



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

CURRICULUM VITAE



GILBER VELA GUTIÉRREZ

CURP: VEGG760404HCSLT02

Correo electrónico: gilber.vela@unicach.mx / gilber.velagtz@gmail.com

Teléfono de trabajo: +52 1 961 6170440 Ext. 4267 (LIDPF)

Teléfono móvil: +52 1 961 1761857



Google Scholar



Scopus

Fecha última actualización: 29/09/2024

I. FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIATURA: INGENIERO BIOQUÍMICO

Cédula profesional: 3142943

MAESTRÍA: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Cédula de grado: 4033315

DOCTORADO: Doctor en Ciencias en Alimentos

Cédula de grado: 10429090

II. EXPERIENCIA LABORAL

Puesto que desempeña: Profesor Investigador de TC

Institución: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas

Periodo: del 16 de agosto de 2004 a la fecha

III. PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS

2024	Pedro Sida-Arreola, Juan; Baruk Zamudio-Flores, Paul; Calderón-Loera, Rogelio; Espinosa-Solis, Vicente; Vela-Gutiérrez, Gilber ; Pacheco-Vargas, Glenda; Iveth Sáenz-Mendoza, Alma; Hernández-González, María; López-De la Peña, Haydee Yajaira; Aparicio-Saguilán, Alejandro; Patricia Castro-Mendoza, Marisol; Ortega-Ortega, Adalberto. Effect of oxidation and crosslinking on functional, rheological and thermal properties of oat and apple starches. Emirates Journal of Food & Agriculture (EJFA), 2024, Vol 36, Issue 1, p1. DOI: 10.3897/ejfa.2024.119658
2024	Tirado-Gallegos, J. M., Zamudio Flores, P. B., Bustillos-Rodríguez, J. C., Acosta-Muñiz, C. H., Calderón-Loera, R., López-Mata, M. Ángel, Vela-Gutiérrez, G.,... Espinosa-Solis, V. (2024). Estudio preliminar de las propiedades físicas y antibacteriales de películas de almidones modificados de avena mezclados con quitosano. Biotecnia, 26, 197–210. https://doi.org/10.18633/biotecnia.v26.2072
2024	Rivera Olvera, A., Ochoa Mandujano, L. K., Gutiérrez Méndez, L. A., Onofre Chacón, L., Tacías Pascacio, V. G., & Vela-Gutierrez, G. (2024). Evaluación nutricional y sensorial de dos panes funcionales adicionados con lactosuero y harina de malanga en niños: Evaluación de dos panes funcionales. Revista Española De Nutrición Humana Y Dietética, 28(2), 145–154. https://doi.org/10.14306/renhyd.28.2.2141
2024	Sida-Arreola JP, Zamudio-Flores PB, Calderón-Loera R, Espinosa-Solis V, Vela-Gutiérrez G , Pacheco-Vargas G, Sáenz-Mendoza AI, Hernández-González M, López-De la Peña HY, Aparicio-Saguilán A, Castro-Mendoza MP, Ortega-Ortega A (2024) Effect of oxidation and crosslinking on functional, rheological and thermal properties of oat and apple starches. Emirates Journal of Food and Agriculture 36: 1-13. https://doi.org/10.3897/ejfa.2024.119658
2024	David Camilo Enriquez Perez, Silvia Padilla Loredó, Gilber Vela Gutiérrez. 2024. Perspectivas agroecológicas en la producción de malanga; un enfoque hacia la sustentabilidad en el estado de Chiapas. Revista CoPaLa. : https://doi.org/10.35600/25008870.2024.19.0310
2024	DIAZ-LOPEZ, Ana Cecilia; VILLA-CRUZ, Virginia y VELA-GUTIERREZ, Gilber . Viability of lactic acid bacteria microencapsulated by spray drying with malanga starch in two dietary supplements. CienciaUAT [online]. 2024, vol. 18, n. 2, pp. 145-154. Epub 61-Ago-2024. ISSN 2007-7858. https://doi.org/10.29059/cienciauat.v18i2.1804 .

