



## Dra. Ana Luisa Gutiérrez Salomón

### CONTACTO:

- Correo: [asalomon@ciatej.mx](mailto:asalomon@ciatej.mx)
- ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3089-36777>

Investigadora por México del CONACYT adscrita a la Unidad de Tecnología Alimentaria en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ) con la línea de investigación Desarrollo y Calidad de Alimentos y bebidas. Áreas de interés: revaloración de subproductos, desarrollo de alimentos funcionales, relación entre sensibilidad gustativa y nutrición.

### FORMACIÓN ACADÉMICA

- **2015-2016: Estancia posdoctoral**

Área de tecnología de Alimentos del Centro de investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del estado de Jalisco A. C. Proyecto: Estudio de la percepción y la expectativa de los consumidores mexicanos hacia los alimentos funcionales.

- **2009-2014: Doctorado en Ciencias en Alimentos.**

Unidad de Investigación y Desarrollo de Alimentos. Instituto Tecnológico de Veracruz. Cuerpo Académico de Tecnología de Alimentos. Tesis de Doctorado: Estudio de estrategias cognitivas en pruebas de nivel de agrado.

- **2006-2008: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica**

Unidad de Investigación y Desarrollo de Alimentos (UNIDA). Instituto Tecnológico de Veracruz. Cuerpo Académico de Tecnología de Alimentos. Tesis de Maestría: Caracterización Sensorial de la bebida de café (*Coffea arabica* L.) y evaluación de la preferencia de la bebida, debido al origen y grado de tostado

- **2000-2006: Ingeniería Química**

Instituto Tecnológico de Oaxaca. Especialidad en procesado de alimentos.

### PUBLICACIONES

- Gutiérrez- Salomón AL, Miranda-Añorve SG, Hernández-Hernández HM (2022). Desarrollo y caracterización de una bebida a base de guayaba y jengibre. *Journal of Bioengineering and Biomedicine Research*. ISSN: 2594-052X.
- Gutiérrez-Salomón AL, Jaimez-Ordaz J, Hernández-Hernández HM, Barajas Ramírez JA (2022) Sensory perception of pulque using free sorting method. *Revista Internacional de Investigación e Innovación Tecnológica*. [https://riiit.com.mx/apps/site/idem.php?module=Catalog&action=ViewItem&item\\_id](https://riiit.com.mx/apps/site/idem.php?module=Catalog&action=ViewItem&item_id)
- = 85452





- Roman-Maldonado Y, Gutiérrez-Salomón AL, Jaimez-Ordaz J, García-Barrón SE, Barajas- Ramírez JA (2022). Drivers of liking to predict consumers' acceptance of local coffee from indigenous Mexican regions. *European Food Research and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03892-x>
- Contreras-López E, Ramírez-Godínez J, García-Martínez MM, Gutiérrez-Salomón AL, González-Olivares LG, Jaimez-Ordaz J, (2021). Low-Calorie Beverages Made from Medicinal Plants, Flowers and Fruits: Characteristics and Liking of a Population with Overweight and Obesity. *Applied Sciences*. <https://doi.org/10.3390/app11093766>.
- Gutiérrez-Salomón AL., Barajas-Ramírez JA, Aguilar- Raymundo VG, Castañeda Ovando A (2021). Influence of keeping the calyces during fermentation on physicochemical and sensory properties of Hibiscus sabdariffa wines. *Journal of Food Science and Technology*. DOI: 10.1007/s13197-021-05056-x
- Barajas-Ramírez JA, Gutiérrez-Salomón AL, Sáyago-Ayerdi SG (2021). Concentration of roselle (Hibiscus sabdariffa L) and sucrose in beverages: effects on physicochemical characteristics and acceptance. *Journal of Food Science and Technology*. DOI: 10.1177/1082013220973796
- Gutiérrez-Salomón AL, Hernández-Hernández HH, Jaimez-Ordaz J (2021). Effect of osmotic and convective dehydration on the physicochemical, functional and sensory properties of Opuntia joconostle. *Pädi Boletín Científico de Ciencias Básicas e Ingenierías del ICBI*. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icbi/article/view/6339>
- García-Barrón SE, Gutiérrez-Salomón AL, Villanueva-Rodríguez SJ (2021) Cap 7 Hábitos de consumo y percepción de la miel de abeja en México en Producción y Valor de la miel en Jalisco: mercado, actores y oportunidades. ISBN 9786078734368
- García-Barrón SE, Gutiérrez-Salomón AL, Jaimez- Ordaz J, Villanueva-Rodríguez SJ (2020). Influence of expectations on the level of liking of a local coffee in Mexico. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10776>
- Gutiérrez-Salomón A.L; Aguilar-Raymundo V.G & Barajas-Ramírez J.A. Tortilla chips made with white sorghum and corn: Comparison of sensory and physicochemical characteristics with corn-made commercial products (2020). *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14642>
- Gutiérrez-Salomón AL, Hernández-Hernández, HM, Jaimez- Ordaz J (2020) Effect of osmotic and convective dehydration on the physicochemical, functional and sensory properties of Opuntia joconostle. *Pädi Boletín Científico de Ciencia Básicas e Ingeniería del ICBI*. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icbi/article/view/6339/7701>
- Aguilar- Raymundo VG, Sánchez-Páez R, Gutiérrez-Salomón AL, Barajas-Ramírez JA (2019). Spent-coffee-grounds cookies: Sensory and texture characteristics, proximate composition, antioxidant activity and total phenolic content. *Journal of Food Processing and Preservation*. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14223>
- Gutiérrez-Salomón AL, García-Barrón SE, Carmona-Escutiá RP, Villanueva Rodríguez SJ (2019). Capítulo 10. Comportamiento del consumidor de café, en el libro *Producción y aprovechamiento del café: prospección sistémica de la cadena de valor en los estados de Chiapas, Oaxaca y Guerrero*. Juan Pablos Editor ISBN: 978-607-711-544-1





