

Hoja de Vida

Datos generales

Nombres: Lazo Velez Marco Antonio

Correo electrónico: malv@uazuay.edu.ec

Dirección: ALFONSO MORENO MORA

Teléfonos: 072856636

Idiomas

Formación

Nivel	Título	Institución Educativa
DOCTORADO (PHD)	DOCTOR EN BIOTECNOLOGIA (2016)	INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY
MAESTRIA	MAESTRIA EN CIENCIAS CON ESPECIALIDAD EN BIOTECNOLOGIA (2016)	INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY
PREGRADO	TECNOLOGO EN ALIMENTOS (2002)	UNIVERSIDAD DEL AZUAY
PREGRADO	INGENIERO EN ALIMENTOS (2003)	UNIVERSIDAD DEL AZUAY

Publicaciones

- Lazo-Vélez M.A., Guajardo-Flores D, Mata-Ramírez D., Gutiérrez-Uribe J.A. and Serna-Saldívar S.O. (2016). Characterization And Quantitation Of Triterpenoid Saponins In Raw And Sprouted Chenopodium Berlandieri Spp. (Huauzontle) Grains Subjected To Germination With Or Without Selenium Stress Conditions. .
- Acosta-Estrada B.A, Lazo-Vélez M.A., Nava-Valdez Y., Gutiérrez-Uribe J.A., Serna-Saldívar, S.O. (2014). Improvement Of Dietary Fiber, Ferulic Acid And Calcium Contents In Pan Bread Enriched With Nejayote Food Additive From White Maize (Zea Mais). .
- Lazo-Vélez M.A., Gutiérrez-Díaz V., Ramírez-Medrano A., Serna-Saldívar S.O. (2013). Effect Of Sodium Selenite Addition And Sponge Dough Fermentation On Selenomethionine Generation During Production Of Yeast-Leavened Breads..
- null
- Camila R. Vizcaino-Almeida, Daniel Guajardo-Flores, Rodrigo Caroca-Cáceres, Sergio O. Serna-Saldívar, Miriam Briones-García & Marco A. Lazo-Vélez* (2022). Non-Conventional Fermentation At Laboratory Scale Of Cocoa Beans: Using Probiotic Microorganisms And Substitution Of Mucilage By Fruit Pulps.
- (2023). Physicochemical Changes During Controlled Laboratory Fermentation Of Cocoa (Ccn-51) With The Inclusion Of Fruits And On-Farm Inoculation.
- (2022). In Vitro Digestibility And Physicochemical Properties Of Isolated Starch From Potatoes (Solanum Tuberosum And Solanum Subsp. Andigena) Varieties Commercialized In The Andean Region: Ecuador..

