Dra. Angélica Alejandra Ochoa Flores
Profesora Investigadora Asociada TC
Perfil PRODEP
SNI Nivel I

Datos de contacto
Centro de Investigación de Ciencias Agropecuarias
División Académica de Ciencias Agropecuarias
Tel (993) 3581585 Ext 6604
E-mail: angelica.ochoa@ujat.mx
angy070970@hotmail.com
Sitio web:
https://perfil.ujat.mx/angelica.ochoa

Formación Académica

Licenciatura en Química Farmacéutica Bióloga. Universidad Veracruzana. Xalapa, Veracruz, México.

Maestría en Ciencia de los Alimentos. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos. Instituto Tecnológico de Veracruz. Veracruz, Veracruz, México.

Doctorado en Ciencia de los Alimentos. Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos. Instituto Tecnológico de Veracruz. Veracruz, Veracruz, México.

Área de interés de investigación

Biotecnología de Lípidos, Tecnología de Productos Pecuarios, Desarrollo y Caracterización de Alimentos Funcionales.

Proyectos de investigación

Desarrollo de un alimento funcional tipo botana a base de rodajas de plátano adicionadas con curcuminoides. Proyecto aprobado por el Programa de Proyectos Institucionales (PPI). En proceso.

Películas preparadas a base de nanoemulsiones de aceite de Neem (*Azadirachta indica* A. Juss) como agente antifúngico y su potencial uso en el manejo poscosecha de frutos. Proyecto financiado por el Programa de fomento a la Investigación (PFI). Finiquitado.

Síntesis enzimática de un lípido estructurado con potenciales beneficios nutracéuticos a partir de aceite de palma y ácidos grasos de cadena media. Proyecto financiado por el PROMEP. Finiquitado.

Estudio de la retención de humedad y características sensoriales del queso fresco tipo panela adicionado con agentes estabilizantes naturales. Proyecto financiado por Fundación Produce Tabasco, A. C. Finiquitado.

Formación de recursos humanos

Tesis "Nanoemulsiones como sistemas acarreadores del extracto lipídico rico en astaxantina obtenido de cabeza de camarón", presentada por Brenda Rodríguez Sánchez como requisito para obtener el título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Diciembre 2020.

Tesis "Relación del contenido de flavonoides y color en miel de abeja (*Apis mellifera*) originaria del estado de Tabasco, México", presentada por Landy Balcázar Cruz como requisito para obtener el grado de Maestro en Ciencias Agroalimentarias. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Julio 2019.

Tesis "Propiedades sensoriales y capacidad antioxidante del queso tipo Manchego elaborado con leche de oveja Pelibuey y curcumina nanoemulsionada", presentada por como requisito para obtener el grado de Maestro en Ciencias Agroalimentarias. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Julio 2019.

Tesis "Aplicación del método LSE-SPE-HPLC para la detección de Metiltriotriazinas en frutos y vegetales frescos", presentada por Victoria Jesús Espinosa como requisito para obtener el título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Febrero de 2019.

Tesis "Evaluación de la actividad antimicrobiana de nanoemulsiones preparadas con aceite de neem (Azadirachta indica)", presentada por Ana Lidia Sanchez Cerino como requisito para obtener el título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Diciembre 2017.

Tesis "Caracterización y estabilidad de nanoemulsiones formuladas a partir de aceite de Neem (Azadirachta indica) y glicerol", presentada por Rodrigo Campos Ruíz como requisito para obtener el título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Diciembre 2017.

Tesis "Desarrollo de panes con harinas compuestas de chía (Salvia hispanica), semilla de calabaza (Cucurbita argyrosperma Huber) y frijol pelón (Vigna unguiculata)", presentada por Janet De la Cruz Magaña como requisito para obtener el título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Diciembre 2017.

Tesis "Síntesis de un lípido estructurado con alto contenido de ácidos grasos de cadena media a partir de aceite de palma africana (Elaeis guineensis Jacq.)", presentada por Marisol Mendoza García como requisito para obtener el título de Ingeniero en Alimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Diciembre 2017.

Tesis "Evaluación de la biodisponibilidad de curcumina en nanoemulsiones mejoradas con lecitina en un modelo murino", presentada por Nohemí Aideth Fuchin Muñoz como requisito para obtener el título de Químico Clínico. Universidad Veracruzana. Agosto 2015.

Tesis "Evaluación de la biodisponibilidad de curcumina administrada en formas de emulsión y nanoemulsión en un modelo murino", presentada por Nohemí Angélica Celedonio Benítez como requisito para obtener el título de Químico Clínico. Universidad Veracruzana. Julio 2015.

Tesis "Evaluación microbiológica y sensorial de la vida de anaquel de queso fresco tipo panela adicionado con agentes estabilizantes naturales", presentada por Laura Jiménez Villamil como requisito para obtener el título de Ingeniero en Agroalimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Noviembre 2006.

Tesis "Aplicación del peróxido de hidrógeno como desinfectante en chile habanero (Capsicum chinense)", presentada por Ana Luisa Ibarra Rodríguez como requisito para obtener el título de Ingeniero en Agroalimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Noviembre 2005.

Tesis "Evaluación nutricional del ensilado de banano y raquis para la alimentación de rumiantes", presentada por Verónica De la Cruz De la Cruz como requisito para obtener el título de Ingeniero en Agroalimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Noviembre 2004.

