

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

Dra. Zaira Esmeralda Cabrera Canales

FORMACIÓN ACADÉMICA

- ✓ Licenciada en Química en Alimentos, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH).
- ✓ Maestra en Ciencia de los Alimentos, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH).
- ✓ Doctora en Tecnología Avanzada, Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada, Unidad Querétaro del Instituto Politécnico Nacional (CICATA Qro. - IPN).

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- * 2021 - Docente por asignatura en las Escuelas Preparatorias 1 y 7 de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH).
- * 2021 - Docente por asignatura en el Instituto de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (ICAp – UAEH)
- * 2019 - Estancia de investigación en el Centro de Investigación en Química Aplicada del CONACyT. Desarrollo complementario de trabajo de tesis de Doctorado. Saltillo, Coahuila. México 2011 - Prácticas profesionales como analista de bases para helado y control de calidad en la empresa de productos helados Milky Mich. Ciudad Sahagún, Hgo.

GESTIÓN (últimos 3 años)

- * Secretaria de la Academia Disciplinar de Química. Escuela Preparatoria Número 7.

DISTINCIONES

- * Mención honorífica del Programa de Doctorado en Tecnología Avanzada. Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada, Unidad Querétaro del Instituto Politécnico Nacional. Santiago de Querétaro, Qro. México (CICATA Qro. - IPN).

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

- * Canales, Z.E.C., Velazquez, G., Aldapa, C.A.G., Florido, H.A.F., Hernández, E.H., Morones, P.G., Montealvo, G.M. and Marín, M.L.R. (2021), Preparation and characterization of thermoplastics achira (*Canna indica* L.) starch by three succination methods. *Starch - Stärke*. Accepted Author Manuscript 2100040. doi:10.1002/star.202100040
- * Cabrera-Canales, Z. E., Velázquez, G., Rodríguez-Marín, M. L., Méndez-Montealvo, G., Hernández-Ávila, J., Morales-Sánchez, E., & Gómez-Aldapa, C. A. (2021). Dual modification of achira (*Canna indica* L) starch and the effect on its physicochemical properties for possible food applications. *Journal of Food Science and Technology*, 58(3): 952-961. doi:10.1007/s13197-020-04609-w
- * Castro-Rosas, J., Gómez-Aldapa, C. A., Chávez-Urbiola, E. A., Hernández-Bautista, M., Rodríguez-Marín, M. L., Cabrera-Canales, Z. E., & Falfán-Cortés, R. N. (2021). Characterization, storage viability, and application of

Datos de contacto

Correo electrónico: zaira_cabrera@uaeh.edu.mx

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

microspheres with *Lactobacillus paracasei* obtained by the extrusion technique. *International Journal of Food Science and Technology*, 56(4): 1809-1817. doi:10.1111/ijfs.14807

- * Cabrera Canales, Z. E., Rodríguez Marín, M. L., Gómez Aldapa, C. A., Méndez Montealvo, G., Chávez Gutiérrez, M., & Velázquez, G. (2020). Effect of dual chemical modification on the properties of biodegradable films from achira starch. *Journal of Applied Polymer Science*, 137(45): 49411-n/a. doi:10.1002/app.49411
- * Soto Rodríguez, D. L., Gómez-Aldapa, C. A., Cabrera-Canales, Z. E., & Cadena-Ramírez, A. (2020). Effect of the use of different types of fishmeal on the physicochemical properties of a fishfeed for *Oreochromis niloticus* (Nile tilapia). *ECORFAN Journal*, 7(12): 8-14. ISSN: 1390-9959. doi: 10.35429/EJE.2020.12.7.8.14.
- * Gómez-Aldapa, C. A., Castro-Rosas, J., Rangel-Vargas, E., Navarro-Cortez, R. O., Cabrera-Canales, Z. E., Díaz-Batalla, L., . . . Falfán-Cortés, R. N. (2019). A modified achira (*Canna indica* L.) starch as a wall material for the encapsulation of Hibiscus sabdariffa extract using spray drying. *Food Research International*, 119: 547-553. doi:10.1016/j.foodres.2018.10.031

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Doctorado:

Diana Laura Soto Rodríguez. Evaluación de las interacciones proteína-almidón en las características fisicoquímicas y estructurales de un alimento acuícola obtenido por extrusión. Doctorado en Biotecnología. Universidad Politécnica de Pachuca. Zempoala, Hgo. México. Tesis en proceso.

Maestría:

Diana Laura Soto Rodríguez. Efecto del contenido de humedad y de harinas de distintas especies acuáticas en las propiedades fisicoquímicas de un alimento para *Oreochromis niloticus* (tilapia del Nilo). Maestría en Biotecnología. Universidad Politécnica de Pachuca. Zempoala, Hgo. México. 12 de Noviembre de 2020.

Licenciatura:

Victor Jesús Hernández Ruiz. Desarrollo de alimentos extrudidos con elevado contenido de antioxidantes a base de harinas de betabel (*Beta vulgaris*) obtenidas mediante dos métodos de secado. Ingeniería en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Venustiano Carranza. Ciudad Lázaro Cárdenas, Puebla. Tesis en proceso.

Estadía:

Lesly Velázquez Hernández. Almidón de arroz modificado, para su aplicación como material encapsulante de extracto etanólico de *Justicia spicigera* (muicle). Ingeniería Agroindustrial. Universidad Politécnica de Francisco I. Madero. Tepatepec de Francisco I. Madero, Hgo. México. 19 de Febrero de 2019.

Datos de contacto

Correo electrónico: zaira_cabrera@uaeh.edu.mx