- Contribuciones presentadas en congreso VIII CONGRESO ECUATORIANO DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS
- Luis M. Cordero-Clavijo, Sergio O. Serna (2021). Characterization, Functional And Biological Value Of Protein-Enriched Defatted Meals From Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis*) And Chocho (*Lupinus Mutabilis*).
- Lazo-Vélez M.A., Aviles-Gonzalez J., Serna-Saldívar S.O., Temblador-Pérez M. C. (2016). Optimization Of Wheat Sprouting For Production Of Selenium Enriched Kernels Using Response Surface Methodology And Desirability Function. .
- Lazo-Vélez M.A., Mata-Ramírez, Chuck-Hernandez C., Serna-Saldívar S.O. (2017). Functional Effects Of Soybean Concentrates Obtained From Sprouted Seeds Enriched In Selenium In Wheat Breadmaking..
- Luis M Cordero-Clavijo, Sergio O Serna-Saldívar, Marco A Lazo-Vélez, Jonnatan F Avilés-González, Diego Panata-Saquicilí, Miriam Briones-Garcia (2021). Characterization, Functional And Biological Value Of Protein-Enriched Defatted Meals From Sacha Inchi (*Plukenetia Volubilis*) And Chocho (*Lupinus Mutabilis*).
- Raquel Garzon, Adriana Skendia, Marco Antonio Lazo-Velez, MariaPapageorgiou, Cristina M.Rosell. (2021). Interaction Of Dough Acidity And Microalga Level On Bread Quality And Antioxidant Properties.
- (2023). Physicochemical Changes During Controlled Laboratory Fermentation Of Cocoa (Ccn-51) With The Inclusion Of Fruits And On-Farm Inoculation.
- Lazo-Vélez M.A., Chávez-Santoscoy A., Serna-Saldívar S.O. (2015). Selenium-Enriched Breads And Their Benefits In Human Nutrition And Health As Affected By Agronomic, Milling, And Baking Factors.
- Daniela Guardado-Félix, Marco A. Lazo-Vélez, Esther Pérez-Carrillo, Diego Esteban Panata-Saquicilib, Sergio O. Serna-Saldívar (2020). Effect Of Partial Replacement Of Wheat Flour With Sprouted Chickpea Flours With Or Without Selenium On Physicochemical, Sensory, Antioxidant And Protein Quality Of Yeast-Leavened Breads.
- (2020). Effects Of Fermentation With Probiotics On Anti-Nutritional Factors And Proximate Composition Of Lupin (*Lupinus Mutabilis* Sweet)..
- Lazo-Vélez M.A., Serna-Saldivar S.O., Rosales Medina M.F., Tinoco-Alvear M., Briones-García M. (2018). Application Of *Saccharomyces Cerevisiae* Var. *Boulardii* In Food Processing.
- Ana María Romero-Espinoza, Sergio O. Serna-Saldivar, María Cecilia Vintimilla-Alvarez, Miriam Briones-García, Marco A. Lazo-Vélez (2020). Effects Of Fermentation With Probiotics On Anti-Nutritional Factors And Proximate Composition Of Lupin (*Lupinus Mutabilis* Sweet)..
- Marco A. Lazo-Vélez, Rodrigo Caroca-Cáceres, Diego Suárez-Estrella Capítulo 3: Organic Farming Of Wheat And Sourdough Quality (Libro: Trends In Wheat And Bread Making). (),
- Chávez-Santoscoy R. A, Lazo-Vélez M.A., Gutiérrez-Urbe J.A., Serna-Saldivar S.O. (2016). Delivery Of Flavonoids And Saponins From Black Bean (*Phaseolus Vulgaris*) Seed Coats Incorporated Into Whole Wheat Bread..
- Serna-Saldivar S. O., Lazo-Vélez M.A. Bread And Its Fortification For Nutrition And Health Benefits. . (),
- Marco A.Lazo-Vélez
DanielaGuardado-Félix
JonnatanAvilés-González
IrasemaRomo-López
Sergio O.Serna-Saldívar (2018). Effect Of Germination With Sodium Selenite On The Isoflavones And Cellular Antioxidant Activity Of Soybean (*Glycine Max*) .
- Marco A Lazo-Vélez
S. O Serna-Saldívar
M. Fernanda Rosales-Medina
Mónica Tinoco-Alvear
Miriam Briones-García (2018). Application Of *Saccharomyces Cerevisiae* Var. *Boulardii* In Food Processing: A Review .

- Marco A.Lazo-Véleza
RaquelGarzon
DanielaGuardado-Félix
Sergio O.Serna-Saldivar
Cristina M.Rosell (2021). Selenized Chickpea Sourdoughs For The Enrichment Of Breads.
- Diego A. Jaramillo, María A. Peña-González, Mayra Paredes-Escobar, Andrés Pérez-González, Marco A. Lazo-Vélez (2022). In Vitro Digestibility And Physicochemical Properties Of Isolated Starch From Potatoes (Solanum Tuberosum And Solanum Subsp. Andigena) Varieties Commercialized In The Andean Region: Ecuador.
- Johanan Espinosa-Ramírez, Sergio O. Serna-Saldivar y Esther Pérez-Carrillo Capítulo 4: Impact Of Preharvest And Controlled Sprouting On Wheat And Bread Quality (Libro: Trends In Wheat And Bread Making). (),
- avad Sharifi-Rad , Cristina Quispe, Carla Marina Salgado Castillo,Rodrigo Caroca,Marco A. Lazo-Vélez, Halyna Antonyak, Alexandr Polishchuk, Roman Lysiuk, Petro Oliinyk, Luigi De Masi ,P (2022). Ellagic Acid: A Review On Its Natural Sources, Chemical Stability, And Therapeutic Potential.
- (2023). Physicochemical Changes During Controlled Laboratory Fermentation Of Cocoa (Ccn-51) With The Inclusion Of Fruits And On-Farm Inoculation.
- Lazo-Vélez M.A., Chuck-Hernandez C., Serna-Saldivar S.O. (2015). Evaluation Of The Functionality Of Five Different Soybean Proteins In Yeast-Leavened Pan Breads..
- Daniela Guardado-Félix
Marco Antonio Lazo-Vélez
Sergio O. Serna-Saldivar Flour And Breads And Their Fortification In Health And Disease Prevention. (),
- null

Experiencia Docente

Institución	Fecha Inicio	Fecha Fin	Fecha Titular
UNIVERSIDAD DEL AZUAY	14/03/2016		

Experiencia en investigación

Tipo	Institución educativa	Fecha inicio	Fecha fin
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	4/21/16 6:00 PM	1/22/18 7:00 PM
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	4/30/17 6:00 PM	null
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	6/14/18 6:00 PM	null
Fuera de la institución	INSTITUTO TECNOLOGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY	7/31/14 6:00 PM	7/31/16 6:00 PM
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	3/31/18 6:00 PM	null
Dentro de la institución	UNIVERSIDAD DEL AZUAY	3/31/19 6:00 PM	3/30/20 6:00 PM