Tesis "Evaluación de la pérdida de capasicinoides y ganancia de sodio en rodajas de chile habanero (Capsicum chinense) durante su inmersión en salmuera", presentada por Ana Graciela López Ovando como requisito para obtener el título de Ingeniero en Agroalimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Mayo 2004.
Tesis "Determinación de taninos en el ensilado de mezclas de banano y raquis para la alimentación de bovinos", presentada por Juan Carlos Castellanos Álvarez como requisito para obtener el título de Ingeniero en Agroalimentos. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Mayo 2004.

Tesis "Estimación de la vida de anaquel del queso fresco tipo panela adicionado con agentes estabilizantes naturales", presentada por Claudia María López Flores y Narda Ramírez Palma como requisito para obtener el título de Técnico Superior Universitario. Universidad Tecnológica de Tabasco. Septiembre 2003.

Tesis "Evaluación del efecto de la adición de varios agentes estabilizantes naturales en la elaboración de quesos frescos tipo panela", presentada por Luis Antonio Gutiérrez Romero y Sinar Leonel González Jiménez como requisito para obtener el título de Técnico Superior Universitario. Universidad Tecnológica de Tabasco. Abril 2003.

Publicaciones recientes

Ochoa-Flores AA, Hernández-Becerra JA, Velázquez-Martínez JR, Piña-Gutiérrez JM, Hernández-Castellano LE, Toro-Mujica P, Vargas-Bello-Pérez, E. (2021) Chemical and fatty acid composition of Manchego type and Panela cheeses manufactured from either hair sheep milk or cow milk. Journal of Dairy Science Apr7:S0022-0302(21)00491-4. doi: 10.3168/jds.2020-19301.

Sardiñas-Valdés M, Hernández-Becerra JA, García HS, Chay-Canul AJ, Velázquez-Martínez JR, **Ochoa-Flores AA**. (2021) Physicochemical and sensory properties of Manchego-type cheese fortified with nanoemulsified curcumin. International Food Research Journal 28(2): 326-336.

Ruiz-Jimenez KZ, Osorio-Osorio R, Hernandez-Hernandez LU, **Ochoa-Flores AA,** Silva-Vazquez R, Mendez-Zamora G. (2021) Acaricidal activity of plant extracts against the red palm mite *Raoiella indica* (Acari: Tenuipalpidae). Revista de la Sociedad Entomológica Argentina 80(1): 33-39.

Ochoa-Flores AA, Hernández-Becerra JA, Cavazos-Garduño A, Soto-Rodríguez I, Sanchez-Otero MG, Vernon-Carter EJ, García HS. (2017). Enhanced bioavailability of curcumin nanoemulsions stabilized with phosphatidylcholine modified with medium chain fatty acids. Current Drug Delivery 14(3): 377-385.

Ochoa-Flores AA, Hernández-Becerra JA, Cavazos-Garduño A, Vernon-Carter EJ, García HS (2017) Optimization of the Synthesis of Structured Phosphatidylcholine with Medium Chain Fatty Acid. Journal of Oleo Science 66(11): 1207-1215.

Chávez-Zamudio R, **Ochoa-Flores AA**, Soto-Rodríguez I, Garcia-Varela R, García HS (2017) Preparation, characterization and bioavailability by oral administration of O/W curcumin nanoemulsions stabilized with lysophosphatidylcholine. Food & Function 8(9): 3346-3354.

Ochoa AA, Hernández-Becerra JA, Cavazos-Garduño A, García HS, Vernon-Carter E (2016) Preparation and characterization of curcumin nanoemulsions obtained by thin-film hydration emulsification and ultrasonication methods. Revista Mexicana de Ingeniería Química 15(1): 689-703.

Cavazos-Garduño A, **AA Ochoa-Flores**, JC Serrano-Niño, CE Martínez-Sanchez, CI Beristain, HS García (2015) Preparation of betulinic acid nanoemulsions stabilized by ω-3 enriched phosphatidylcholine. Ultrasonics Sonochemistry 24: 204-213.

Hernández-Becerra JA, **Ochoa-Flores AA**, Soto-Rodriguez I, Rodriguez-Estrada MT, García HS. (2014) Effect of cooking conditions on cholesterol oxidation and astaxanthin in dried salted shrimp. European Journal of Lipid Science and Technology 116: 872–884.

Hernández JA, **Ochoa AA**, Valerio-Alfaro G, Soto-Rodríguez I, Rodríguez-Estrada, MT, García HS (2014) Cholesterol oxidation and astaxanthin degradation in shrimp during sun drying and storage. Food Chemistry 145: 832-839.

Cavazos-Garduño A, **Ochoa-Flores AA**, Serrano-Niño JC, Beristain CI, García HS (2014) Operating and compositional variables for preparation of betulinic acid nanoemulsions. Revista Mexicana de Ingeniería Química 13(3): 689-703.

Ochoa AA, Hernández-Becerra JA, Cavazos-Garduño A, García HS, Vernon-Carter E (2013) Phosphatidylcholine Enrichment with Medium Chain Fatty Acids by Immobilized Phospholipase A1-Catalyzed Acidolysis. Biotechnology Progress 29: 230-236.

Ochoa-Flores AA, Hernández-Becerra JA, López-Hernández E, García-Galindo HS (2013) Rendimiento, firmeza y aceptación sensorial de queso panela adicionado con estabilizantes. Universidad y Ciencia 29: 277-286.

Hernández JA, **Ochoa AA**, López E, García HS (2009) Extracción de capsaicinoides durante la deshidratación osmótica de chile habanero en salmuera. CyTA - Journal of Food 7: 127-134.