2023	Saenz-Mendoza A.I., Zamudio-Flores P.B., García-Anaya M.C., Rios Velasco C., Acosta-Muñiz C.H., Espino-Díaz M., Tirado-Gallegos J.M., Hernández-González M., Vela-Gutiérrez G., Salgado-Delgado R., Rendón-Villalobos J.R., Ortega-Ortega A. Insects as a potential source of chitin and chitosan: Physicochemical, morfological and structural characterization – A review. Emirates Journal of Food and Agriculture. https://doi.org/10.9755/ejfa.2023.v35.i5.3095
2023	Luis Alfredo Gómez Cruz y Gilber Vela-Gutiérrez . Patente en trámite: Proceso para la elaboración de recipientes de malanga biodegradables y comestibles. ISSN o ISSN: En trámite ante el IMPI.
2023	Aguilar-Mendoza, V., Zamudio Flores, P. B., Molina-Corral, F. J., Olivas-Orozco, G. I., Vela-Gutiérrez, G. , Hernández-González, M., López-De la Peña, H. Y., Ortega-Ortega, A., Salgado-Delgado, R., & Espinosa-Solis, V. Propiedades fisicoquímicas y digestibilidad in vitro de almidones resistentes obtenidos por autoclaveado y lintnerización a partir de almidones nativos de maíz, manzana y malanga: Propiedades fisicoquímicas y digestibilidad de almidones resistentes. <i>Biotechnia</i> , 25(2), 12–22. https://doi.org/10.18633/biotechnia.v25i2.1818
2023	Thomas-Meda, A., Vela-Gutiérrez, G., Tavano, O. L., & Tacias-Pascacio, V. G. Efecto de las condiciones de procesamiento sobre las propiedades funcionales de la aquafaba de garbanzos naturales: valorización de un residuo alimentario: Propiedades funcionales de la aquafaba de garbanzos naturales. <i>Biotechnia</i> , 25(2), 23–29. https://doi.org/10.18633/biotechnia.v25i2.1837
2023	Monter Miranda, J. G., Zamudio Flores, P. B., Espino Díaz, M., Tirado Gallegos, J. M., Rendón Villalobos, J. R., Hernández Centeno, F., Hernández González, M., López De la Peña, H. Y., Vela Gutiérrez, G., Salgado Delgado, R., & Ortega Ortega, A. (2023). Efecto de la adición de almidón resistente tipo 3 de avena en las propiedades viscoelásticas de la masa y su influencia sobre la calidad de galletas: Almidón resistente tipo 3 de avena. <i>Biotechnia</i> , 25(2), 30–43. https://doi.org/10.18633/biotechnia.v25i2.1854
2022	Roberto Morellon-Sterlinga, Olga Tavano, Juan M. Bolivar, Ángel Berenguer-Murcia, Gilber Vela-Gutiérrez , Jamal S.M. Sabirg, Veymar G. Tacias-Pascacio , Roberto Fernandez-Lafuente. A review on the immobilization of pepsin: A Lys-poor enzyme that is unstable at alkaline pH values. International Journal of Biological Macromolecules. 210: 682-702. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2022.04.224
2021	Espinosa-Solis, V., Zamudio-Flores, P.B., Vela-Gutiérrez, G. , Rendón-Villalobos, J.R., Hernández-González, M., Hernández-Centeno, F., López-De la Peña, H.Y., Salgado-delgado, R., Ortega-Ortega, A. Physicochemical Characterization of Resistant Starch Type-III (RS3) Obtained by Autoclaving Malanga (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>) Flour and Corn Starch. <i>Molecules</i> 2021, 26, 4006. <i>Molecules</i> 2021,26,4006. https://doi.org/10.3390/molecules26134006
2021	Tirado-Gallegos, J.M., Zamudio-Flores, P.B., Espino-Díaz, M., Salgado-Delgado, R., Vela-Gutiérrez, G. , Hernández-Centeno, F., López-De la Peña, H.Y., Hernández-Gonzalez, M., Rendón-Villalobos, J.R., Ortega-Ortega, A. Chitosan Films Obtained from <i>Brachystola magna</i> (Girard) and Its Evaluation on Quality Attributes in Sausages during Storage. <i>Molecules</i> . 6(6):1782. https://doi.org/10.3390/molecules26061782
2021	Vela-Gutiérrez, G. , Velázquez, L.A.A., Tacias, P.V.G., Vidal, L.D.G. De La Cruz, M.J. Effect of heat treatment on oxalate and hydrocyanic acid levels of malanga corms of two cultivars (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> and <i>Colocasia esculenta</i>) in a murine model. <i>Journal of Food Science and Technology</i> . 58 (2):1-8. https://doi.org/10.1007/s13197-021-05004-9
2021	Cristina Santiago Ruiz, Viviana Noemi Nuricumbo Lievano, Mariana Gabriela Chapa Barrios, Gilber Vela-Gutiérrez , Arturo Velázquez G. Antimicrobial Activity, Phenolic and Antioxidant Content of Extracts from Cuajilote (<i>Parmentiera aculeata</i> Kunth) Fruits at Different Degrees of Ripening. 65(2). https://doi.org/10.29356/jmcs.v65i2.1270
2020	Briones-Domínguez, E. J, Velázquez-López, A. A, Gómez-Cruz, L. A., Vela-Gutiérrez, G.* Viabilidad de bacterias ácido lácticas encapsuladas en un embutido de <i>Pleorotus ostreatus</i> . RIIT. https://riit.com.mx/apps/site/files_v2450/embutido_chiapas_2_nov-dic_2020_v1.pdf
2020	Santos-Vázquez, A. G., Velázquez- López A. A. and Vela-Gutiérrez, G. Viability of lactic acid bacteria in two functional foods formulated with whey and malanga. <i>Rev. Biotechnia</i> . https://doi.org/10.18633/biotechnia.v22i3.1234

