



CV EXTENSO

Nombre	Dra. Ana Luisa Gutiérrez Salomón Ana Luisa Gutiérrez Salomón Ph.D.
Título	Doctorado en Ciencias en Alimentos Food Science Ph.D.
Nivel SNI	No aplica
Área del SNI	No aplica
Cargo	Investigador Catedrático CONACyT comisionado a CIATEJ Research CONACyT - CIATEJ
Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad Guadalajara
Datos postales	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)	Tecnología Alimentaria Food Technology
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas Development and quality of foods and beverages
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Investigación y Desarrollo de Alimentos. Evaluación Sensorial de la Calidad de alimentos. Food Search and Development. Sensory assessment of food quality.
Grupos de investigación	Tecnología alimentaria Food Technology
Redes internas	Red de Valorización de Materias Primas Nacionales para la innovación en Alimentos (INNOVALIM)
Proyecto actual	Tecnologías Emergentes y Ciencia del Consumidor para la Innovación de alimentos Funcionales. Emerging Technologies and Consumer Science for Functional Food Innovation
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1175
E-mail	asalomon@ciatej.mx

Formación académica	Ingeniero Químico por el Instituto Tecnológico de Oaxaca. Maestro en Ciencias Ingeniería Bioquímica y Doctor en Ciencias en Alimentos por el instituto Tecnológico de Veracruz en la Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos (UNIDA) Chemical engineer by Instituto Tecnológico de Oaxaca. MSc Biochemical Engineering and Food Science PhD by Instituto Tecnológico de Veracruz, Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos (UNIDA)
----------------------------	--

Experiencia profesional	Docencia a nivel licenciatura. Impartición de curso a empresas . Asistente de investigador. Posdoctorado en Ciencias del Consumidor Teaching at undergraduate level Giving to courses to companies Research assistant Postdoctoral in Consumer Science
Proyección, temas de interés	• Ciencia Sensorial (medición características sensorial a través de los sentidos) • Hábitos alimentarios (cómo influye el gusto, el olfato y otros sentidos en la alimentación) • Evaluación del producto (cómo se relaciona el gusto y otros los factores para la aceptación de un producto). • Sensory science (measurement of sensory characteristics by senses). • Food habits (how do taste, smell and other senses influence eating) • Product evaluation (how are taste, smell and other factors related to product acceptance).
Proyectos de Investigación (5 últimos)	Tecnologías Emergentes y Ciencias del Consumidor para la Innovación de Alimentos Funcionales Emerging Technologies and Consumer Science for Functional Food Innovation
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	Influence of sample presentation protocol on the results of consumer tests. Gutiérrez-Salomón A. L.; Gámbaro A., and Angulo O. <i>Journal of Sensory Studies</i> 29 (2014) 219–232. Data from “words only” and “numbers only” 9-point scales are not interchangeable for serial monadic as well as rank-rating protocols: aspects of memory and culture. Yao-Hua Feng, Ana Luisa Gutiérrez-Salomón, Ofelia Angulo, Michael O’Mahony, Sukanya Wichchukit. <i>Food Quality and Preference</i> 41(2015) 12-19
Temáticas para desarrollar tesis	Estudio del comportamiento del consumidor para la innovación de alimentos funcionales. Aplicación de metodologías de Evaluación para el estudio y la caracterización sensorial de alimentos y bebidas. Estudio con consumidores: aceptación y preferencia de alimentos y bebidas.



	Consumer behavior research for functional foods innovation. Sensory evaluation applied to study and sensory characterization of foods and beverages. Consumer Testing: food and beverages acceptance and preference
Solicitudes de patente	No aplica
Patentes otorgadas	No aplica
Principales logros y distinciones	
Formación de recursos humanos	Evaluación del efecto del almidón nativo y modificado de camote de cerro (<i>Discorea spp</i>) como estabilizante de una bebida de soya durante su vida de anaquel. Universidad de Guadalajara (Tesis de licenciatura en proceso)
A qué se dedica y qué ha hecho	Me dedico a la investigación del comportamiento del consumidor para identificar y estudiar factores socioculturales, psicológicos y situacionales que afectan la elección y aceptación de alimentos funcionales. I am focused to investigate factors affecting the consumer behavior towards the acceptance and the consumption of functional foods.