- García-Barrón SE, Hernández J, Gutiérrez-Salomón AL, Escalona-Buendía HB, Villanueva- Rodríguez SJ (2017). Mezcal and Tequila: conceptual analysis of two typical Mexican beverages. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad RIVAR Vol. 4, No 12: 138-162.
- Yao-Hua Feng, Gutiérrez-Salomón AL, Angulo-Guerrero JO, O'Mahony M, Sukanya Wichchukit. (2015). 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. Food Quality and Preference 41:12-19. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.11.004>
- Gutiérrez-Salomón AL, Gámbaro A, Angulo O. (2014) Influence of sample presentation protocol on the results of consumer tests. Journal of Sensory Studies 29: 219–232. <https://doi.org/10.1111/joss.12097>

### **PUBLICACIONES SOMETIDAS A REVISIÓN**

- Gutiérrez-Salomón AL, Hernández-Hernández, HM, Tavera-Corona CV, Capítulo: El pulque en el Estado de Hidalgo: Altiplano y Valle del Mezquital en el libro Aprendizajes en la ruta hacia la soberanía alimentaria en los sistemas de producción en México.
- Gutiérrez-Salomón AL, García-Barrón SE, Morales-Hernández N. Villanueva Rodríguez SJ Capítulo: Percepción de la calidad del pan: estudio exploratorio en una población mexicana, en el libro Innovando la panificación en México.
- Gutiérrez-Salomón AL, García-Barrón SE. Capítulo: Pan Tradicional: hábitos, sabor y salud en la elección del pan en el libro Innovando la panificación en México. Curso: NMX-EC-17065-IMNC-2014 (ISO/IEC 17065:2012) Evaluación de la conformidad-Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. Lugar y Fecha: Uruapan Michoacán 03 de mayo de 2020 Organizador: Verificación y certificación PAMFA A.C. Duración en horas: 4

### **TESIS DIRIGIDAS**

- Dirección de la tesis Preferencias alimentarias y su relación con la sensibilidad gustativa el estímulo graso y amargo, de Andrea Berenice de la Cruz Pérez estudiante de Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A. C., centro Público de Investigación CONACyT. En ejecución
- Dirección de la tesis Estudio de las preferencias alimentarias y su relación con rasgos de personalidad, de Rosa María Cárdenas Flores, licenciatura Ingeniería en Industrias Alimentarias del Tecnológico de Estudios Superiores de San Felipe del Progreso. Fecha de titulación agosto de 2022.
- Dirección de la tesis Influencia de la sensibilidad gustativa sobre la percepción sensorial y la aceptación del mezcal, de José Emmanuel Rojas Sánchez estudiante de licenciatura en Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Interserrana del Estado de Puebla Chilchotla. Fecha de titulación: octubre de 2021.
- Dirección de la tesis Estudio de las características reológicas y sensoriales del pulque, de Sheila Monserrat Pérez Jiménez, licenciatura en Ingeniería Bioquímica del Instituto Tecnológico de Acapulco. En trámite de titulación.
- Dirección de la tesis Estudio del consumo y aceptación de bebidas tradicionales en una población mexicana, de Citlali Bartolo Cantú de la licenciatura en Química en





Alimentos del Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería (ICBI) de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH). (Estatus: sin concluir).

