

Curriculum Vitae

Dra. CBP. Anahí Jobeth Borrás Enríquez

Formación académica

Doctorado en Ciencias en Bioprocesos (Julio/2018), Universidad Autónoma de San Luis Potosí; Maestría en ciencias en Ingeniería Bioquímica (Febrero/ 2011), Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez, Licenciatura en Ingeniería Química (Enero/2008), Instituto Tecnológico de Tapachula.

Idiomas que habla: español e inglés

Distinciones:

Candidato a Investigador Nacional del SNI (01 /Enero/2020 al 31 /Diciembre/2022)

Experiencia Laboral

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, S.L.P. Docente impartiendo las materias de Ingeniería de Bioproductos y Tecnologías Limpias y Renovables (Ingeniería en Bioprocesos) (Agosto 2015-Agosto 2016)

Universidad del Centro de México, S.L.P. Docente impartiendo las materias de Química de Biomoléculas, Bioquímica I, Química y Análisis de Alimentos, Selección y Preparación de Alimentos I y II (Enero 2015-Agosto 2018)

Universidad Cuauhtémoc, campus S.L.P. Docente impartiendo las materias de Microbiología general, Microbiología y Toxicología de Alimentos, Bromatología, Estadística, Desarrollo de nuevos productos, Tecnología de Alimentos I y II. (Enero 2015- Agosto 2018)

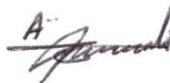
Universidad Tangamanga, S.L.P. Docente impartiendo Toxicología de la Nutrición (Junio 2018-Agosto 2018)

Experiencia Profesional

Asesorías y Direcciones de Tesis.

Alimento de Confeitería Funcional (tipo Mazapán) con alto contenido de Omega 3. Directora de tesis. Licenciado en Nutrición. Daniela Flores Zavala. 31 de mayo de 2016.

Relación entre el consumo de jarabe de maíz de alta fructosa y ácidos grasos trans con el desarrollo de obesidad. Sinodal. Licenciado en Nutrición. Natalia Villagómez Béltrán. 12 de octubre de 2017.



Encapsulación de compuestos fenólicos de *Vaccinium corymbosum* a través del desarrollo de matrices biopoliméricas y su efecto en la modulación de la microbiota intestinal humana. Sinodal. Doctorado en Ciencia y Tecnología. María Gretel Michel Barba. Diciembre de 2018.

Desarrollo de muffin energético funcional alto en antioxidantes para pacientes oncopediátricos. Directora de Tesis. Licenciado en Nutrición y Ciencias de Alimentos. Bárbara Xcaret Gutiérrez Ramírez. 12 de septiembre de 2019.

Desarrollo de una biopelícula comestible funcional a base de almidón- polímero, para prolongar la vida anaquel de la guayaba (*Psidium guajava*). Directora de Tesis. Licenciada en Nutrición y Ciencias de Alimentos. Claudia Berenice Herrera Avila. 13 de septiembre de 2019.

Resistencia de microorganismos aislados de kombucha a condiciones del tracto gastrointestinal in vitro. Co-Directora de Tesis. Maestra en Ciencias en Innovación Biotecnológica. Mónica Aideé Guzmán Ortiz. 11 de enero de 2021.

Actividades como evaluador

Evaluador CONACYT. Acceso Universal al conocimiento ante emergencia COVID-19 (Noviembre, 2020)
Evaluador CONACYT. Convocatoria "COVID-19" del Fondo "Coordinación Proyectos Inf Es" (Mayo, 2020)
Evaluador CONACYT. Programa de Fortalecimiento Académico para Indígenas. Apoyos Complementarios para Mujeres Indígenas Becarias CONACYT 2020 (Mayo, 2020)
Evaluador CONACYT. Convocatoria para Fomentar y Fortalecer las Vocaciones Científicas 2020 (Febrero, 2020)

Estancias Posdoctorales.

Estancia Posdoctoral (octubre 2018- Actual), mediante la Convocatoria "Estancias Posdoctorales para Mujeres Indígenas en Ciencia, Tecnología, Ingenierías y Matemáticas, participando con el proyecto "Evaluación de productos primarios de la región del Soconusco, Chiapas para la obtención de compuestos bioactivos de importancia biotecnológica; aunado al desarrollo del proyecto comunitario "Acercando la ciencia a tus manos", donde se pretende incentivar a los alumnos de licenciatura a continuar sus estudios de posgrado así como brindar la difusión de los resultados obtenidos en la investigación. Así mismo, se realiza la participación en proyectos múltiples de la Unidad de Tecnología Alimentaria, así como Asesoría a Alumnos de pregrado. Se realiza la Impartición de la materia de Bioquímica en el Posgrado en Ciencias en Innovación Tecnológica.

Producción científica

Technological Application of Maltodextrins According to the Degree of Polymerization. Zenaida Saavedra-Leos, César Leyva-Porras, Sandra B. Araujo-Díaz, Alberto Toxqui-Terán, and Anahí J. Borrás-Enríquez. *Mo/ecu/es* 2015, 20(12), 2106721081.

