



❖ DATOS PERSONALES

- Nombre: Fabiola Hernández Sánchez
- Correo Electrónico: fhernandez@unpa.edu.mx

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

- Doctorado en Ingeniería de procesos
Universidad Claude Bernard Lyon 1. 2001-2006
- Maestría en ciencias en Ingeniería Bioquímica
Instituto Tecnológico de Veracruz, México. 1997-2000
- Licenciatura en Ingeniería Bioquímica
Instituto Tecnológico de Tuxtepec, México. 1991-1995

❖ POSICIÓN ACTUAL

- Profesora-Investigadora de tiempo completo Titular A adscrita a la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos impartiendo alrededor de 20 diferentes materias de las carreras de ingeniería en Alimentos, Biotecnología y Licenciatura en enfermería.

❖ EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Profesora de idioma francés en el Instituto Berlitz. Veracruz, Veracruz. México. Febrero-agosto 2007. Nivel básico e intermedio.
- Química analista. Contrato de duración determinada en la empresa Pignat en Genas, Francia, de septiembre de 2006 a febrero 2007.
- Profesora de trabajos prácticos en la Escuela Superior de Química, Física y Electrónica (CPE) de Lyon, Francia de septiembre 2002 a junio 2005.
- Profesora de materia: Biología, nivel bachillerato. Instituto América A.C. septiembre- Dic, 1999.
- Practicante en la industria azucarera en el control de calidad del producto terminado (Ingenio Adolfo López Mateos y Cía Azúcar y Derivados S.A. de C.V). Septiembre 1995- marzo 1996.

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Secado y uso de microalgas para la alimentación humana
- Desarrollo de nuevos productos alimenticios con propiedades funcionales
- Uso de tecnologías emergentes para el procesado de alimentos



❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS

- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) Candidato del 2011-2014.
- Perfil Deseable PRODEP del 2013-2016.
- Beca internacional para estudios de doctorado en Francia por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de México (CONACYT-SFERE). 2001-2005.

❖ PROYECTOS DE INVESTIGACION

- Alternativas nutraceuticas para la producción de tilapia (*Oreochromis niloticus* var GIFT) para eficientar su rentabilidad. Proyecto Financiado por PRODEP. 2018-2019. Terminado.
- Efecto del tipo de cocimiento sobre el contenido nutricional de la mojarra tilapia (*Oreochromis sp*). Proyecto Financiado por PRODEP. 2008-2010. Terminado.

❖ PUBLICACIONES

Artículos

- Aguilera-Morales M. E, **Hernández-Sánchez F**, Domínguez-Magaña M. A. J, Antonio-Cisneros C. M, Marina-Clemente J. A (2024) Defensa enzimática y productividad de tilapia con dietas de ensilado químico y germinado de frijol. Ecosistemas y Recursos Agropecuarios, vol 11(1) pp. 1-14. <https://doi.org/10.19136/era.a11n1.3971>.
- Cirilo Nolasco-Hipólito, Octavio Carvajal-Zarrabal Jesús Carrillo-Ahumada, Miguel Ángel Morales-Mora, Tan Yie-Hua, **Fabiola Hernández-Sánchez**, Miguel Ángel García-Muñoz y Mohammad Omar Abdullah. (2023). Modeling the Effect of Temperature on Ethanol Fermentation Using *Saccharomyces Cerevisiae* CSI-1 by Genetic Programming. Journal of Applied Research and Technology Vol 21(5). Pp.753-763. <https://doi.org/10.22201/icat.24486736e.2023.21.5.1997>
- **Hernández-Sánchez, F.**, Aguilera-Morales, M. E., Luis Lorenzo-Manzanarez, J. L., Navarro-Moreno, L. G., Yie-Hua T. y Nolasco-Hipolito, C. (2020). Effect of different cooking methods on the nutritional composition of Tilapia (*Oreochromis Sp.*). Journal of Applied Science & Process Engineering. Vol 7 (1) pp. 489-499. <https://doi.org/10.33736/jaspe.1990.2020>
- Castillo-Diego, T. I., **Hernández-Sánchez, F.**, Hernández-Contreras, J. A. y Esquivel-Hernández, M. D. (2013). Análisis y evaluación del diagnóstico funcional y cultural de una institución educativa. Congreso Internacional de Investigación



Academia Journals. México. Vol. 5 (3). pp. 254-259. ISSN: 1946-5351.

- Aguilera-morales, M.E., González- Ponce, A. M y **Hernández-Sánchez, F.** (2012). Ensilado Químico y harina de Espinaca acuática en Alimentos para Tilapia. *Ciencia, Tecnología e Innovación para el Desarrollo de México*. Año 5 (115). pp.1-3. ISSN: 2007-1310.
- Aguilera-Morales, M. E, **Hernández-Sánchez, F.**, Mendieta-Sánchez, E., Herrera-Fuentes C. (2012). Producción Integral Sustentable de Alimentos. Ra Ximhai Revista de Sociedad, Cultura y Desarrollo Sustentable. Vol 8 (3). pp. 71-74. ISSN: 1665-0441.
- **Hernández-Sánchez, F.** y Aguilera-Morales, M. E. (2012). Nutritional Richness and Importance of the Consumption of Tilapia in the Papaloapan Region (Riqueza nutricional e importancia del consumo de la mojarra tilapia en la región del Papaloapan). REDVET, Revista Electrónica de Veterinaria. Vol 13 (6). pp. 1-12. ISSN: 1695-7504.
- **Hernández, F.**, Dissa A. O., Madiouli J., Savadogo, P. W., Segda, B.G., Koulidiati, J., Herraud, C. y Desmorieux H. (2010). Shrinkage, porosity and density behaviour during drying of Spirulina. *Journal of Food Engineering*. Vol. 100 (3) pp. 410-414.
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.10.036>
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877409005433?via%3Dihub>

Capítulos de libro

- González- Ponce, A. M y **Hernández- Sánchez, F.** (2016). Nutrigenómica y Nutrición personalizada. En: Fernández- Cortés, T.L. y col. Cálculo dietético y dietoterapia. Tomo 1. Cálculo dietético en el ciclo vital humano. pp. 91-102. Ciudad de México, México. Ed. Castdel S.A. de C.V. ISBN: 978-607-96826-5-1.

❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

- 1er Simposio Avances en la investigación básica y aplicada en el agro mexicano. Póster “Sinergia de técnicas alternativas y su impacto en el crecimiento y la salud para peces de cultivo”. Loma Bonita, Oaxaca. