



ANGELA SUAREZ JACOBO

INVESTIGADOR TITULAR C

PERFIL

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 ser reconocida con la Mención Europea- Excelente Cum Laude- y un premio Extraordinario en su tesis de Doctorado. Exitosa en la gestión de fondos y proyectos vinculados con más de 30 proyectos de transferencia tecnológica.

INFORMACIÓN GENERAL



CORREO PRINCIPAL

ASUAREZ@CIATEJ.MX



TELÉFONO PRINCIPAL

8116056699



DOMICILIO

APODACA, NUEVO LEÓN



FECHA NACIMIENTO

1980-04-12

TRAYECTORIA PROFESIONAL

PROFESOR DE CATEDRA TIEMPO PARCIAL

INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE MONTERREY

2014-08-11 - 2014-12-01

INVESTIGADOR TITULAR C

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)

2011-05-23 - PRESENTE

TÉCNICO DE APOYO

UNIVERSITAT AUTONOMA DE BARCELONA

2006-10-04 - 2011-05-20

DOCENTE DE LA CARRERA INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO





2003-08-18 - 2005-08-18

TRAYECTORIA ACADÉMICA

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN COMERCIALIZACIÓN DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA (TECHNOLOGY COMMERCIALIZATION)

CENTRO DE INVESTIGACION EN MATERIALES AVANZADOS, S.C. (CIMAV)

MAESTRÍA - GRADO OBTENIDO

DOCTOR EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSITAT AUTONOMA DE BARCELONA

DOCTORADO - GRADO OBTENIDO

IDIOMAS

CATALAN - BÁSICO ENGLISH - INTERMEDIO SPANISH - LENGUA MATERNA

HABILIDADES

TECNOLOGIA
PROCESOS
ALIMENTARIOS

100%

MICROBIOLOGÍA:
PATÓGENOS, LAB,
ESPORULADOS

100%

INGENIERÍA DE
ALIMENTOS:
OPERACIONES
UNITARIAS

100%

COMERCIALIZACIÓN
DE TECNOLOGÍAS

100%

ANÁLISIS
CROMATOGRÁFICOS

100%

INTERESES

DESARROLLOS TECNOLÓGICOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

