



CV EXTENSO

| | |
|---|--|
| Nombre | Dra. Ángela Suárez Jacobo; Dra. Angela Suárez Jacobo Ph.D |
| Título | Doctor en Ciencias de los Alimentos, Food Science Ph.D. |
| Nivel SNI | N.A. |
| Área del SNI | |
| Cargo | Investigador Titular A Principal Researcher A |
| Institución | CIATEJ Unidad Noreste; CIATEJ, Northeastern unit. |
| Datos postales | Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Autopista Mty-Aeropuerto Km 10, Parque PIIT. Vía de Innovación 404. 66629, Apodaca, N.L. México. |
| Línea de investigación (disciplina) | Tecnología Alimentaria/Food Technology |
| Sublíneas de investigación (subdisciplina) | Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas Food and beverages quality and developments |
| Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación | Tecnologías emergentes de conservación/ procesos para la mejora de la seguridad alimentaria y el valor nutritivo de los alimentos Emerging technologies / Processes for improving food safety and nutritional value |
| Grupos de investigación | |
| Redes internas | Red de Inocuidad Alimentaria Red de Ecosistema Lácteos Regionales Sustentables (RIEL) Red de Innovalim |
| Proyecto actual | |
| Teléfono + Ext. | (01(81)82155200 Ext. 3017 |
| E-mail | asuarez@ciatej.mx |

| | |
|----------------------------|--|
| Formación académica | <p>2011. Doctor en Ciencia de los Alimentos, UAB, Barcelona, España.</p> <p>2007. Master en investigación en veterinaria y ciencias alimentarias. UAB, Barcelona, España.</p> <p>2002. Ingeniero Bioquímico. ITVer.</p> <p>2013. Maestría en Ciencias en Comercialización de la Ciencia y la Tecnología.</p> <p>PhD in Food Science (Thesis dissertation: May 20th, 2011) European Mention –Cum Laude-</p> <p>Master in Animal and Food Science Research. Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, Spain.</p> <p>Biochemical Engineering. ITVer.</p> |
|----------------------------|--|



| | |
|---|--|
| | Master's degree in Science and Technology commercialization. |
| Experiencia profesional | <p>Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA), Universitat Autònoma de Barcelona. Auxiliar en el anàlisi, desenvolupament o millora de projectes de I+D+i de les indústries del sector alimentari. 3 anys de docència en el ITSAT-Departament d'Enginyeria en Indústries Alimentàries.</p> <p>2002 Fermentacions Mexicanas. S.A. de C.V., FERMEX. Residència Professional.</p> <p>2001 Unitat d'Investigació i Desenvolupament en Aliments (UNIDA). Servei social.</p> |
| Proyección, temas de interés | La aplicació de tecnologies emergents i processos per a la millora de la seguretat alimentària i el valor nutritiu dels aliments. |
| Proyectos de Investigación (5 últimos) | <ul style="list-style-type: none"> • I+D+Pruebas de primeros productos prototipo cárnicos funcionales totalmente cocinados, seguros y nutritivos listos para su consumo e innovadores para el mercado nacional e internacional. • Desarrollo de un proceso de separación de tocoferoles y esteroides a partir del destilado de deodorización (DD) del aceite de soya. Colaborador técnico. • Desarrollo de un producto alimenticio nutricional a base de garbanzo termoestabilizado. • Desarrollo de películas de quitosano/nanopartículas híbridas de sílice y aceite esenciales para inhibir el desarrollo de mohos en pan. • Uso de homogeneización a alta presión para como método de preservación en bebidas funcionales. • Impacto de la alta presión hidrostática en la calidad e inocuidad de 3 variedades de queso. |
| Publicaciones Relevantes (5 últimas) | <p>2011 Suárez-Jacobo, Á.; Rüfer, C.; Gervilla, R.; Guamis, B.; Roig-Sagues, A.X.; Saldo, J. Influence of Ultra-High Pressure Homogenization processing on antioxidant capacity, polyphenol and vitamins content of clear apple juice. Food Chemistry 127, 447-454. http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611000653</p> <p>2012. Suárez-Jacobo, Á.; Rüfer, C.; Gervilla, R.; Guamis, B.; Roig-Sagués, A.X.; Saldo, J. Aseptically packaged UHPH-treated apple juice: Safety and quality parameters during storage. Journal of Food Engineering 109 (2) pp.291-300. http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877411004778</p> <p>2014. Saldo, J. Gervilla, R. Suárez-Jacobo, A.; Influence of high-pressure and ultra-high pressure-homogenisation on antioxidants in fruit juice. In: Processing and Impact on Antioxidants in Beverages. Kings's College London, from Elsevier. https://www.elsevier.com/books/processing-and-impact-on-antioxidants-in-beverages/preedy/978-0-12-404738-9</p> <p>2015. Suárez-Jacobo, A., Sánchez Quiroz A., García-Fajardo, J.A., Red purple prickly pear-based functional beverage treated by ultra-high pressure homogenization processing. 1st. International Nonthermal Processing Workshop. Conference proceedings. ISBN: 978-618-82196-2-5.</p> <p>2017. R. Benítez-Azaola; R. García-Varela; R. M. García-García; A. Suárez-Jacobo; G.A. Cardineau; J. Altamirano; S.O. Serna-Saldívar. <i>Listeria</i></p> |