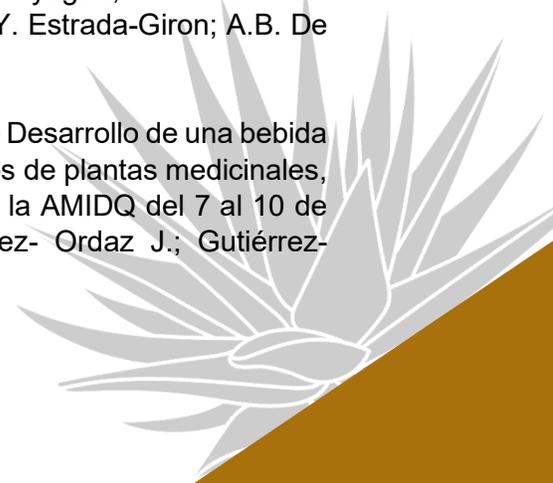
- Codirección de la tesis Aplicación del análisis de penalización para la elaboración de conservas a base de xoconostle (*opuntia matudae*), de Lizbeth Giovvana Benitez Santander de la licenciatura en Química en Alimentos del Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería (ICBI) de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH) (Estatus: sin concluir).
- Codirección de la tesis Análisis de textura, color y características sensoriales de totopos de sorgo y maíz de Yuritsi Sarai Ramírez Enríquez de la licenciatura en Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Politécnica de Pénjamo. Fecha de titulación: febrero de 2019.
- Codirección de la tesis Efecto del almidón nativo y modificado de camote de cerro (*Dioscorea spp*) como agente estabilizante de yogurt durante su vida de anaquel, de Andrea Berenice de la Cruz Pérez de la Maestría en Ciencias en Procesos Biotecnológicos del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías (CUCEI) de la Universidad de Guadalajara (UDG). Fecha de titulación 24 de enero de 2019.
- Dirección de la tesis Caracterización fisicoquímica y sensorial del xoconostle (*opuntia joconostle*) deshidratado por el método osmótico y convectivo, Luis Ángel Aguilar Villa, licenciatura en Ingeniería Bioquímica del Instituto Tecnológico de Acapulco. Fecha de titulación: 30 de octubre de 2018

## CONGRESOS

- 2022 Presentación de trabajos orales: 1) Personality influence on food preference in a Mexican population; 2) Influence of taste sensitivity on preference and 2022 sensory perception of Mezcal en el Latin Food de 2022 10th Food Science Biotechnology & Safety Congress, de la Asociación Mexicana de Ciencias. Celebrado del 16, 17 y 18 de noviembre.
- 2020 Presentación oral Consumer perception of pulque using free sorting method (ID: FPDSE-001) en el e-Latin Food 2020 11-13 november. 9th Food Science, Biotechnology and Safety Congress by Mexican Associated of Food Science. Gutiérrez-Salomón A.L., Jaimez-Ordaz, J., Hernández-Hernández H.M., Barajas-Ramírez J.A.
- 2019 Ponencia Percepción del consumidor frente a alimentos funcionales, dentro del Simposio en Nutrición y Legislación de Alimentos. Regulación, Mercado e Innovación, celebrado del 14 al 16 de octubre del 2019 en el CIATEJ subsede: Zapopan Jalisco, México.

Presentación del cartel Effect of the addition of native and modified camote de cerro starch (*Dioscorea remiflora*) as a stabilizing agent of yogurt, IFT19 in New Orleans, LA, USA del 2 al 5 de junio de 2019. Autores: Y. Estrada-Giron; A.B. De la Cruz; A. L. Gutiérrez; S.L Villanueva and E. Villareal.

Presentación del cartel y memorias en extenso de trabajo Desarrollo de una bebida antioxidante baja en calorías a base de extractos acuosos de plantas medicinales, flores y frutas (ID 751), en el XL Encuentro Nacional de la AMIDQ del 7 al 10 de mayo de 2019, Oaxaca. García-Martínez M.M., Jaimez- Ordaz J.; Gutiérrez-Salomón A.L.; Ramírez J.F & Contreras-López E.