2020	Velázquez-López, A. A., León-García, E., Torres-Palacios, C., Vela-Gutiérrez, G. , De La Cruz-Medina, J. and García, H. S. Lipoxygenase and its relationship with ethylene during ripening of genetically modified tomato (<i>Solanum lycopersicum</i>). J. Food Tech. and Biotech. https://doi.org/10.17113/ftb.58.02.20.6207
2020	Rivas-Robles, E., Posada-Toledo, A., Vela-Gutiérrez, G. , Vargas-Ortiz, M. A. Evaluación fisicoquímica y determinación sensorial de frutos descartados de Mangifera indica L. variedad Ataulfo en Acapetahua, Chiapas, México. Rev. Iber. de Tec. Post. [en línea]. 2020, 21(1), ISSN: 1665-0204. Disponible en: https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81363356004
2019	Vázquez-López, V. M., Gómez-Cruz, L. A., López-Zúñiga, E. J., García-Parra, E. y Vela-Gutiérrez, G. Optimización del proceso de elaboración y viabilidad de bacterias probióticas en un queso untable tipo ricotta. Rev. int. de Investigación e Innov. Tec. http://www.scielo.org.mx/pdf/riiit/v6n36/2007-9753-riiit-6-36-00001.pdf
2019	Gilber Vela-Gutiérrez , Erika Judith López Zúñiga, Esmeralda García Parra, Elizabeth León García, Oscar Andrés Del Angel Coronel, Arturo A. Velázquez López. Efecto de la luz roja y el contenido de nutrientes en embriogénesis somática, enraizamiento y aclimatación a suelo de plantas de papaya Maradol. Rev. Biotecnía. https://doi.org/10.18633/biotecnia.v21i1.818
2019	Tacias, P.V.G., García, P.E., Virgen-Ortiz, J., Berenguer-Murcia, A., Alcántara, R.A., Fernández-La Fuente, R. Gilber Vela-Gutiérrez . Review: Genipin as An Emergent Tool in the Design of Biocatalysts: Mechanism of Reaction and Applications. Catalysts. 9(12) :1-19. https://doi.org/10.3390/catal9121035 .
2018	Arturo A. Velázquez-López, David Covatzin-Jirón, María Dolores Toledo-Meza, Esmeralda García-Parra, Erika Judith López-Zúñiga, y Gilber Vela-Gutiérrez . Bebida fermentada elaborada con bacterias ácido lácticas aisladas del pozol tradicional Chiapaneco. Rev. Ciencia UAT. https://doi.org/10.29059/cienciauat.v13i1.871 .
2017	Elizabeth León-García, Gilber Vela-Gutiérrez , Oscar Andrés del Ángel-Coronel, Cristobal Palacios-Torres, Javier de la Cruz-Medina, Miguel Ángel Gómez-Lim, Hugo Sergio García. Increased Postharvest Life of TomLox B Silenced Nubtants of Tomato (<i>Solanum lycopersicum</i>) Var. Ta234. Plant Foods Hum Nutr.
2017	Oscar Andrés del Ángel-Coronel, Elizabeth León-García, Gilber Vela-Gutiérrez , José Orlando Rojas-Reyes, Miguel Ángel Gómez-Lim, Hugo Sergio García. Lipoxygenase activity associated to fruit ripening and senescence in chayote (<i>Sechium edule</i> Jacq. Sw. Cv. "virens levis"). J. Food Bioch.
2016	Laura Concepción Cruz-Domínguez, Brenda Angélica Utrilla-Estrada, Leonides Elena Flores-Guillén, Esmeralda García-Parra, Erika Judith López-Zúñiga, Gilber Vela-Gutiérrez . Evaluación nutricional y sensorial de un alimento a base de atún y soya enriquecido con vitaminas y minerales. Rev. Chil. Nut.
2016	Vela-Gutiérrez, G. , Del Angel-Coronel, O.A., Cabrera-Ponce, J.L., Gómez-Lim, M.A., García-Galindo, H.S. Transformación de embriones de papaya maradol (Carica papaya L.) con el gen 9/13 de la lipoxigenasa. Rev. Int. de Inv. e Innov. Tecnológica. ISSN: 2007-9753.
2015	Gilber Vela-Gutierrez , Alondra del Rosario Natarén-Pérez, Erika Judith López-Zúñiga, L. Elena Flores-Guillén. Ingesta promedio de acrilamida proveniente de alimentos procesados a altas temperaturas de niños y adolescentes de tuxtla gutiérrez, chiapas méxico. Memoria en congreso. Memoria en Revista Indexada. Archivos Lat. de Nutrición. ISSN 0004-0622.
2015	Erika Judith López Zúñiga, Ana Karina López Corzo, Deysi Elizabeth Pérez Hernández, Gilber Vela-Gutierrez . Prevalencia de malnutrición en alumnos universitarios beneficiados con beca alimentaria. Memoria en Revista Indexada. Archivos Lat. de Nutrición. ISSN 0004-0622.
2015	Evaristo Julio Ballinas Díaz, Gilber Vela-Gutierrez , Adriana Caballero Roque, Oscar Aarón Aguilar Nájera, Alejandra García Hernández, Alfredo Pérez Jácome, Leonides Elena Flores Guillén, Erika Judith López Zúñiga, Mayra Hernández Hernández. Efecto de la harina de mango (<i>Manihot esculenta</i>) sobre los niveles de glucosa sanguínea en ratas. Memoria en