Capacitaciones

Tipo	Nombre	Institución	Nro de
Campo de conocimiento vinculado a sus actividades de docencia e investigación	Regresión Simple y Múltiple,	Departamento de Formación Continua UDA	40
Metodologías de aprendizaje e investigación	Estancia Postdoctoral	Tecnológico de Monterrey	440
Metodologías de aprendizaje e investigación	Estancia Posdoctoral	Centro de Investigaciones y Desarrollo de Proteínas (CIDPRO) del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey	230
Metodologías de aprendizaje e investigación	Estancia Postdoctoral	Instituto de Agroquímica y tecnología de alimentos IATA-CSIC, Valencia-España.	360
Metodologías de aprendizaje e investigación	Docentes Virtuales	Universidad del azuay	30

Dirección de tesis

Título	Nivel formación	Institución	Fecha fin
EFFECTO DE LA ADICIÓN DE PULPA DE MARACUYÁ	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECTO DE UN CULTIVO INICIADOR DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERIZACIÓN DE ALMIDÓN MODIFICADO	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
USO DE ALMIDÓN NATIVO DE ACHIRA (CANNA	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CONTRIBUCIÓN DE UNA MASA MADRE TIPO III	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
PROPIEDADES FUNCIONALES Y VALOR	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
PROPIEDADES FUNCIONALES Y VALOR	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECT OF CO-FERMENTATION OF	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECT OF CO-FERMENTATION OF	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECTOS DE LA PARED CELULAR DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECTOS DE LA PARED CELULAR DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL FÍSICOQUÍMICO Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERIZACIÓN DEL PERFIL FÍSICOQUÍMICO Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	

Titulo	Nivel formación	Institución	Fecha fin
OBTENCIÓN DE UN JARABE GLUCOSADO A	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
OBTENCIÓN DE UN JARABE GLUCOSADO A	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS NO	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS NO	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICO Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICO Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ESTUDIO IN VITRO DE VARIOS EXTRACTOS DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ESTUDIO IN VITRO DE VARIOS EXTRACTOS DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CAMBIOS EN EL CONTENIDO Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CAMBIOS EN EL CONTENIDO Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	18/07/2023
DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO PROXIMAL Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO PROXIMAL Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	22/06/2023
IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	10/07/2023
IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	10/07/2023
EXTRACTOS DE COLA DE CABALLO (EQUISETUM	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EXTRACTOS DE COLA DE CABALLO (EQUISETUM	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	19/07/2022
CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERIZACIÓN FISCOQUÍMICA Y	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	13/10/2023
VALOR BIOLÓGICO DE LA PROTEÍNA DE UNA	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
VALOR BIOLÓGICO DE LA PROTEÍNA DE UNA	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	22/06/2023
AISLADO PROTEICO DE SACHA INCHI	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
AISLADO PROTEICO DE SACHA INCHI	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	19/06/2023

Titulo	Nivel formación	Institución	Fecha fin
EFFECTO DE LA NIXTAMALIZACIÓN CON	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECTO DE LA NIXTAMALIZACIÓN CON	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	30/06/2023
DETERMINACION DE LA FUNCIONALIDAD DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
EFFECTO DE LA COMBINACION DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
ACUMULACIÓN DE ANTIBIÓTICOS EN POLLO	Cuarto Nivel de Posgrado	UNIVERSIDAD DEL	
OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
OPTIMIZACIÓN DE LAS CONDICIONES DE	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	07/02/2023
EFFECTO DE LEVADURAS Y BACTERIAS	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	
CARACTERISTICAS REOLOGICAS	Tercer Nivel de Grado	UNIVERSIDAD DEL	

Logros obtenidos

Descripción	Año
Presidente del Comité Organizador del I Congreso de Cereales Leguminosas y Afines, VI Congreso Ecuatoriano de Ingeniería de Alimentos y XV Jornadas de Ciencia y Tecnología en Alimentos. Cuenca., Ecuador del 25 al 28 de julio de 2018	2018
Presea "José Peralta" otorgado por el Gobierno Provincial del Azuay al ciudadano azuayo que haya realizado acciones relevantes en el área de la investigación, dada el 6 de julio de 2018.	2018
Miembro de la Junta Académica de Ingeniería en Alimentos UDA febrero del 2017 a octubre del 2017	2017
Reconocimiento de la Escuela de Biotecnología y Alimentos del ITESM al equipo VITAFUN por obtener el primer lugar en el concurso de desarrollo de productos de la AACC International Meeting 2013. Otorgado en Monterrey, NL, noviembre 2013.	2013
Primer Lugar en el Student Development Competition AACC International 2013; producto: Vitafun. Acosta-Estrada, B., López-Barríos, L., Chávez-Santoscoy, A., Leal, A., Cortez-Ceballos, E. and Lazo-Vélez, M. A.	2013
Ganador de becas por mérito académico gobierno ecuatoriano SENACYT 2009 y 2011.	2011