





#### Dr. Pedro García Alamilla

Profesor Investigador Titular A Perfil PRODEP SNI Nivel I

#### Datos de contacto

Laboratorio de Ingeniería de Procesos División Académica de Ciencias Agropecuarias Tel (993) 3581585 Ext 6630

E-mail: <u>pedro.garciaa@ujat.mx</u> shish\_kko@yahoo.com.mx



#### Formación Académica

- \* Ingeniero Químico. Instituto Tecnológico de Villahermosa. Villahermosa, Tabasco.
- \* Maestría en Ciencias: Ingeniería Química. Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa. México, D.F., México.
- \* **Doctorado en Ciencias de los Alimentos e Ingeniería Bioquímica**. Instituto Tecnológico de Veracruz, Veracruz, México Université de Montpellier II, Francia.

## Área de interés de investigación

- Optimización de procesos de fermentación, secado, tostado y conchado de granos de cacao.
- Modelación de proceso de transferencia de masa y energía en procesos de deshidratación de alimentos.
- Aprovechamiento de residuos agroindustriales.

## Proyectos de investigación

Impulso de la Competitividad del Ecosistema Cacao-Chocolate del Estado de Tabasco mediante el Fortalecimiento de sus Capacidades Científicas, Tecnológicas y de Innovación. Fuente de financiamiento: Fomix – Conacyt-Consejo Regulador del Cacao

#### Formación de recursos humanos

JESSICA ALARCÓN NARVAEZ. Maestría en Ciencias Agroalimentarias. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). División Académica de Ciencias Agropecuarias (DACA). Obtención de Grado: 19 de mayo de 2021. "Efecto de la fermentación modulada por cultivos iniciadores en granos de cacao







**sobre la actividad de polifenol oxidasa y variables fisicoquímicas**". Dr. Pedro García Alamilla, Dr. Víctor José Robles Olvera.

FANNY ADABEL GÓNZALEZ ALEJO. Maestría en Ciencias Agroalimentarias. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). División Académica de Ciencias Agropecuarias (DACA). Obtención de Grado: 17 de abril de 2018. "Optimización de las condiciones de temperatura, presión y flujo de CO<sub>2</sub> en la extracción supercrítica de metilxantinas y grasa en la cascarilla de cacao". Dr. Pedro García Alamilla, Dr. Juan Barajas Fernández, Dr. Mario Moscosa Santillán.

GLORIA DEL CARMEN DE LA CRUZ DOMÍNGUEZ. Licenciatura en Ingeniería Química. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). División Académica de Ingeniería y Arquitectura (DAIA). Titulación: 12 de Julio de 2018. Extracción por ultrasonido de carotenos de las semillas de achiote (*Bixa Orellana*). Dr. Juan Barajas Fernández. Dr. Pedro García Alamilla.

## **Publicaciones recientes**

María de los Ángeles Olán-Acosta, Juan Barajas-Fernández, **Pedro Garcíaa-Alamilla**, Edgar Omar Castrejón-González, Vicente Rico-Ramírez. (2020). Exergy analysis of a reactive extraction process. Chemical Engineering Research and Design, 162, 1-11. https://doi.org/10.1016/j.cherd.2020.07.013.

Jenny Fabiola López-Hernández, **Pedro García-Alamilla**, Diana Palma-Ramírez , Carlos Alfonso Álvarez-González , Juan Carlos Paredes-Rojas, and Facundo J. Márquez-Rocha. (2020). Continuous Microalgal Cultivation for Antioxidants Production. Molecules, 25, 4171. Doi:10.3390/molecules25184171.

Domínguez-Pérez, L. A., Lagunes-Gálvez, L. M., Barajas-Fernández, J., Olán-Acosta, M. A., García-Alamilla, R., & **García-Alamilla**, **P.** (2019). Caracterización vibracional de grupos funcionales en granos de cacao durante el tostado usando espectroscopía de infrarrojo por transformada de Fourier. *Acta Universitaria 29*, e2172. doi. http://doi.org/10.15174.au.2019.2172

Leydy Ariana Domínguez-Pérez, Ignacio Concepción-Brindis, Laura Mercedes Lagunes-Gálvez, Juan Barajas-Fernández, Facundo Joaquín Márquez-Rocha and **Pedro García-Alamilla**. (2019). Kinetic Studies and Moisture Diffusivity During Cocoa Bean Roasting. *Processes* 2019, 7, 770; doi:10.3390/pr7100770

Fanny Adabel González-Alejo, Juan Barajas-Fernández, María de los Ángeles Olán-Acosta, Laura Mercedes Lagunes-Gálvez and **Pedro García-Alamilla**. (2019). Supercritical Fluid Extraction of Fat and Caffeine with Theobromine Retention in the Cocoa Shell. *Processes* 2019, *7*, 385; doi:10.3390/pr7060385

Fanny A. González-Alejo, Juan Barajas Fernández, **Pedro García Alamilla**. (2019). Extracción de compuestos solubles de la cascarilla de cacao con CO<sub>2</sub> supercrítico. Caso de metilxantinas y grasa. CienciaUAT, 13(2), 128-140.

Facundo J. Márquez-Rocha, Diana Palma-Ramírez, **Pedro García-Alamilla**, Jenny F. López-Hernández, Ivonne S. Santiago-Morales and Abelardo I. Flores-Vela (August 29th 2019). Microalgae





# DIVISIÓN ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS



Cultivation for Secondary Metabolite 10.5772/intechopen.88531. Available from: cultivation-for-secondary-metabolite-production

Production [Online First], IntechOpen, DOI: https://www.intechopen.com/online-first/microalgae-

Judith Espinosa Moreno, Dora Centurión Hidalgo, Alberto Mayo Mosqueda, Carolina García Correa, Arturo Martínez Morales, **Pedro García Alamilla**, Laura Mercedes Lagunes Gálvez. (2018). Calidad de harina de tres cultivares de banano (Musa spp) resistentes a la enfermedad Sigatoka Negra en Tabasco. Agrociencia, 52: 217-229.