

Nombre / Name	Dra. Ana Luisa Gutiérrez Salomón Ana Luisa Gutiérrez Salomón Ph.D.
Título / Grade	Doctorado en Ciencias en Alimentos Food Science Ph.D.
Nivel SIN / SNI level	No aplica
Área del SIN / SNI area	No aplica
Cargo / Position	Investigadora Catedrática Conacyt comisionada a CIATEJ Research CONACyT - CIATEJ
Institución / Center	CIATEJ Sede Guadalajara
Datos postales / Address	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 / Line of research	Tecnología Alimentaria Food Technology
Sublíneas de investigación / Sublines of research	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 / Areas of industry in which your research topics are related or applied	Investigación y Desarrollo de Alimentos. Evaluación Sensorial de la Calidad de alimentos. Food Search and Development. Sensory assessment of food quality.
Grupos de investigación / Research groups	Tecnología alimentaria Food Technology
Redes internas / Internal networks	Red de Valorización de Materias Primas Nacionales para la innovación en Alimentos (INNOVALIM)
Proyecto actual / Actual project	Tecnologías Emergentes y Ciencia del Consumidor para la Innovación de alimentos Funcionales. Emerging Technologies and Consumer Science for Functional Food Innovation
Teléfono + Ext. / Phone + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1175
Correo electrónico / E- mail	asalomon@ciatej.mx
Número de CVU / CVU number	176537

Formación académica / Academic training	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 / Professional experience	Docencia a nivel licenciatura. Impartición de curso a empresas . Asistente de investigador.

	<p>Posdoctorado en Ciencias del Consumidor</p> <p>Teaching at undergraduate level Giving to courses to companies Research assistant Postdoctoral in Consumer Science</p>
<p>Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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). <ul style="list-style-type: none"> • 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).
<p>Proyectos de Investigación / Research projects</p>	<p>Tecnologías Emergentes y Ciencias del Consumidor para la Innovación de Alimentos Funcionales Emerging Technologies and Consumer Science for Functional Food Innovation</p>
<p>Publicaciones Relevantes / Relevant publications</p>	<p>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.</p> <p>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</p>
<p>Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis</p>	<p>Estudio del comportamiento del consumidor para la innovación de alimentos funcionales.</p> <p>Aplicación de metodologías de Evaluación para el estudio y la caracterización sensorial de alimentos y bebidas.</p> <p>Estudio con consumidores: aceptación y preferencia de alimentos y bebidas.</p> <p>Consumer behavior research for functional foods innovation.</p> <p>Sensory evaluation applied to study and sensory characterization of foods and beverages.</p> <p>Consumer Testing: food and beverages acceptance and preference</p>
<p>Solicitudes de patente / Patent applications</p>	<p>No aplica</p>
<p>Patentes otorgadas /</p>	<p>No aplica</p>

Patets granted	
Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions	
Formación de recursos humanos / Teaching experience	Evaluación del efecto del almidón nativo y modificado de camote de cerro (<i>Discorea</i> spp) como estabilizante de una bebida de soya durante su vida de anaquel. Universidad de Guadalajara (Tesis de licenciatura en proceso)
Breve semblanza / Brief sketch	<p>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.</p> <p>I am focused to investigate factors affecting the consumer behavior towards the acceptance and the consumption of functional foods.</p>

Research Gate	
Linked in	
Scopus	
ORCID	
Google Scholar	
ResearcherID	