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

CURRICULUM VITAE

	Revista Indexada. Archivos Lat. de Nutrición. ISSN 0004-0622.
2015	Vela-Gutiérrez Gilber. Review: Alimentos transgénicos. <i>REDICINAYSA</i> . 4(1): 5-7.
2014	Léon-Gutiérrez Elizabeth, Vela-Gutiérrez Gilber , Del Ángel-Coronel Oscar A., Gómez-Lim Miguel A., y García-Galindo, Hugo S. Protocolo de transformación genética vía <i>Agrobacterium tumefaciens</i> y regeneración en tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>) var. TA234. <i>Rev. Fac. Agron.-Medellín</i> .
2014	Vela-Gutiérrez Gilber , Léon-Gutiérrez Elizabeth, Del Ángel-Coronel Oscar A., Cabrera-Ponce, José L., Gómez-Lim Miguel A., y García-Galindo, Hugo S. Propagación y enraizamiento <i>in vitro</i> de papaya Maradol a partir de embriones cigóticos. <i>Rev. Fac. Agron.-Medellín</i>
2014	Del Ángel-Coronel Oscar A., Vela-Gutiérrez Gilber , Léon-García Elizabeth, Rodríguez-Sahagún, Araceli, Castellanos-Hernández, Osvaldo A., Gómez-Lim Miguel A., y García-Galindo, Hugo S. Protocolo para la Desinfección y Regeneración eficiente de chayote <i>in vitro</i> (<i>Sechium edule jacq. Sw.</i>). <i>Rev. Fac. Agron.-Medellín</i>
2014	Castillo-Ruiz, Juan N., García-Guillén, Isauro M., Ortiz-Rubio, Levi S., Vela-Gutiérrez Gilber , López-Zúñiga, Erika J. Gelatina Probiótica de lactuero con Bacterias Ácido Lácticas aisladas de pozol fermentado Chiapaneco. <i>Rev. Fac. Agron.-Medellín</i> .
2013	López-Villafuerte, Karla-B., Martínez-Cabrera, Diana-X., Aguilar-Nájera, Oscar-A., Sol-González, W., López-Zúñiga, Erika-J., Vela-Gutiérrez, Gilber . Evaluación del impacto nutricional y sensorial de galletas adicionadas con lactosuero, soya y macadamia en preescolares de una comunidad de Chiapas México. <i>Rev. CienciaUAT</i> .
2012	Vela-Gutiérrez, G. , Castro-Mundo, M., Caballero-Roque, A., y Ballinas-Díaz, E.J. Elaboración de una bebida probiótica de lactosuero adicionada con pulpa de mango y almendras sensorialmente aceptable en adultos mayores. <i>ReCiTelA</i> . 4(1): 10-19. Colombia.
2012	López-Jimenez, S-L, López-Zúñiga, E-J, Ballinas-Díaz, E-J y Vela-Gutiérrez, G. Condiciones óptimas de secado, evaluación sensorial y vida de anaquel de un alimento infantil a base de LACTOSUERO, harina de mamey y mango y cacahuete. <i>Rev. Química Viva</i> .
2012	Erika López Zúñiga, Vela-Gutiérrez, G. , Nely Cruz Serrano, Isabel Hernández García, Maricruz Castro Mundo. Capacidad del Sistema de Salud de Chiapas para la prevención, control y atención de las enfermedades crónicas con énfasis en <i>Diabetes mellitus</i> tipo 2 e hipertensión arterial. <i>Lacandonia</i> . Vol. 6(1):103-110.
