



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

# Universidad de Sonora



- **Nombre:** Guadalupe Miroslava Suárez Jiménez  
Maestro de tiempo completo, Titular A
- **Grado:** Doctor en Ciencias de los Alimentos

- **Formación académica:**

Químico Biólogo (Especialidad en Tecnología de Alimentos). Universidad de Sonora, 2003.  
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora, 2005.  
Doctor en Ciencias de los Alimentos. Universidad de Sonora. 2015.

- **Nivel del SNI**

SNI nivel I

- **Publicaciones**

Collagen in Cephalopods: An Overview of Its Physicochemical Properties and Influence on Muscle Texture. 2021. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(8): 1038-1046.  
<https://doi.org/10.1080/10498850.2021.1962470>

Microencapsulación de extractos de higo (*Ficus carica*) por coacervación compleja y evaluación de su capacidad antioxidante//Microencapsulation of fig (*Ficus carica*) extracts by complex coacervation and evaluation of its antioxidant capacity. 2020. *Biotecnia*, 22(2): 70-77.  
<https://doi.org/10.18633/biotecnia.v22i2.1247>

Utilisation of collagenolytic enzymes from sierra fish (*Scomberomorus sierra*) and jumbo squid (*Dosidicus gigas*) viscera to generate bioactive collagen hydrolysates from jumbo squid muscle. 2021. *Journal of Food Science and Technology*, 58: 2725–2733. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04780-0>

Evaluation of the gelling ability of actomyosin-paramyosin from giant squid mantle (*Dosidicus gigas*). 2020. *International Food Research Journal*, 27(4): 712-719.  
[http://www.ifrj.upm.edu.my/27%20\(04\)%202020/DONE%20-%2013%20-%20IFRJ191001.R1.pdf](http://www.ifrj.upm.edu.my/27%20(04)%202020/DONE%20-%2013%20-%20IFRJ191001.R1.pdf)

Effect of ultrasound on physicochemical and foaming properties of a protein concentrate from giant squid (*Dosidicus gigas*) mantle. 2020. *LWT*. 108: 108954.  
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108954>

Effect of temperature on the actomyosin-paramyosin structure from giant squid mantle (*Dosidicus gigas*). 2019. *J. Sci. Food Agric.*, 99: 5377-5383. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9797>

Bioactive peptides from collagen hydrolysates from squid (*Dosidicus gigas*) by-products fractionated by ultrafiltration. 2019. *Int J Food Sci Technol*, 54: 1054-1061. <https://doi.org/10.1111/ijfs.13984>

- **Formación de recursos**

Carolina Watanabe Alday. Estudiante de la Licenciatura en Cs. Nutricionales. Tesis: Bioactividad de hidrolizados proteicos de origen marino y su potencial de aplicación en alimentos funcionales.



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

# Universidad de Sonora

---

Carolina Watanabe Alday. Estudiante del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Tesis: Péptidos menores de 3 kDa del colágeno de tentáculos de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) con actividad antihipertensiva: Estudio in vivo y caracterización químico estructural.

Eduardo Valdez Meza Eduardo Valdez Meza. Estudiante del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Tesis: Evaluación del efecto antihipertensivo de péptidos de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus* L.) añadidos a pasta de trigo (*Triticum aestivum* L.) con alto contenido de proteína obtenidos de la hidrólisis con alcalasa en un modelo murino.

Luis Isidro Requejo. Estudiante del Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Elaboración de un recubrimiento bioactivo a base de quitosano y colágeno proveniente de subproductos de la pesca incorporado con extracto de planta de tomate y su efecto en la calidad y vida de anaquel del melón (*Cucumis melo* L.)" (en proceso)

▪ **Experiencia laboral / profesional:**

Septiembre de 2005- Actualidad. Universidad de Sonora.