

## 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):

<b>Nombre</b>	Nombre completo y título en versión inglés y español. Dra. Neith Aracely Pacheco López; Neith Aracely Pacheco López Ph. D.
<b>Título</b>	Se refiere al título profesional del último grado académico, tanto en inglés como en español. Doctor en biotecnología y en Materiales macromoleculares Biotechnology and Macromolecular Materials Ph.D.
<b>Nivel SNI</b>	Candidato (Enero 2012 – Diciembre 2017)
<b>Área del SNI</b>	Biotecnología y Ciencias agropecuarias (en caso de que aplique, área temática en la que el CONACYT designa el nivel)
<b>Cargo</b>	Investigador Titular b/ Research Scientist  Responsable del laboratorio de inocuidad y trazabilidad alimentaria del Sureste/ Food safety and traceability Laboratory supervisor
<b>Institución</b> (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad SURESTE/CIATEJ Southeast Unit
<b>Datos postales</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Parque Científico y Tecnológico de Yucatán, Km 5.5, carretera Sierra Papacal-Chuburna Puerto, Mérida, Yucatán, México. / Center for Research and Assistance in Technology and Design of the State of Jalisco A.C. Parque Científico y Tecnológico de Yucatán, Km 5.5, carretera Sierra Papacal-Chuburna Puerto, Mérida, Yucatán, México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología Alimentaria/Food Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	<i>Aditivos alimenticios/Food additives</i>
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Alimentos/Foods

<b>Grupos de investigación</b>	Desarrollo de alimentos inocuos y aditivos nutraceuticos / Development of safe foods and nutraceutical additives.  Investigación y perspectiva de la producción, transformación y comercialización de la miel y sus derivados / Research and perspectives in the production, transformation and commercialization of honey and its sub-products
<b>Redes internas</b>	NANO BIO, Cacao, Red Temática de Mejoramiento y Manejo Biológico de Especies Vegetales de Uso Alimenticio (REMMBEVA) e Inocuidad.
<b>Proyecto actual</b>	-Desarrollo de Prototipos Saborizados de Tilapia Porcionada empacados al Alto Vacío a Nivel Piloto, Para incrementar Vida de Anaquel y Consumo de Omega 3. -Evaluación del contenido de capsaicinoides de genotipos colectados de Chile. -Determinación de capsaicinoides de diferentes muestras de Chile Habanero mediante técnicas espectrofotométricas y correlación con HPLC
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 4024
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:npacheco@ciatej.mx">npacheco@ciatej.mx</a>

#### FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

<b>Formación académica</b>	Doctorado en Materiales macromoleculares (Universidad Claude Bernard de Lyon 1 Francia), Doctorado en biotecnología (Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, Obtenido por programa en Cotutela.
<b>Experiencia profesional</b>	Investigador Titular B y responsable del laboratorio de inocuidad y trazabilidad alimentaria del sureste (CIATEJ Unidad Sureste) Febrero 2012 a la fecha. Directora Interina de la Unidad Sureste de Junio a Septiembre 2017. Asesor de proyectos con empresas (2011-2012). Profesor Asociado del departamento de biotecnología y estancia posdoctoral en UAMI (2010-2011)
<b>Proyección, temas de interés</b>	Aprovechamiento integral de subproductos de interés a partir de desechos de la agro-industria e industria alimentaria (biopolímeros, carotenoides, flavonoides, pectina, bioetanol), para su encapsulación y desarrollo de nuevos productos alimenticios. Desarrollo de técnicas cromatográficas para identificación de compuestos bioactivos de interés como capsaicinoides, carotenoides, esteviosidos y caracterización de macromoléculas.
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	1) Desarrollo y escalamiento de dos líneas de cereales con aglomerantes no calóricos y antioxidantes. Colaboradores Dra. Teresa del Rosario Ayora Talavera, Dra. Angeles Sánchez Contreras, Dr. Manuel Ramirez. 2) Desarrollo de productos horneados reducidos en grasa, azúcar, sodio y enriquecidos con fibra dietética y proteínas. Dra. Teresa del Rosario Ayora Talavera, Dra. Ingrid Rodriguez, Dr. Manuel Ramirez. 3) Aprovechamiento integral de los subproductos de la industria citrícola del estado de Yucatán para la obtención de metabolitos de alto valor agregado. Fomix Yucatán. Colaboradores: Dra. Teresa Ayora, Dra. Angeles Sánchez, Dra. Tania Gonzalez, Dr. Manuel Ramirez, Dra. Ingrid Rodríguez, Dra. Elida Gastelum, Dra. Nohemí Reyes, Dr. Juan Luis Morales.