2012	L.Elena Flores Guillén, Claudia Esmeralda Cordova González, Alfredo Pérez Jácome, Vela-Gutiérrez, G. , Clara del Carmen Cancino Zenteno, Erika Judith López Zúñiga. Frecuencia alimentaria y estado nutricio en preescolares en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México. <i>Lacandonia</i> . Vol. 6(1):93-98.
2012	Adriana Caballero Roque, Gilber Vela , Julio Pérez, Roberto Escobar y Julio Ballinas. Nota científica: Uso de nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i> L.) (kunth) en gelatina artesanal para niños. <i>Etnobiología</i> . 10 (2).
2011	Karina E. Díaz Dominguez, Patricia I. Meza Gordillo, Adriana Caballero Roque, Gilber Vela , Juan M. León González, Vidarma del R. Bezares Sarmiento. Elaboración de un producto con base en maíz (<i>Zea mays</i>) y chipilín (<i>Crotalaria longirostrata</i>) para fomentar el consumo de hojas verdes en la alimentación de niños. <i>Lacandonia</i> . Vol. 5(1):143-149.
2010	Vela, G. , De La Cruz, J. and García, H-S. 2009. Accelerated Ripening of <i>Maradol</i> pawpaw (<i>Carica papaya</i> L.) in modified atmosphere with ethylene. <i>Rev. Fitotecnia</i> . México.
2009	Vela Gutiérrez Gilber , Vargas Gerardo Flor de María, López Díaz Alejandro, Cortés Pérez Edgar, Flores Guillén L. Elena, López Zúñiga Erika-J. Impacto nutricional y sensorial de un alimento infantil a partir de suero de leche y frutas de temporada en Francisco villa de San Lucas Chiapas, México. <i>Rev. Avances en Seguridad Alimentaria</i> . Costa Rica.
2009	Karina Galdámez Gutiérrez, Marisol Gamboa Coronel, Rosa Márquez montes, Mario Noel Ballinas Gómez, Erika-J. López Zúñiga y Gilber Vela Gutiérrez . Elaboración y evaluación sensorial de una galleta a base de suero de leche. <i>Rev. Lacandonia</i>
	Vela G. G. , López, Z, E-J., Flores, G. L-E. Estudios preliminares del impacto nutricional de un

2008	alimento infantil a partir de lactosuero y frutas de temporada en Francisco Villa del municipio de San Lucas Chiapas, México. <i>Rev. Avances en Seguridad Alimentaria</i> . Costa Rica.
2003	Vela, G. , De La Cruz, J. and García, H-S. 2003. Poliphenoloxidase activity during ripening and chilling stress in <i>Manila</i> Mangoes. <i>The Journal of Horticultural Science and Biotechnology</i> . Vol. 78 (1).
2002	Vela, Gilber , De La Cruz, Javier y Garcia, Hugo. 2002. Estudios Preliminares de Maduración Acelerada de Papaya Maradol (<i>Carica papaya</i> L.) en atmósferas modificadas con etileno. <i>Simiente</i> . Sociedad Agronómica de Chile. Vol. 72 (3-4).