| | |
|--|---|
| | <p><i>monocytogenes</i> growth inhibition in inoculated fresh Panela cheese by the addition of <i>Rhoeo discolor</i> aqueous extract. Revista Mexicana de Ingeniería Química. En proceso.</p> |
| Oportunidades de Tesis | <p>Inocuidad alimentaria Aplicación de nuevas tecnologías: Tratamientos por altas presiones hidrostáticas y alta presión de homogenización. Obtención de ingredientes y componentes de alto valor agregado en gastronomía.</p> |
| Solicitudes de patente | |
| Patentes otorgadas | |
| Principales logros y distinciones | <p>Premio Extraordinario otorgado por la Asociación de amigos de la UAB por su tesis en el programa de Doctorado de Ciencia de los Alimentos por la Universidad Autónoma de Barcelona Evaluador Acreditado Sistema Nacional de Investigadores del CONACYT México</p> |
| Formación de recursos humanos | <p>2013 Co-directora Maira Moreno Trejo. “Desarrollo de nanoemulsiones de aceites esenciales cítricos estabilizadas con gomas de origen natural”. Maestría en Ciencias de los materiales. CIMAV, Monterrey. Fecha de finalización: Noviembre de 2013. 2015 Co-directora: “Desarrollo del proceso de elaboración de una bebida fortificada a base de tuna y evaluación de su conservación por ultra alta presión de homogeneización” Alejandra Sánchez Quiroz. Licenciatura en Ciencias de los Alimentos. CUCBA-Universidad de Guadalajara.</p> |
| A qué se dedica y qué ha hecho | <p>Ingeniero Bioquímico con Maestría y Doctorado en Ciencias de los Alimentos, y Maestría en Comercialización de la Ciencia y la Tecnología, con amplia experiencia en el uso de técnicas tradicionales y tecnologías emergentes para la conservación de alimentos (alta presión isostática y alta presión de homogeneización), inocuidad alimentaria, desarrollo de nuevos productos y en la identificación y cuantificación de compuestos por LC/MS/QTOF y GC/MS.</p> <p>Su determinación y curiosidad científica en el área de alimentos le han permitido obtener becas para realizar sus estudios de post-grado en Europa y ser reconocida con la Mención Europea- Excelente Cum Laude- y un premio Extraordinario en su tesis de Doctorado. Exitosa en la gestión de fondos vinculados con más de 16 proyectos de transferencia tecnológica con diferentes empresas en los últimos 6 años, con experiencia en docencia universitaria e investigación básica y aplicada. Entre sus productos académicos destacan 6 artículos en revistas del JCR, 3 capítulos de libro y dos tesis de maestría y 1 tesis de licenciatura.</p> |