	<p>4) Fortalecimiento de la cadena de valor del chile habanero de la península de Yucatán mediante el establecimiento de su sistema alimentario. FORDECYT, Colaboradores; Dra. Angeles Sánchez, Dr. Manuel Ramirez, Dra. Nohemí Reyes, Dra. Ingrid Rodriguez.</p>
<p><b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b></p>	<p>1.-EVALUATION OF PECTIN EXTRACTION CONDITIONS AND POLYPHENOL PROFILE FROM CITRUS X LANTIFOLIA WASTE: POTENTIAL APPLICATION AS FUNCTIONAL INGREDIENTS. Ayora-Talavera TR, Ramos-Chan CA, Covarrubias-Cárdenas AG, Sánchez-Contreras A, García-Cruz U, Pacheco L. NA (2017). Agriculture 2017, 7, 28. doi:10.3390/agriculture7030028.</p> <p>2.-DIFFERENT RESPONSES OF THE QUALITY PARAMETERS OF CORIANDRUM SATIVUM TO ORGANIC SUBSTRATE MIXTURES AND FERTILIZATION. Neith A. Pacheco L, Julia Cano-Sosa, Fernando Poblano C., Ingrid M. Rodríguez-Buenfil and Ana Ramos-Díaz. Agronomy 2016, 6(2), 21; doi:10.3390/agronomy6020021. Autores:</p> <p>3.-EFECTO DEL SECADO SOBRE LA CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES Y ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE SUBPRODUCTOS CÍTRICOS. Facultad Nacional de Agronomía Medellín. Volumen 67, Suplemento 2, Junio 2014. Páginas 87 y 88 ISSN 0304-2847. Publicada. Autores: Lizzie V. Bass Dzul, Ingrid M. Rodríguez Buenfil, Angeles Sánchez contreras, Manuel O. Ramirez Sucre y Neith Aracely Pacheco López.</p> <p>4.- EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES DE EXTRACCIÓN EN EL CONTENIDO DE CAPSAICINOIDES DE CHILE HABANERO. Facultad Nacional de Agronomía Medellín. Volumen 67, Suplemento 2, Junio 2014. Páginas 668 y 669 ISSN 0304-2847. Publicada. Autores: Neith Aracely Pacheco López, Teresa Ayora Talavera, Manuel O. Ramirez Sucre e Ingrid M. Rodríguez Buenfil.</p> <p>5. ACTIVITY OF CHITIN DEACETYLASE FROM COLLETOTRICHUM GLOEOSPORIOIDES ON CHITINOUS SUBSTRATES. Neith Pacheco, Stéphane Trombotto, Laurent David, Keiko Shirai. Carbohydrate polymers. 96 (2013) 227-232. Factor de impacto 3.6</p>
<p><b>Oportunidades de Tesis</b></p>	<p>-Aprovechamiento de residuos del procesamiento de tilapia para la obtención de biomoléculas de valor agregado</p> <p>-Evaluación de métodos de extracción y actividad funcional de compuestos bioactivos (polifenoles y carotenoides) a partir de productos agrícolas de la Región sureste del país.</p> <p>-Evaluación de las condiciones de microencapsulación de compuestos bioactivos con mezclas de biopolímeros</p>
<p><b>Solicitudes de patente</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro de solicitud de patente: Proceso de secado por micro aspersión y preparación del complejo de inclusión hesperidina/ciclodextrina. MX/E/2014/090373</li> <li>2. Registro solicitud de patente: Pectina de alto metóxilo extraída con un ácido biodegradable a partir de residuos cítricos, método de obtención, usos y aplicaciones. MX/E/2014/090375</li> <li>3. Registro de solicitud de patente: Cepa de <i>Candida tropicalis</i> y su uso en proceso de fermentación de mezclas de azúcares para la producción de alcohol. MX/E/2013/088432.</li> <li>4. Registro de solicitud de patente: Cepa de <i>Candida glabrata</i> y su uso en proceso de fermentación de mezclas de azúcares para la producción de alcohol. MX/E/2013/088445.</li> <li>5. Registro de solicitud de patente Internacional: chitin-chitosan bloc copolymer PCT/FR 10/000849.</li> </ol>

<b>Patentes otorgadas</b>	Ninguna
<b>Principales logros y distinciones</b>	<p>-Premio al mejor prototipo de patente para ciudad con industria competitiva en la semana de la ciencia y la Innovación 2011 (Ciudad de México) CO-Inventor.</p> <p>-Diploma a la investigación 2009 por parte de la UAMI</p> <p>-Medalla al Mérito Universitario, por haber obtenido las mejores calificaciones en el Doctorado en Biotecnología. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, Invierno 2010. Participación en más de 20 Proyectos de investigación, siendo responsable de 5 de ellos.</p> <p>-Autor de 10 publicaciones en revistas indexadas, Co-Editor de un libro y editor de 2 manuales, autor de 15 capítulos de libro y participación con 27 trabajos en congresos internacionales y 22 en nacionales.</p>
<b>Formación de recursos humanos</b>	Dirección y asesoría en 6 tesis de posgrado concluidas y 10 tesis de licenciatura. Actualmente me encuentro dirigiendo 2 tesis de doctorado y 2 de Maestría.
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	Durante mi formación y a lo largo de mi carrera científica, me he enfocado al aprovechamiento integral de agroresiduos y residuos de la industria pesquera y acuícola, lo anterior para la obtención de compuestos de interés y desarrollo de nuevos productos alimentarios, se ha trabajado con productos de panificación y encapsulamiento de compuestos bioactivos en matrices de quitosano, gomas y otras macromoléculas. Adicionalmente se ha trabajado en el desarrollo de técnicas analíticas mediante cromatografía de líquidos y espectrometría de masas para dar seguimiento a la inocuidad de los productos de la región sureste del país. "La ciencia debe formar parte de un modelo integral que involucre a todos los sectores de las cadenas productivas con la finalidad de lograr avances científicos y tecnológicos en el país en conjunto con empresarios".

\*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.