IV. LIBRO O CAPÍTULO DE LIBRO

2021	Rebeca Monroy-Torres, Graciela Velázquez-Delgado, Erika Carcaño-Valencia and Gilber Vela-Gutiérrez . Food, Its Meaning, and Its Health Impacts: A Historical and Ecological Analysis. IntechOpen. 17pp. http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.96371
2020	Gilber Vela-Gutiérrez , Veymar G. Tacías Pascacio, Esmeralda García Parra, Erika J. López Zúñiga. Alimentos funcionales y reducción a riesgo de COVID-19: caso Malanga y Cúrcuma. CENID Editorial. 178 pp. ISBN: 978-607-8435-92-0.
2020	Gilber Vela-Gutiérrez (coord.), Esmeralda García Parra, Erika J. López Zúñiga, Luis Alfredo Gómez Cruz, y otros. Suero de leche: impacto nutricional, tecnologías de procesamiento, evaluación sensorial e innovación gastronómica. Editorial Colección Montebello UNICACH. 220 pp. ISBN: 978-607-543-108-6. https://www.researchgate.net/publication/341900265_Libro_de_SUERO_DE_LECHE_impacto_nutricional_tecnologia_de_procesamiento_evaluacion_sensorial_e_innovacion_gastronomica
2020	Coutiño, B., Flores, A. C., Vela-Gutiérrez, G. , Sepúlveda, L., Aguilar, C. N., Chávez-González, M. and Rodríguez, R. Tavern or Coyol Wine: A Beverage from Palm Sap With Biotechnological Potential. In: Biotechnological progress and beverage consumption. Cap. 7 (Vol. 19). Alexandru Mihai Grumezescu and Alina Maria Holban (Eds.). Editorial Elsevier. 548 pp. ISBN: 978-0-12-816678-9. http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-816678-9.00007-2
2019	Gilber Vela-Gutiérrez (coord.), Esmeralda García Parra, Erika J. López Zúñiga, Luis Alfredo Gómez Cruz, y otros. Procesamiento y conservación de cormos de malanga. Editorial Colección Montebello UNICACH. 73 pp. ISBN: 978-607-543-086-7. https://www.researchgate.net/publication/338115452_Procesamiento_y_Conservacion_de_Cor mos_de_Malanga
2019	Gilber Vela-Gutiérrez (coord.), Jonathan Esponda Juárez, Ivonne A, López Miceli, Ana C. Díaz López, Luis Alfredo Gómez Cruz, y otros. Recetario: postres y bebidas de malanga. Editorial Colección Montebello UNICACH. 58 pp. ISBN: 978-607-543-074-4.
2018	Gilber Vela-Gutiérrez (coord.), Edson J. Toledo Ramos, Mario E. Mandujano Díaz, Esmeralda García Parra, Luis Alfredo Gómez Cruz, y otros. Recetario de platillos a base de malanga: cocina de autor. Editorial Colección Montebello UNICACH. 50 pp. ISBN: 978-607-543-033-1.
2018	Gilber Vela-Gutiérrez (coord.), Brenda C. Morales Pérez, Jorge A. Esponda Pérez, Juan F. Hernández Champo, y otros. Recetario tradicional Zoque. Editorial Colección Montebello UNICACH. 50 pp. ISBN: 978-607-543-028-7.
2017	Laura E. Gayosso-García, Gilber Vela-Gutiérrez , and Hugo S. García. Papaya (<i>Carica papaya</i> L). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Second Edition. Edited by Elhadi M. Yahia. John Wiley & Sons, Ltd.
2017	Elizabeth León García, Oscar Andrés Del Ángel Coronel, Gilber Vela-Gutiérrez , Javier De La Cruz Medina, and García-Galindo, HS. Tomato (<i>Solanum Lycopersicum</i>). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Second Edition. Edited by Elhadi M. Yahia. John Wiley & Sons, Ltd.
2017	Oscar Andrés Del Ángel Coronel, Elizabeth León García, Gilber Vela-Gutiérrez , Javier De La Cruz Medina, Rebeca García Varela, and Hugo S. García. Chayote (<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Swartz). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Second Edition. Edited by Elhadi M. Yahia. John Wiley & Sons, Ltd.