Lemongrass (*Cymbopogon citratus* (dc) stapf) essential oil encapsulation by freeze-drying. S. Enciso-Sáenz, AJ. Borrás-Enriquez, L.M.C. Ventura-Canseco, F. Gutiérrez-Miceli, L. Dendooven, A. Grajales-Lagunes, M.A. Ruiz-Cabrera, V. Ruíz-Valdiviezo y M. Abud-Archila. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* (2018); 17 (2):407-420.

Screening of main factors in microencapsulation of two *Bifidobacterium* strains by Spray Drying. (en evaluación). Anahi Jobeth Borrás-Enríquez, Rosa-Elena Delgado-Portales, Maria del Refugio Pérez-Barba, Miguel Abud-Archila, Marlo Moscota-Santillán.

Microbiological-physicochemical assessment and gastrointestinal simulation of functional (probiotic and symbiotic) gouda-type cheeses during ripening. A. J. Borrás-Enríquez, A. de la Cruz-Martínez, R. E. Delgado-Portales, M. M. González-Chávez, M. Abud-Archila, Mario Moscota-Santillán. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* (2018): 17(3):791-803.

Estimation of Ice Cream Mixture Viscosity during Batch Crystallization in a Scraped Surface Heat Exchanger. De la Cruz Martínez A, Delgado Portales RE, Pérez Martínez JJ, González Ramírez JE, Villalobos Lara AD, Borrás-Enríquez AJ. *Moscota Santillán M. Processes*. 2020; 8(2):167.

Presentaciones orales

Ciclo de conferencias "Acercando la ciencia a tus manos". Conferencista. Desarrollo de las conferencias.

1. Extracción de compuestos bioactivos de hojas de tres variedades endémicas de Agave del Estado de Chiapas.
2. Aprovechamiento Integral de tres variedades de Mangos no comerciales de la región Soconusco, Chiapas.
3. Haciendo ciencia con estudios de Posgrado.

Instituciones donde se realizó la impartición de las conferencias: Tecnológico de Estudios Superiores de San Felipe de Progreso, Tecnológico Superior de Ciudad Valles, Universidad del Papaloapan campus Loma Bonita. (modalidad virtual) (Noviembre-Diciembre, 2020)

Programa Pilares UNAM. Ultrasonido, tecnología emergente para extracción de bioactivos de mango, Conferencista (modalidad virtual) noviembre, 2020.

Foro Mujeres con Vocaciones científicas. ECOSUR unidad San Cristóbal de las Casas. Cápsula Soy científica. (modalidad virtual) (Septiembre 2020)

Impartición de la conferencia magistral en el Foro estatal de agroalimentario en Edo de México (Dic/ 2019). "Revalorización de mangos no comerciales de la región del Soconusco, Chiapas para la extracción de compuestos bioactivos de importancia biotecnológica". Tecnológico de Estudios Superiores de San Felipe del Progreso. (Diciembre/2020) Participación en el panel del Foro estatal de agroalimentario en Edo de México (Dic/2019). "Importancia de la producción doméstica en el mercado agroalimentario". Tecnológico de Estudios Superiores de San Felipe del Progreso. (Diciembre, 2020)

Participación en congresos

Participación modalidad cartel. Latin Food. AMECAMEX 2020. Proyecto "Extraction of bioactives compounds by ultrasomic bath of waste's Mangoes Manililla". (modalidad virtual).

Participación modalidad oral. Simposio de aprovechamiento de Frutos, Productos y subproductos. CIATEJ 2020. Proyecto "Aprovechamiento integral de mango de traspatio de la región del Soconusco, Chiapas" (modalidad virtual).

Participación Modalidad cartel y en extenso. Congreso AMIDIQ 2019. Proyectos "Diseño de biopelículas a partir de almidón de maíz para manejo postcosecha de la guayaba" y "Desarrollo de un muffin funcional enriquecido con polvo de zarzamora".

Participación Modalidad cartel. Congreso 16th. Reunión de Investigación en Productos Naturales. 2019. Proyecto "Distribución de tamaños de carbohidratos presentes en las pencas de maguey comiteco (Agave americana) del estado de Chiapas"

Participación Modalidad cartel. Congreso Nacional en Biotecnología y Biomgeniería 2019. Proyecto "Caracterización de agaves endémicos (A. chiapensis y A. gijalvensis) del estado de Chiapas.

CURSOS

Nuevas metodologías de evaluación sensorial. CIATEJ (Octubre, 2020)

Status & Applications of Nonthermal Technologies (Noviembre, 2019)

Nonthermal Food Process Design Tools (Noviembre, 2019)

Otros conocimientos

Capacidad de análisis, diseño y desarrollo de proyectos tecnológicos. Manejo de idioma inglés (TOEFL 500 puntos). Manejo de equipos y procesos para encapsulación de compuestos bioactivos (Secado por aspersión, liofilización); Extracción de bioactivos mediante tecnologías emergentes (Ultrasonido, fluidos supercríticos, microondas); cuantificación de compuestos de interés mediante Cromatografía líquida y de gases de alta resolución. Desarrollo de alimentos funcionales a partir de productos de la región.