Presentación del cartel Uso de extractos de plantas medicinales, flores y frutas para la elaboración de una bebida antioxidante baja en calorías, en el IV Congreso en Tendencias en Ciencias en Alimentos y Desarrollo, del 23 al 25 de octubre de 2019 / Zapopan Jalisco. Autores: MM García Martínez, A.L. Gutiérrez Salomón, E. Contreras López, J Jaimez Ordaz, A Castañeda Ovando; L. G. Gonzalez & J. Ramirez Godinez.

2018 Ponente de la conferencia Alimentación sustentable, consumidor responsable, en el "4to congreso Nacional de Ingeniería y Tecnologías para el Desarrollo sustentable, organizado por el Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, realizado los días 20, 25 y 26 de octubre de 2018.

Participación con el cartel Caracterización Físicoquímica y Sensorial del Xoconostle (*Opuntia joconostle*) deshidratado, en la modalidad de ponencia en el 1er Congreso de Biotecnología del Bajío. Celebrado del 2 al 4 de mayo de 2018, organizado por la Universidad Autónoma de Querétaro. Autores: Aguilar Villa Luisa Ángel, Hilda María Hernández Hernández y Ana Luisa Gutiérrez Salmón.

Trabajos presentados en el Latin Food 2018 8th Food Science, Biotechnology & Safety Congreso de la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos A. C. 14 al 16 de Noviembre en Puerto Vallarta Jalisco. Book of proceedings Número de registro: 03-2019-061013491700-01:

– Texture, color and preference comparison for different formulas of totopos made from corn and white sorghum and commercial corn- made totopos. Barajas-Ramírez, J.A., Arias-López, M.E., Ramírez- Enríquez, Y.S., Sanchez-Rodríguez, V.M.; Gutiérrez-Salomón, A. L. pág 305.

– Consumer's acceptance of low-fat yogurt with camote de cerro (*dioscorea* spp) starch used as stabilizing agent De la Cruz-Pérez A.B, Estrada-Girón, Y, Gutierrez-Salomón, A. L. pág 310.

– How much does the information on local coffee influence the level of liking? García-Barrón, S.E., Gutiérrez-Salomón, A.L., Villanueva- Rodríguez, S. J. pág. 324.

– Flash Profile to describe native coffees from Hidalgo Mexico. Roma- Maldonado Y.; Gutiérrez Salomón A. L.; Jaimez-Ordaz J.; Villanueva Rodríguez S. J.

## CURSOS Y TALLERES IMPARTIDOS

- Curso teórico práctico: Nuevas Metodologías de evaluación sensorial para caracterizar pruebas con consumidores. Impartido en línea los días 14 de octubre de 2021, duración de 8 horas.
- Curso teórico-práctico: Pruebas con consumidores para la validación de mercado para productos a base de coco dentro de evento Paquete tecnológico para el aprovechamiento de coco. Del 25 de enero al 5 de febrero de 2021.
- Taller de Evaluación sensorial en Jornadas académicas en ingeniería en industrias alimentarias del Tecnológico de Estudios Superiores de San Felipe del Progreso (2021).
- Curso teórico práctico: Nuevas Metodologías de evaluación sensorial para caracterizar pruebas con consumidores. Impartido en línea los días 14 y 6 de octubre de 2020, duración de 6 horas.





- Curso de capacitación docente: Análisis de datos aplicado a los alimentos: Tecnologías emergentes en el Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, junio de 2019.
- Instructora en los talleres: 1) Innovación de alimentos y bebidas funcionales; 2) Deshidratación de frutas; 3) Evaluación Sensorial; 4) Vida de anaquel, en el marco Jornadas Demostrativas realizado del 22 de febrero al 23 de marzo de 2018 en el Consejo de Ciencia, Tecnología e Innovación de Hidalgo.