2017	M. A. Cruz-Ordoñez, G. Palacios-Pola, R. Márquez-Montes, G. Vela-Gutiérrez . Tecnologías para la conservación de cormos de malanga (<i>Xanthosoma sagittifolium</i>). Aportaciones a las ciencias alimentarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN 978-607-606-343-9.
2016	Oscar Andrés Del Ángel Coronel, Elizabeth León García, Gilber Vela-Gutiérrez , y Hugo Sergio García-Galindo. Actividad Enzimática de lipoxigenasa en función del pH, temperatura, y vida de anaquel de chayote (<i>Sechium edule</i> Jacq. Sw). Ciencia e Innovación tecnológica para el desarrollo de veracruz, Insituto Tecnológico Superior de San Andrés Tuxtla. ISBN 978-607-97384-0-2.
2015	Oscar Andrés Del Ángel Coronel, Elizabeth León García, Gilber Vela-Gutiérrez , y Hugo Sergio García-Galindo. Evolución fisiológica y bioquímica de <i>Sechium edule</i> (Jacq.) Swartz var. "virens levis" en postcosecha. Aportaciones al estudio de las ciencias biotecnológicas y alimentarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN 978-607-606-284-5.
2015	Gilber Vela-Gutiérrez , Elizabeth León García, Oscar Andrés Del Ángel Coronel, José Luis Cabrera-Ponce, Miguel Ángel Gómez Lim, y Hugo Sergio García-Galindo. Embriogénesis somática y enraizamiento de plántulas de papaya Maradol. Aportaciones al estudio de las ciencias biotecnológicas y alimentarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN 978-607-606-284-5.
2015	Elizabeth León García, Gilber Vela-Gutiérrez , Oscar Andrés Del Ángel Coronel, Hugo Sergio García-Galindo, y Miguel Ángel Gómez-Lim. Protocolo de transformación genética vía <i>Agrobacterium tumefaciens</i> y regeneración de tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>) var. TA234. Aportaciones al estudio de las ciencias biotecnológicas y alimentarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN 978-607-606-284-5.
2013	Ballinas Díaz, E.J., Vela-Gutiérrez, G. , López Zúñiga, E.J., Aguilar Nájera, O.A., Caballero Roque, A., Meza Gordillo, P.I., Flores Guillén, L.E., Pérez Jácome, A., León González, J. Mango: Cultivo, tratamiento pre y postcosecha, propiedades nutrimentales y funcionales. Colección Jaguar Unicach. ISBN: 978-607-8240-19-7.
2012	Caballero-Roque, A. y Vela, G. Conceptos generales del metabolismo de lípidos. En: Principios básicos sobre biomoléculas y vías metabólicas. Colección Jaguar Unicach. ISBN: 978-607-7510-96-3.
2012	Caballero-Roque, A. y Vela, G. Generalidades del metabolismo de proteínas. En: Principios básicos sobre biomoléculas y vías metabólicas. Colección Jaguar Unicach. ISBN: 978-607-7510-96-3.
2010	Caballero-Roque, A. y Vela, G. Uso del Nanche (<i>Byrsonima crassifolia</i>) como saborizante natural de una bebida refrescante. En: Tradiciones y Transformaciones en etnobotánica. CyTED. ISBN: 978-84-96023-95-6.
2008	Vela-Gutiérrez, Gilber . Guía de inducción y apoyo al estudiante de las Licenciaturas en Nutriología, Alimentos y Gastronomía. UNICACH.
2003	De La Cruz, M. J., Vela, G. G. and García, G. H-S. 2003. PAWPAW: Post-harvest Operation. Electroinic Compendium. Edit. AGSI-FAO. Italia. Chap. XXII. http://www.fao.org/inpho/compend/text/CH22_01.htm

V. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

- Enero 2007- a la fecha: Utilización de suero de leche para la elaboración de alimentos altamente nutritivos y funcionales.
Fuente de financiamiento: ICTIECH, UNICACH, SEP-PRODEP, Fundación Produce Chiapas.
- 2012-2014: Consolidación de una plataforma con alto grado de innovación para la industria de alimentos basados en pescados a partir de fuentes alternas.
Fuente de financiamiento: Secretaría de Economía-CONACYT, UNICACH, PROCESA Chiapas.
- 2016-2018. Desarrollo de un protocolo eficiente para la generación y enraizamiento de plántulas de papaya Maradol mediante embriogénesis somática.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

CURRICULUM VITAE

Fuente de financiamiento: SEP-PRODEP, UNICACH, ICTIECH.

- 2017 – a la fecha: Desarrollo de tecnologías para el uso y aprovechamiento de cormos de Malanga (*Xanthosoma saggitifolium*) del estado de Chiapas y Veracruz.

Fuente de financiamiento: SADER-CONACYT, UNICACH.

VI. DIRECCIÓN Y REVISIÓN DE TESIS

Licenciatura

PE	Cantidad	Institución
Director de tesis		
Ciencia y Tecnología de Alimentos	23	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Nutriología	25	
Gastronomía	21	
Co-director de tesis		
Ingeniería Bioquímica	3	CU Lagos de Moreno - Universidad de Guadalajara
Ingeniería en Industrias Alimentarias	2	Instituto Tecnológico Superior de Cintalapa
Ingeniería Bioquímica	5	Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez
Ingeniería Ambiental	3	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Ingeniería en Agroindustrias	1	Universidad Autónoma de Chiapas
Revisor de tesis		
Ciencia y Tecnología de Alimentos	30	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Nutriología	26	
Gastronomía	9	

Maestría

PE	Cantidad	Institución
Director de tesis		
Maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable	4	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Maestría en Alimentación y Nutrición	4	
Co-director de tesis		
Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	1	UNIDA, Instituto Tecnológico de Veracruz
Maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable (Revisor)	8	Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas
Maestría en Biotecnología (Revisor)	1	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP)
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Revisor)	2	Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT)

VII. CONFERENCIAS DICTADAS A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL

- Experiencias en seguridad alimentaria: caso lactosuero y malanga.
- Alimentos funcionales y salud.
- Desarrollo de tecnologías para el uso y aprovechamiento de cormos de malanga.
- Malanga: Una experiencia en seguridad alimentaria.
- Uso de suero de leche en la formulación de alimentos y su impacto nutricional.
- Alimentos funcionales y el adulto mayor.
- Prebióticos y probióticos.



