

## Dra. Sandy luz Ovando Chacón

La Dra. Ovando-Chacón, obtuvo el grado de Doctora en Ciencias en las disciplinas de Alimentos e Ingeniería Bioquímica en diciembre de 2004 y la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica, ambas por el Instituto Tecnológico De Veracruz.

Durante su carrera ha impartido diferentes cursos de Enzimología de Alimentos, Ciencia y Tecnología de Alimentos, Fisiología y Manejo Postcosecha, Cinética Química y Biológica, Bioquímica de Alimentos, tiene la experiencia en la solicitud de patentes y ha desarrollado proyectos de investigación con financiamiento por diferentes organizaciones.

ovansandy@hotmail.com

Cultiva la línea de investigación “Ciencias de los Alimentos”. Ha participado en múltiples congresos con trabajos como “Deshidratación Osmótica de Manzana” En III Simposio Internacional De Ciencia Y Tecnología De Alimentos, 2006; “Cambios Fisiológicos en Mango Ataulfo (*Mangifera Indica* L.) Tratado Con Etileno Exógeno” en el IV Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, “Physicochemical Characterization Of Piñoncillo Oil (*Jatropha Curcas* L.) Varieties Tabasco and Chiapas, 2008, en el III International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries, entre otros.

Actualmente se desempeña como Profesor Investigador de tiempo completo en el Tecnológico Nacional de México campus Tuxtla Gutiérrez, cuenta con publicaciones en revistas indexadas en JCR. Sus publicaciones más recientes son:

- ) **EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA DEL ACEITE DE: *Jatropha curcas* L., *Oecopetalum mexicanum* Y *Pistacia vera*.**; Revista: agroproductividad.
- ) **Evaluation of bioactive and anti-nutritional compounds during soymilk fermentation with *Lactobacillus plantarum* BAL-03-ITTG and *Lactobacillus fermentum* BAL-21-ITTG;** Revista: Revista Mexicana de Ingeniería Química.