

<b>Nombre / Name</b>	Dra. Ángela Suárez Jacobo; Dra. Angela Suárez Jacobo Ph.D
<b>Título / Grade</b>	Doctor en Ciencias de los Alimentos, Food Science Ph.D.
<b>Nivel SIN / SNI level</b>	1
<b>Área del SIN / SNI area</b>	
<b>Cargo / Position</b>	Investigador Titular C Principal Researcher C
<b>Institución / Center</b>	CIATEJ Biotecnología Industrial  CIATEJ, Industrial Biotechnology
<b>Datos postales / Adress</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Camino al Arenero 1227, El Bajío, 45019 Zapopan, Jal. México.
<b>Línea de investigación / Line of research</b>	Biotecnología Industrial/Industrial Biotechnology
<b>Sublíneas de investigación / Sublines of research</b>	Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas  Food and beverage quality and developments
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry in wich your research topics are related or applied</b>	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
<b>Grupos de investigación / Research groups</b>	
<b>Redes internas / Internal networks</b>	<b>Red de Inocuidad Alimentaria</b> <b>Red de Ecosistema Lácteos Regionales Sustentables (RIEL)</b> <b>Red de Innovalim</b> <b>Grupo de Lácteos</b>
<b>Proyecto actual / Actual project</b>	PRONACE- CONACYT sobre “Soluciones tecnológicas integrales y articulaciones estratégicas para combatir las pérdidas y el desperdicio de la cadena productiva del sector agrícola a través de su transformación en alimentos nutritivos e inocuos para la población vulnerable”
<b>Teléfono + Ext. / Phone + Ext.</b>	(01(33)32155200 Ext. 3017
<b>Correo electrónico / E-mail</b>	<a href="mailto:asuarez@ciatej.mx">asuarez@ciatej.mx</a>
<b>Número de CVU / CVU number</b>	

<b>Formación académica / Academic training</b>	2011. Doctor en Ciencia de los Alimentos, UAB, Barcelona, España. 2007. Master en investigación en veterinaria y ciencias alimentarias. UAB, Barcelona, España. 2002. Ingeniero Bioquímico. ITVer. 2013. Maestría en Ciencias en Comercialización de la Ciencia y la Tecnología.
--	---

	<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> <p>Master’s degree in Science and Technology commercialization.</p>
<p><b>Experiencia profesional / Professional experience</b></p>	<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><b>Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest</b></p>	<p>La aplicació de tecnologies emergents i processos per a la millora de la seguretat alimentària i el valor nutritiu dels aliments.</p>
<p><b>Proyectos de Investigación / Research projects</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Desarrollo de un proceso de separación de tocoferoles y esteroides a partir del destilado de deodorización (DD) del aceite de soja. Colaborador técnico.</li> <li>• Desarrollo de un producto alimenticio nutricional a base de garbanzo termoestabilizado.</li> <li>• Desarrollo de películas de quitosano/nanopartículas híbridas de sílice y aceite esenciales para inhibir el desarrollo de mohos en pan.</li> <li>• Uso de homogeneización a alta presión para como método de preservación en bebidas funcionales.</li> <li>• Impacto de la alta presión hidrostática en la calidad e inocuidad de 3 variedades de queso.</li> <li>• Obtención de un biopolímero de cáscara de naranja a nivel Planta piloto</li> <li>• Desarrollo de materiales para recubrimientos de frutas y empaque biodegradable a partir de la fibra de cáscara de naranja.</li> <li>• Evaluación de un recubrimiento a base de biopolímeros naturales en frutas cítricas en un proceso industrial de empaquetado.</li> </ul>
<p><b>Publicaciones Relevantes / Relevant publications</b></p>	<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.  <a href="http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611000653">http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814611000653</a></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.  <a href="http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877411004778">http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877411004778</a></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>

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.

**2020.** Entangled cellulose nanofibrils/nanosheets derived from native mexican agave for lead(II) ion removal. ISSN: 0969-0239. Cellulosa. Autores 10: Hernández Franciso Elizabeth; Bonilla Cruz José; Marques Lamas Uriel; Suarez Jacobo Angela; Longoria Rodríguez Francisco; Rivera Haro Julio; Russell Paul; Ali Zulfiquir; Ying Chung Yang; Lara Cisneros Tania Ernestina. Switzerland.

2020. Effect of Ultrasound on In Vitro Bioaccessibility of Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Blackberry (*Rubus fruticosus*) Residues cv. Tupy. ISSN: 1987-2020. PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION. Zafra Rojas Quinatzin Yadira; Gonzalez Martínez Blanca Edelia; Cruz Cansino Nelly del Socorro; Lopez Cabanilla Manuel; Suárez Jacobo Ángela; Cervantes Elizarraras Alicia; Ramírez Moreno Esther. Switzerland.

