

FORMATO PARA RECOPIRAR Y ACTUALIZAR LA INFORMACIÓN DE TODO EL EQUIPO DE I+D+i PARA LA PÁGINA WEB

Favor de seguir los siguientes apartados para recopilar la información pertinente, y sobre todo, que sea a través de un formato homogéneo que nos permita jugar con la estructura y ajustarla a las diversas necesidades del nuevo sitio WEB.

AGRADECEMOS QUE TODA LA INFORMACIÓN NOS LA PROPORCIONEN EN VERSIÓN ESPAÑOL E INGLÉS.

FORMATO FICHA BÁSICA (VERSIÓN INGLÉS Y ESPAÑOL):

Nombre	Dra. Eugenia del Carmen Lugo Cervantes; Eugenia del Carmen Lugo Cervantes Ph.D.
Título	Doctor en Procesos Biotecnológicos ; Biotechnology Process Ph.D.
Nivel SNI	Nivel I
Área del SNI	AREA 6 Biotecnología
Cargo	Director de la Unidad de Biotecnología alimentaria.
Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad Zapopan.
Datos postales	<i>Ejemplo:</i> Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Normalistas 800. Colinas de la Normal. 44270 Guadalajara, Jalisco. México.
Línea de investigación (disciplina)	Biotecnología Alimentaria/Food Biotechnology Productos naturales/Natural products
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Alimentos funcionales y nutraceuticos / Functional foods and Nutraceuticals/ Compuestos bioactivos micro y nanoencapsulation/ secondary metabolites micro and nanoencapsulation, compuestos bioactivos micro y nanoencapsulation.
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Aromas cacao/cacao aroma, metabolitos secundarios de plantas/secondary metabolites from plants, microencapsulacion de antocianinas berries, aromas de cacao y aceite esencial de lima/berries, aromas cacao, esencial oil Citrus, microencapsulation.
Grupos de investigación	<ol style="list-style-type: none"> 1) Desarrollo de biofilms a partir de fructanos de agave y la incorporación de polifenoles provenientes de cacao 2) Efecto citotóxico e identificación de los Flavonoides provenientes de 3 variedades de agave 3) Expresión de genes relacionados con diabetes y su relación con el consumo de antocianinas provenientes de maíz azul, frijol negro. 4) Expresión de genes relacionados con diabetes y su relación con el consumo de péptidos bioactivos provenientes de cacao.
Redes internas	Nombre de la red: Red cacao/cacao network

Proyecto actual	Escalamiento del proceso para la obtención de granos de cacao criollo Premium con nuevos complejos aromáticos mediante procesos biotecnológicos / Scaling of the process to obtain premium Criollo cocoa beans with new aromatic complexes through biotechnological processes
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1311
E-mail	elugo@ciatej.mx

FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

Formación académica	Ingeniero Bioquímico de la Universidad Autónoma Metropolitana. Mi formación en maestría es en biotecnología con especialidad fermentaciones en Cinvestav y en el doctorado me enfoque a Biotecnología vegetal, actualmente utilizo ambas herramientas para llevar a cabo investigaciones integrales de especies vegetales de uso en la medicina tradicional y en alimentos funcionales. Los proyectos los realizo utilizando planteamientos experimentales enfocados a la obtención de compuestos bioactivos de diversas especies vegetales en donde se involucra la botánica, la química de extracciones y purificaciones, la enzimología, la microbiología y la evaluación de actividades biológicas para la obtención de fitofármacos y nutraceuticos.
Experiencia profesional	<ul style="list-style-type: none"> - Investigador Titular 2000 - - Coordinador del Posgrado de Procesos Agroindustriales del Programa Institucional de Ciencia y Tecnología. 2012-2015 - Directora del Departamento de Tecnología Alimentaria del CIATEJ. 2015-
Proyección, temas de interés	Se trata de la visión del investigador (a), proyectos hacia dónde se dirige. Sirve para que otras investigadoras (es) e instituciones del ramo identifiquen, se pongan en contacto y se creen vínculos y redes futuras de trabajo.
Proyectos de Investigación (5 últimos)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Escalamiento del proceso para la obtención de granos de cacao criollo Premium con nuevos complejos aromáticos mediante procesos biotecnológicos. PEI. CONACYT/ en conjunto con la Compañía: Frutos y Frutas Mexicanos. 2) Fortalecimiento de la infraestructura analítica para consolidar la línea de investigación de moléculas bioactivas, su purificación y actividad biológica" Proyecto Conacyt/ Infraestructura. 3) Proyecto integral multidisciplinario para la mejora productiva, incremento de la competitividad y atención a problemas socio ambientales articulados con la utilización de lechuguilla (Agave Lechuguilla Torrey) en el Panino Ixtlero de San Luis Potosí" Fomix SLP, en conjunto con la Compañía Mexicana del Desierto. 4) Isolation and characterization of saponins from <i>Agave durangensis</i> and <i>salmiana</i> and their effect on cell membrane of <i>Kluyveromyces marxianus</i> and <i>Saccharomyces cerevisiae</i> yeast in a fermentation process," Proyecto en Colaboración con la Universidad de California MEXUS/CONACYT 5) Péptidos Bioactivos from <i>Theobroma Cacao</i> and <i>Ditaxis hetheranta</i> con actividad antitumoral e inmunomoduladora CONACYT, Ciencia Básica.