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS

CURRICULUM VITAE

- Impacto de la Biotecnología en la Alimentación y Nutrición.
- Experiencias del Uso de suero de leche en comunidades de Chiapas.
- Alimentos Funcionales y su efecto inmunomodulador en la Salud.
- Mango Ataulfo “propiedades nutricionales y manejo postcosecha.

VIII. CURSOS IMPARTIDOS

- Tecnología de cereales
- Redacción de artículos científicos.
- Liderazgo y desarrollo docente.
- Estrategias en la formulación de proyectos de investigación
- Elaboración de alimentos a base de malanga.
- Elaboración de alimentos a base de suero de leche.
- Análisis estadístico y su aplicación en la investigación.
- Estadística aplicada a investigaciones en ciencias de la nutrición y alimentos.
- Metodología y Análisis de resultados en trabajos de recepción profesional.
- Uso de la Plataforma Moodle.
- Análisis sensorial de alimentos.

IX. PARTICIPACIÓN EN ACTUALIZACIÓN DE PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO

- Colaborador en la Diseño curricular del 1er Plan de Estudios de la Maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable, que iniciará su operación en Agosto de 2018.
- Colaborador en la Actualización del 6º Plan de Estudios de la Licenciatura en Nutriología, que inició su operación en Agosto de 2017.
- Colaborador en la Actualización del 2º Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía, que inició su operación en Agosto de 2017.

X. DOCENCIA A NIVEL PRE Y POSGRADO

- He impartido las asignaturas de Bioquímica de Alimentos, Estadística aplicada y Microbiología en la Licenciatura en Nutriología; así como las de Química de Alimentos, Biotecnología alimentaria y Seminarios de Investigación en la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, ambas de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos (FCNA) de la UNICACH (2004 a la fecha).
- Impartí las asignaturas de Alimentos I, Alimentos II, Estadística aplicada y Seminarios de Investigación en la Maestría en Alimentación y Nutrición de la FCNA de la UNICACH (2003 a 2011).
- He impartido las asignaturas de Análisis de Alimentos y Tópicos Selectos de Estadística Cuantitativa en la maestría en Nutrición y Alimentación Sustentable de la FCNA de la UNICACH (2018 a la fecha).

XI. ACTIVIDADES RELACIONADAS (ACADÉMICAS)

- Arbitro (juez) de las revistas: Rev. de la Sociedad Mexicana de Tecnología de Alimentos (SOMENTA), REDICINAYSA, Rev. CienciaUAT, Rev. de Ing. Química, Mexican J. of Biotechnology, Asian Journal of Research in Medical and Pharmaceutical Sciences, Rev. Ingeniería y Región, entre otras.
- Actualmente Asesor técnico científico de Protección Civil del Gobierno de Chiapas.
- Evaluador acreditado (RCA) para proyectos del CONACYT.
- Integrante del Comité de Alimentos (2011- a la fecha) y del Consejo técnico para la Certificación de la Marca Chiapas del Gobierno de Chiapas.
- Líder del Cuerpo Académico consolidado Aprovechamiento de Recursos Agroalimentarios.
- Evaluador Técnico de proyectos de investigación de la Fundación Produce Chiapas A.C.
- Secretario de Organización (2005-2008), Vicepresidente (2009-2010) y Presidente (2011-2017) de la Delegación Chiapas del Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos A.C.
- Vicepresidente de la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos, AMECA A.C. (2021-2023).

XII. DISTINCIONES



UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICIÓN Y ALIMENTOS
CURRICULUM VITAE

- Adscrito al Sistema Nacional de Investigadores (SNI) del CONACYT.
- Adscrito al Sistema Estatal de Investigadores (SEI) del ICTIECH como Investigador Científico Honorífico.
- Reconocimiento al Mérito Estatal en Investigación 2018.
- Mención Honorífica del Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2018, organizado por la Industria Refresquera de Coca Cola y el CONACYT.
- Perfil Deseable del PRODEP - SEP desde el 2009.