbiología de alimentos, elaboración periódica de análisis microbiológico de cocinas, muestreo de superficies, personal, equipos y materias primas, inventario de equipos, material y reactivos para el laboratorio, vinculación con la industria de alimentos, con visitas industriales y proyectos gastronómicos, dirección de proyectos de tesis y servicio social. Jefe inmediato Mtra. Estela Cevallos



KARLA MERCEDES DÍAZ GUTIÉRREZ

QUÍMICA DE ALIMENTOS

*Control de Calidad. Sanidad,
Higiene y Microbiología de
alimentos · Nutrición ·
Gastronomía · Desarrollo de
nuevos productos · Propiedad
intelectual. Psicología positiva*

HABILIDADES

Resolución de problemas	● ● ● ● ●
Puntualidad	● ● ● ● ●
Coordinación de grupos de trabajo	● ● ● ● ●
Comunicación verbal	● ● ● ● ●
Organización y distribución del trabajo	● ● ● ● ●
Trabajo en equipo	● ● ● ● ●



Benito Juárez, CDMX



karladigu@quimica.unam.mx



Karlita Díaz



5535514397



Karla M. Díaz Gutiérrez

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura en Química de Alimentos. Título y Cédula
UNAM - Facultad de Química - CDMX, 1994 - 1999

Maestría en Ingeniería de Sistemas - Innovación Tecnológica. Título y Cédula

Facultad de Química - UNAM - CDMX, 2000 - 2002

Diplomado en Cultura ética en la información

Universidad La Salle -CDMX, 2025

FORMACIÓN DOCENTE

CURSO: LA FELICIDAD EN EL TRABAJO Y LA VIDA, PARTICIPANTE, DGP, UNAM, CDMX, junio 2022

TALLER: TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE COCCIÓN, PONENTE, FQ, UNAM, CDMX, ene-feb 2023

RECONOCIMIENTO: UC DE HIGIENE Y LEGISLACIÓN DE ALIMENTOS, ACADÉMICO, EDN, ISSSTE, CDMX, ene-jun 2023

XXIV ENCUENTRO FORMACIÓN DOCENTE: IA EN LA EDUCACIÓN, PARTICIPANTE, La Salle, CDMX, jun 2024

REUNIÓN NACIONAL DE PROFESORES, PARTICIPANTE, Tecnológico de Monterrey, CDMX, julio 2024

CURSO: MODELO SOCIOCOGNITIVO, PARTICIPANTE, EDN, ISSSTE, CDMX, sep-nov 2024

CURSO: DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PARTICIPANTE, EDN, ISSSTE, CDMX, septiembre 2024

EVALUACIÓN SOBRESALIENTE: ASIGNATURA CALIDAD, ACADÉMICO, FQ, UNAM, CDMX, noviembre 2024

RECONOCIMIENTO: UC DE QUÍMICA GENERAL, ACADÉMICO, EDN, ISSSTE, CDMX, ago-dic 2024

CURSO: DISEÑO DE EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE CON IA, PARTICIPANTE, ieducando, CDMX, enero 2025

CHARLA: APORTES DE LAS NEUROCIENCIAS AL APRENDIZAJE, PARTICIPANTE, La Salle, CDMX, febrero 2025

CURSO: DERECHO A LA AUTONOMÍA E IDENTIDAD PERSONAL, PARTICIPANTE, La Salle, CDMX, mar-abr 2025

RECONOCIMIENTO AL MÉRITO UNIVERSITARIO por 25 años de labor académica, FQ, UNAM, mayo 2025

EVALUACIÓN SOBRESALIENTE: ASIGNATURA PANIFICACIÓN Y CALIDAD, ACADÉMICO, FQ, UNAM, CDMX, mayo 2025

XXV ENCUENTRO FORMACIÓN DOCENTE: INTEGRIDAD ACADÉMICA, PARTICIPANTE, La Salle, CDMX, jun 2025

SINODAL/EVALUADOR: ShotZito, bebida funcional enzimática, carrera de Ingeniería en Biotecnología, Tecnológico de Monterrey, CDMX, junio 2025

WORKSHOP: LA IMPORTANCIA DE LA QUÍMICA DE ALIMENTOS EN EL KAIZEN, PANELISTA, CONAII, CDMX, julio 2025

SINODAL PRESIDENTE/ASESORA: Efecto de los oligosacáridos de la leche materna en la salud intestinal del lactante, licenciatura en Química de Alimentos, FQ, UNAM, CDMX, septiembre 2025

EXPERIENCIA LABORAL (Industria)

Consultora y facilitadora

Smarthinking Productivity 2023 - Actual

Diseño, elaboración e impartición de cursos de actualización relacionados con el área de producción de alimentos, higiene, calidad, desollo y química

Redactora

Revista enAlimentos 2023 - Actual

Elaboración y redacción de artículos relacionados con las tendencias actuales sobre la química, legislación y calidad de alimentos.

Redactora

Revista Comedores Industriales 2014 - 2015

Elaboración y redacción de artículos relacionados con las tendencias actuales sobre la química de alimentos y gastronomía.

Asesora y consultora

Urbano Grill 2015 - 2016

Desarrollo de recetas, optimización de procesos para la elaboración de hamburguesas y hotdogs

Asesora y consultora nutrimental

Ades 1999 - 2002

Evaluación del estado nutricional en personas sanas y con requerimientos nutrimentales especiales, elaboración de menús y dietas personalizadas.

DIRECCIÓN DE TESIS

Asesor de tesis de alumnos de las carreras de: Química de alimentos y de alumnos del posgrado en ingeniería (sistemas de calidad e innovación tecnológica)

Facultad de Química - UNAM 2001 - Actual

Asesor de tesis de alumnos de la Licenciatura en Gastronomía CESSA

UNIVERSIDAD 2010 - 2018

PUBLICACIONES

Manual de Laboratorio aprobado por Comité Editorial de FQ, ISBN (en trámite) Velázquez M. Olga, Camacho D. Norma, Díaz G. Karla, Santillana H. María "Manual de Prácticas de Productos de Cereales y Leguminosas" Facultad de Química, UNAM 1 -209, México, D.F., (2004).

La ciencia de los alimentos en la práctica, Baduí Dergal, Salvador, Revisión Técnica Díaz Gutiérrez, Karla, Pearson Educación, México, D.F., (edición 2012 y 2014).