

## CURRICULUM VITAE

### ❖ DATOS PERSONALES

**Nombre completo :** Aída Irma Gómez Sánchez

**Edad:** 54 años

**Correo electrónico:** aidagomez@unca.edu.mx

### ❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

**2012 - 2014**

**Universidad Tecnológica de la Mixteca**

**Estancia Posdoctoral CONACYT**

**Profesora-Investigadora**

**Adscrita al Posgrado Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos**

**2007- 2011**

**Fundación Universidad de las Américas Puebla**

**Doctorado en Ciencia de Alimentos**

**Adscrito al Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC) CONACYT**

**1989-1995**

**Fundación Universidad de las Américas Puebla**

**Maestría en Ciencias con Especialidad en Ingeniería de Alimentos**

**1980-1986**

**Fundación Universidad de las Américas Puebla**

**Licenciatura en Ingeniería de Alimentos**

### ❖ POSICIÓN ACTUAL

**Jefa de Carrera de Ingeniería de Alimentos**

**Profesora Investigadora**

**Universidad de la Cañada**

### ❖ EXPERIENCIA LABORAL

**Universidad de la Cañada**

**Marzo 2015 - A la Fecha**

**Jefa de Carrera de Ingeniería de Alimentos**

**Profesora Investigadora**

**Universidad Politécnica de Puebla**

**Enero 2015 - Marzo 2015**

**Catedrática de Asignatura**

**Ingeniería en Biotecnología**

**Universidad Tecnológica de la Mixteca**

**Octubre 2012 - Septiembre 2014**

**Profesora - Investigadora**

**Adscrita al Posgrado Maestría en Ciencias: Productos Naturales y Alimentos.**

**Estancia Posdoctoral CONACYT**

Fundación Universidad de las Américas Puebla  
1989 – 2012  
Profesor de Tiempo Parcial  
Departamento de Matemáticas, Física y Actuaría  
Departamento de Química y Biología  
Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental

Procesadora de Lacticinos, S.A. de C.V.  
1986 – 1989  
Jefe del Departamento de Control de Calidad

❖ **SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS**

Conferencia “Metabolitos Secundarios de Alimentos y Productos Naturales”  
2ª. Jornada de Actualización en Nutrición  
Universidad de la Cañada  
Febrero de 2016

Conferencia “Actividad antifúngica de aceites esenciales de orégano mexicano (*Lippia berlandieri* y *Poliomintha longiflora*) en fase vapor”.  
1er. Foro de Productos Naturales y Control de Plagas.  
Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Diciembre 2015

Conferencia “Pigmentos naturales en alimentos”  
Ciclo de Conferencias: Biotecnología y Ecodesarrollo”  
22ª. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología  
Universidad de la Cañada  
Octubre de 2015

Conferencia “Evaluación de actividad antioxidante en la pulpa de *Annona purpurea*”  
Reunión de Investigación en Productos Naturales y Alimentos.  
Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Junio de 2015

Curso-Taller “Congelación de Alimentos”  
IV Jornada de Ingeniería de Alimentos  
Universidad Tecnológica de la Mixteca  
Octubre 2012

Póster P1-40  
2010 International Association for Food Protection (IAFP) Annual Meeting  
August 1-4, 2010  
Anaheim, California  
“Antifungal Activity by Gaseous Contact of Mexican Oregano (*Lippia berlandieri* Schauer) Essential Oil on the Growth of *Aspergillus flavus*”  
Aída I. Gómez, Enrique Palou and Aurelio López-Malo  
Disponible en [http://www.foodprotection.org/files/annual\\_meeting/iafp-2010-abstracts-posters-2010.pdf](http://www.foodprotection.org/files/annual_meeting/iafp-2010-abstracts-posters-2010.pdf)

Póster P3-96  
2012 International Association for Food Protection (IAFP) Annual Meeting  
July 22-25, 2012  
Providence, Rhode Island  
“Vapor-phase Antimycotic Activity of *Lippia berlandieri* and *Poliomintha longiflora* Essential Oils”  
Aída Gómez-Sánchez, Raúl Ávila-Sosa, G. Virginia Nevárez-Moorillón Enrique Palou and Aurelio López-Malo

❖ **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

Aislamiento, evaluación y caracterización de metabolitos secundarios presentes en alimentos, especias y productos naturales.

Estudio de aceites esenciales de plantas y especias como antimicrobianos naturales.

❖ **PUBLICACIONES**

Gómez-Sánchez, A., E. Palou and A. López-Malo. 2011. Antifungal activity evaluation of mexican oregano (*Lippia berlandieri* Schauer) essential oil on the growth of *Aspergillus flavus* by gaseous contact. *Journal of Food Protection*, 74(12), 2192-2198.

Gómez-Sánchez, A.I. y A. López-Malo. 2009. Potencial antimicrobiano de los aceites esenciales de orégano (*Origanum vulgare*) y canela (*Cinnamomum zeylanicum*). *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 3(1), 33-45.

Gómez-Sánchez, A.I., 2008. Tecnología de obstáculos como método de inhibición del crecimiento de mohos en alimentos. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 2(2), 52-68.

Gómez-Sánchez, A.I., T.G. Cerón-Carrillo y V. Rodríguez-Martínez, M.M. Vázquez-Aguilar. 2007. Aspectos tecnológicos de la congelación en alimentos. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 1(1), 80-96.

Gómez-Sánchez, A.I. y M.M. Vázquez-Aguilar. 2007. Tecnología de empackado en atmósferas modificadas: principios, desarrollo en investigación y aplicaciones. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 1(1), 66-79.

Gómez-Sánchez, A.I., 2007. Microorganismos de importancia en el tratamiento térmico de alimentos ácidos y de alta acidez. *Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 1(1), 24-32.