

## Dr. Gilber Vela-Gutiérrez



9611761857



gilber.vela@unicach.mx



gilbertvelag



gilbert.vela

El Dr. Gilber Vela-Gutiérrez, obtuvo el grado de Doctor en Ciencias en Alimentos en Junio de 2015 y la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica (Marzo 2003), ambos en la Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos (UNIDA) del Tecnológico Nacional de México campus Veracruz. Estudió la Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en el Tecnológico Nacional de México campus Tuxtla Gutiérrez.

Durante sus estudios realizó estancias de investigación en: el Centro de Investigación y Estudios Avanzados (CINVESTAV) Unidad Irapuato, el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá (INCAP) con sede en Guatemala, en la Facultad de Salud (sede Bogotá) de la Universidad Nacional de Colombia, en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB), en the School of Public Health of the University of Michigan.

Es líder del Cuerpo Académico “Aprovechamiento de Recursos Agroalimentarios” que cultiva la Línea “Ciencia y tecnología sustentable aplicada al Desarrollo agroindustrial de la región”

El Dr. Vela-Gutiérrez, cultiva la sub-línea de investigación “Biotecnología e Innovación Alimentaria” con énfasis en la producción y evaluación de alimentos funcionales. Ha participado como expositor y conferencista en diferentes foros académicos nacionales e internacionales; tales

como: Congreso trianual de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (SLAN), Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica, Congreso Internacional de la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos (AMECA), Congreso Nacional de la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN), Simposium Internacional de probióticos (Yakult), Institute Food Technologist (IFT) Meet, Congreso Internacional de Suero de Leche en Ecuador, entre otros.

Se encuentra adscrito al Sistema Nacional de Investigadores (SNI C) y al Sistema Estatal de Investigadores (SEI) de Chiapas (Categoría V). Dentro de sus reconocimientos se encuentran: Mención Honorífica del Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (PNCTA) que organiza la Academia Mexicana de Ciencias (AMC) y la Industria Mexicana de bebidas de Coca-Cola en el 2018, Reconocimiento al Mérito Estatal de Investigación (RMEI) en el 2018, Reconocimiento como Joven Investigador de Chiapas en el 2008 por el Gobierno del Estado de Chiapas. Es arbitro (juez) de diferentes revistas científicas nacionales e internacionales.

Ha dirigido más de 60 tesis de licenciatura, además de co-asesorías en otras Instituciones de nivel superior, y 10 tesis de maestría. Cuenta con más de 15 publicaciones en revistas indexadas y arbitradas. Sus publicaciones más recientes son:

Vázquez-López, V.M., Gómez-Cruz, L.A., López-Zúñiga, E.J., García-Parra, E. y **Vela-Gutiérrez, G.** 2019. Optimización del proceso de elaboración y viabilidad de bacterias probióticas en un queso unttable tipo ricotta. *Rev. int. de Investigación e Innov. Tec.*

**Gilber Vela-Gutiérrez**, Erika Judith López Zúñiga, Esmeralda García Parra, Elizabeth León García, Oscar Andrés Del Angel Coronel, Arturo A. Velázquez López. 2019. 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.*

Arturo A. Velázquez-López, David Covatzin-Jirón, María Dolores Toledo-Meza, Esmeralda García-Parra, Erika Judith López-Zúñiga, y **Gilber Vela-Gutiérrez**. 2018. Bebida fermentada elaborada con bacterias ácido lácticas aisladas del pozol tradicional Chiapaneco. *Ciencia UAT*.

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. 2017. Increased Postharvest Life of TomLox B Silenced Nubtants of Tomato (*Solanum lycopersicum*) Var. Ta234. *Plant Foods Hum Nutr*.

Oscar Andrés del Ángel-Coronel, Elizabeth León-García, **Gilber Vela-Gutiérrez**, José Orlando Rojas-Reyes, Miguel Ángel Gómez-Lim, Hugo Sergio García. 2017. Lipoxygenase activity associated to fruit ripening and senescence in chayote (*Sechium edule* Jacq. Sw. Cv. “virens levis”). *J. Food Bioch*.

Ha participado como autor y coordinador de cuatro libros y siete capítulos de libros, dentro de los más recientes se encuentran:

**Gilber Vela-Gutiérrez**, Esmeralda García Parra, Erika J. López Z., Luis A. Gómez-Cruz, Arturo A. Velázquez López, y cols.. 2017. Procesamiento y conservación de cormos de malanga. 1ª ed. Ed. Colección Montebello – UNICACH.

Laura E. Gayosso-García, **Gilber Vela-Gutiérrez**, and Hugo S. García. 2017. Papaya (*Carica papaya* L). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Second Edition. Edited by Elhadi M. Yahia. John Wiley & Sons, Ltd.

Elizabeth León García, Oscar Andrés Del Ángel Coronel, **Gilber Vela-Gutiérrez**, Javier De La Cruz Medina, and García-Galindo, HS. 2017. Tomato (*Solanum Lycopersicum*). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Second Edition. Edited by Elhadi M. Yahia. John Wiley & Sons, Ltd.

Oscar Andrés Del Ángel Coronel, Elizabeth León García, **Gilber Vela-Gutiérrez**, Javier De La Cruz Medina, Rebeca García Varela, and Hugo S. García. 2017. Chayote (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz). Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, Second Edition. Edited by Elhadi M. Yahia. John Wiley & Sons, Ltd.