2021. Identification and Quantification of Phenolic Compounds from Mexican Oregano (*Lippia graveolens* HBK) Hydroethanolic Extracts and Evaluation of Its Antioxidant Capacity. ISSN: 1420-3049. Cortes Chitala María del Carmen; Flores Martínez Héctor; Orozco Ávila Ignacio; León Campos Carolina; Suárez Jacobo Ángela; Estarrón Espinosa Mirna; López Muraira Irma. Switzerland.

2021. Capsaicin, Dihydrocapsaicin Content and Antioxidants Properties of Habanero Pepper (*Capsicum chinense* Jacq.) Oleoresin During Storage. ISSN: 2079-052X. Emirates Journal of Food and Agriculture.

2021. 33(7): 583-588. Autores 7: Valencia- Cordova Mariel Guadalup; Suárez Jacobo Ángela; Cruz- Cansino Nelly del Socorro; Ramírez- Moreno, Esther; Zafra- Rojas Quinatzin Yadira; Ariza- Ortega José Alberto; Alanís- García Ernesto. México.

2021. Addition of Bee Products in Diverse Food Sources: Functional and Physicochemical Properties. ISSN: 2076-3417. Appl. Sci. 2021, 11(17), 8156. Autores 7: Camacho-Bernal Gloria Isabel; Cruz Cansin Nelly del Socorro; Ramírez-Moreno Esther; Delgado-Olivares, Luis; Zafra-Rojas Quinatzin Yadira; Castañeda-Ovando Araceli; Suárez Jacobo Ángela. Switzerland.

2021. Generación y validación de modelos predictivos de proteína en leche descremada en polvo usando espectroscopía de luz infrarroja cercana. Memorial. A. González-Altamirano, A. Suárez- Jacobo, J. García-Fajardo, E. Méndez-Merino, A. Pérez-Gallardo. Memoria in extenso. Colección de Memorias de los Congresos de la Sociedad Química de México. Congreso Internacional de la Sociedad Química de México 2021:"Al ritmo de nuevos tiempos". ISSN 2448-914X Versión digital.

2022. Optimization of antioxidant activity properties of a thermosonicated beetroot (*Beta vulgaris* L.) juice and further in vitro bioaccessibility

	<p>comparison with thermal treatments. ISSN: 0023-6438. LWT - Food Science and Technology 154 (2022) 112780 Available. Autores 7: Ramírez-Melo Lisette Monsibaez; Cruz-Cansino Nelly del Socorro; Delgado-Olivares Luis; Ramírez- Moreno Esther; Zafra-Roja Quinatzin Yadira; Hernández-Traspeña José Luis; Suárez Jacobo Ángela. México.</p>
<p><b>Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis</b></p>	<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>
<p><b>Solicitudes de patente / Patent applications</b></p>	-
<p><b>Patentes otorgadas / Patets granted</b></p>	-
<p><b>Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions</b></p>	<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>
<p><b>Formación de recursos humanos / Teaching experience</b></p>	<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. 2020. Director grado maestría. Extracción y separación de moléculas bioactivas del aceite de semilla de calabaza por métodos emergentes.</p>
<p><b>Breve semblanza / Brief sketch</b></p>	<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 (Certificación en tratamientos térmicos por la Better Process Control School de la FDA, alta presión isostática, homogeneización a alta presión de homogeneización, ultrasonidos y Pulsos de luz UV). Con certificación en Inocuidad alimentaria de la NSF International (HACCP Procesadores y HACCP Avanzado). Se ha dedicado al desarrollo de nuevos productos y mejoramiento de procesos agroindustriales, complementando con estudios de identificación y cuantificación de compuestos por cromatografía líquida LC/MS/QTOF y GC/MS. Su determinación y curiosidad científica en el área de alimentos le han permitido obtener becas para realizar sus estudios de posgrado 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 26 proyectos de transferencia tecnológica con diferentes empresas en los últimos 10 años, con experiencia en docencia</p>

universitaria e investigación básica y aplicada. Entre sus productos académicos destacan 16 artículos en revistas del JCR, 5 capítulos de libro y cinco tesis de maestría y 2 tesis de licenciatura.

<b>Research Gate</b>	
<b>Linked in</b>	
<b>Scopus</b>	<a href="https://www.scopus.com/results/authorNamesList.uri?st1=su%C3%A1rez-jacobo&amp;st2=A&amp;origin=searchauthorlookup">https://www.scopus.com/results/authorNamesList.uri?st1=su%C3%A1rez-jacobo&amp;st2=A&amp;origin=searchauthorlookup</a>
<b>ORCID</b>	<a href="https://orcid.org/0000-0003-4143-9557">https://orcid.org/0000-0003-4143-9557</a>
<b>Google Scholar</b>	
<b>ResearcherID</b>	