

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Licenciatura en Alimentación Sustentable

Dr. Antonio de Jesus Cenobio Galindo

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniero Agroindustrial, Maestro en Ciencia de los Alimentos, Doctor en Ciencias Agropecuarias con Énfasis en Ingeniería Agroindustrial

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- * Asesor de producción y buenas prácticas en una granja acuícola ubicada en el municipio de Cuautepec, Hidalgo (2013-2018).
- * Profesor por Asignatura (2018-actual) en el Instituto de Ciencias Agropecuarias de los PE. Licenciatura en Alimentación Sustentable, Ingeniería Agroindustrial e ingeniería en alimentos, impartiendo las asignaturas de Tendencias de la Alimentación, Productos de Denominación de Origen, Bioprocesos, Gestión de Sistemas Alimentarios Sustentables, Desarrollo de alimentos Funcionales, Producción e Industrialización de Granos y Semillas y Bioquímica de los Procesos Metabólicos.

DISTINCIONES

- * Miembro del Sistema Nacional de Investigadores del CONACyT Nivel 1 2021-2023

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

- * Campos-Montiel, R. G., Santos-Ordoñez, N., Almaraz-Buendía, I., Aguirre-Álvarez, G., Espino-García, J. J., Ludeña-Urquiza, F. E., ... & Cenobio-Galindo, A. J. (2021). Impact of incorporating double emulsions with bioactive compounds of acid cactus fruits in emulsified meat products during storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15477.
- * Pérez-Soto, E., Cenobio-Galindo, A. J., Espino-Manzano, S. O., Franco-Fernández, M. J., Ludeña-Urquiza, F. E., Jiménez-Alvarado, R., ... & Campos-Montiel, R. G. (2021). The Addition of Microencapsulated or Nanoemulsified Bioactive Compounds Influences the Antioxidant and Antimicrobial Activities of a Fresh Cheese. *Molecules*, 26(8), 2170.
- * Cenobio-Galindo, A. J., Ocampo-López, J., Reyes-Munguía, A., Carrillo-Inungaray, M. L., Cawood, M., Medina-Pérez, G., ... & Campos-Montiel, R. G. (2019). Influence of bioactive compounds incorporated in a nanoemulsion as coating on avocado fruits (*Persea americana*) during postharvest storage: Antioxidant activity, physicochemical changes and structural evaluation. *Antioxidants*, 8(10), 500.
- * Cenobio-Galindo, A. J., Campos-Montiel, R. G., Jiménez-Alvarado, R., Almaraz-Buendía, I., Medina-Pérez, G., & Fernández-Luqueño, F. (2019). Development and incorporation of nanoemulsions in food. *International Journal of Food Studies*, 8(2).
- * Cenobio-Galindo, A. J., Pimentel-González, D. J., Del Razo-Rodríguez, O. E., Medina-Pérez, G., Carrillo-Inungaray, M. L., Reyes-Munguía, A., & Campos-Montiel, R. G. (2019). Antioxidant and antibacterial activities of a starch film with bioextracts microencapsulated from cactus fruits (*Opuntia oligacantha*). *Food science and biotechnology*, 28(5), 1553-1561.
- * Cenobio-Galindo, A. D. J., Díaz-Monroy, G., Medina-Pérez, G., Franco-Fernández, M. J., Ludeña-Urquiza, F. E., Vieyra-Alberto, R., & Campos-Montiel, R. G. (2019). Multiple emulsions with extracts of cactus pear added in a yogurt: Antioxidant activity, in vitro simulated digestion and shelf life. *Foods*, 8(10), 429.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Codirector de Tesis de Maestría en Ciencia de los alimentos del trabajo “Efecto del selenio y compuestos bioactivos en la capacidad antioxidante y hepatoprotectora de diversas mieles del estado de Hidalgo.” del M en C. David Chávez Borges (2019).

Datos de contacto

Correo electrónico: antonio_cenobio@uaeh.edu.mx