<p>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</p>	<p>PUBLICACIONES RELEVANTES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ERIK G. TOVAR-PÉREZ, LUCIA GUERRERO-BECERRA AND EUGENIA LUGO-CERVANTES. 2017. Antioxidant activity of hydrolysates and peptide fractions of glutelin from cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) seed. CYTA. http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2017.1297963 (Sin referencia todavía) 2. MONTSERRAT ALCÁZAR, TOBIAS KIND, ANNE GSCHAEDLER, MARK SILVERIA, OLIVER FIEHN, ADRIANA VALLEJO, INOCENCIO HIGUERA, EUGENIA LUGO. 2017. Effect of steroidal saponins from Agave on the polysaccharide cell wall composition of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Kluyveromyces marxianus</i>. LWT Food Science and Technol. 77: 430-439. (Sin referencia todavía) 3. GUSTAVO A. CASTILLO-HERRERA, LUIS J. FARIÁS-ÁLVAREZA, JORGE A. GARCÍA-FAJARDO, JORGE I. DELGADO-SAUCEDO, ANA M. PUEBLA-PÉREZ, EUGENIA LUGO-CERVANTES. 2015. Bioactive extracts of Citrus aurantifolia swingle seeds obtained by supercritical CO₂ and organic solvents comparing its cytotoxic activity against L5178Y leukemia lymphoblasts. J. of Supercritical Fluids 101 (2015) 81–86 1 referencia scopus 4. ARANA-SANCHEZ A., MIRNA ESTARRON ESPINOZA., OBLEDO VAZQUEZ N., PADILLA CAMBEROS E., LUGO-CERVANTES E. 2010. Antimicrobial and antioxidant activities of Mexican oregano essential oils (<i>Lippia graveolens</i> H. B. K.) with different composition when microencapsulated in beta-cyclodextrin. Appl. Microbiol letters. 50(6):585-90 (29 referencias scopus) 5. RODRIGUEZ CAMPOS J., ESCALONA-BUENDIA H.B., OROZCO-AVILA I. LUGO CERVANTES E. JARAMILLO FLORES M.E. 2011 Dynamics of volatile and non-volatile compounds in cocoa (<i>Theobroma cacao</i> L.) during fermentation and drying process using principal components analysis. Food Research international 44:1 350-258 (43 referencia Scopus) https://www.scopus.com/cto2/main.uri?ctold=CTODS_789276628&authors=8250022700&origin=AuthorNamesList
<p>Oportunidades de Tesis</p>	<p>a) Introduccion a la nutrigenomica, b) Compuestos bioactivos con actividad citotóxica c) Desarrollo de biopelículas con compuestos bioactivos.</p>
<p>Solicitudes de patente</p>	<p>2013. FERNANDEZ FLORES OFELIA, EUGENIA LUGO CERVANTES. Proceso para la obtención de harina hidrolizada de nopal y su uso como ingrediente nutracéutico. Solicitud.</p>

	<p>2009. LUGO CERVANTES E., RODRIGUEZ RIVERA P. CASTILLO HERRERA G., CASTELLON S. Process for producing dietary fiber residues from industrialization of citrus by enzymatic hydrolysis. Solicitud.</p> <p>2012: LUGO CERVANTES, ARRIZON GAVIÑO JAVIER PLACIDO, OBLEDO VAZQUEZ EVA NOEMI VILLEGAS LOPEZ LUZ ISELA. "Process for eliminating glochids from the genus <i>Opuntia spp</i> and <i>Stenocereus spp</i>". Otorgada</p> <p>2012 LUGO CERVANTES E. SIGUENZA LOPEZ R. "Process of obtaining oleoresin from 'Azafran de bolita' (<i>Ditaxis heterantha</i>) seeds". Otorgada</p> <p>1997 ROBERTO SIGUENZA LOPEZ, EUGENIA DEL CARMEN LUGO CERVANTES, JOSE DE JESUS RAMIREZ CORDOBA, JAIME ALVAREZ DE LA CUADRA JACOB. , Proceso Para Obtener Un Jarabe Fructosado y productos derivados a partir de <i>Yucca Filifera</i>. Otorgada</p> <p>Cuántas, cuáles y su posible aplicación en ámbitos de la industria</p>
Patentes otorgadas	3 PATENTES OTORGADAS, cuáles y su posible aplicación en ámbitos de la industria
Principales logros y distinciones	SNI, nivel 1: 21 publicaciones indexadas en JCR, 10 estudiantes de doctorado graduados, 8 estudiantes de maestría graduados. 3 patentes otorgadas.
Formación de recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> • 28 estudiantes formados de licenciatura, maestría y doctorado. • 2 de los doctores formados están en la industria, en investigación y desarrollo, 8 doctores están incorporados a la academia, de los cuales 2 , son SNI nivel 1.
A qué se dedica y qué ha hecho	Sin ciencia todo es ficción o superstición

*Anexar si lo desea su CV extendido en un archivo extra, en el entendido de que para fines de diseño, en la nueva página Web a primera vista solo aparecerían los datos aquí solicitados.

* Con el equipo de Divulgación y el equipo táctico próximamente haremos varias sesiones fotográficas, una de las cuales estará dedicada a las y los investigadores, será importante mantener un estilo homogéneo para este fin, mucho agradecemos su participación. Los mantendremos informados.