## SEMINARIOS

- Ponencia con el tema Perfil sensorial de mezcales oaxaqueños dentro del Foro Aprovechamientos de Recursos Naturales de la Región Noreste de Guanajuato, celebrado del 26 al 28 de octubre de 2022.
- Ponencia Percepción del consumidor hacia los productos acuícolas, en el marco del 1er simposio de Productos Pesqueros y Acuícolas: investigación, desarrollo e innovación (CIATEJ-UT de la Costa), celebrado en abril de 2022.
- Ponencia con El pan y el consumidor dentro del Foro “Oportunidades para las micro y pequeñas empresas en panificación: Alternativas tecnológicas, mejora nutrimental y buenas prácticas, en julio de 2021.
- Colaboración en la preparación del ciclo de conferencias Alimentos e ingredientes funcionales para una alimentación sana y para el rescate de la biodiversidad, fechas tentativas, noviembre de 2020 a enero de 2021.
- Instructora en el tema Aceptación, preferencias y mercado de los ingredientes nutracéuticos y alimentos biofuncionales, dentro del ciclo de seminarios en línea Alimentos e ingredientes funcionales para una alimentación sana y para el rescate de la biodiversidad. Efectuado en febrero de 2021
- Participación en línea con una charla Cata y Degustaciones: lo que hay que saber” para público en general interesado en la temática del mezcal, 1 hora. Impartida en julio de 2020.
- En el marco de la iniciativa de aprendizaje a distancia se diseñaron seminarios en línea dirigidos principalmente al sector productivo, he participado en la ponencia de los siguientes webinars:
  1. “Retos de la panificación hacia la nueva normalidad” impartido el 03 de julio de 2020.
  2. “Factores que determinan la elección de un alimento y métodos para construir perfiles sensoriales con consumidores en el marco del Ciclo de Foros, conferencias y cursos denominado: Evaluación Sensorial y Conducta del consumidor para la innovación de alimentos y bebidas” impartido el 30 de julio de 2020.
  3. “Consumo de productos cárnicos durante la contingencia” impartido el 28 de octubre de 2020.

## DOCENCIA

- Participación en dos módulos (20 horas) en la materia Análisis Sensorial de Alimentos de la licenciatura en Química en Alimentos del Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería (ICBI) de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH).
- Asignatura Pruebas con consumidores: caracterización sensorial y comportamiento, impartida en el programa de Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica, del CIATEJ.





## **PARTICIPACIONES Y COLABORACIONES**

- Participación como evaluadora en el área de Desarrollo de proyectos y Evaluación Sensorial, en el congreso Internacional e-Latin Food 2020.
- Participación como evaluadora de proyectos de las asignaturas “Investigación Experimental” y “Reporte técnico Científico” del Área de Académica de Química del Instituto de Ciencias Básicas e Ingeniería de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, realizado el 20 de noviembre de 2019.
- Participación como evaluadora en la presentación de proyectos Expo-Carnes celebrado en el marco de la 13va Jornada Académica del Programa Educativos de Procesos Alimentarios y Bioalimentarios, de la Universidad Tecnológica del Valle de Mezquital. Celebrados los días 4, 5 y 6 de diciembre de 2019.

## **COLABORADOR EN LOS PROYECTOS**

- Participación en el FORDECyT Desarrollo de un ecosistema de innovación y emprendimiento en la Región Occidente de México para Detonar una Cadena de Valor de miel sustentable y competitiva (FORDECYT No. 297012). Actividades específicas: Estudios con consumidores de la percepción y expectativas relacionadas con el efecto a la salud del consumo de miel y con la apicultura en México.
- Participación en el FOMIX Impulso de la Competitividad del Ecosistema Cacao-Chocolate del Estado de Tabasco mediante el Fortalecimiento de sus Capacidades Científicas, Tecnológicas y de Innovación (TAB-2018-01-01-84312). Actividades específicas: Estudios para caracterizar y evaluar sensorialmente la calidad del grano de cacao tabasqueño de los municipios que abarca la denominación de origen y sus productos derivados.
- Co-responsable técnico del proyecto Relationship between genotypes and phenotypes associated with sensitivity to bitter taste and fat stimuli, food preferences and obesity (87193), en la Convocatoria Ciencia de Frontera 2019.

## **FORTALECIMIENTO DE LA COMUNIDAD HUMANÍSTICA Y CIENTÍFICA**

Además, de la dirección y codirección de tesis, ha participado en el programa de Servicio Social, Prácticas Profesionales y Vinculación Laboral de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo recibiendo a estudiantes de servicio social y de prácticas profesionales. Asimismo, he participado como asesor del programa DELFÍN, en el Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico, recibiendo a tres estudiantes en modalidad virtual desarrollando el tema; estudio de la conducta y percepción del consumidor relacionada con su salud y alimentos funcionales.

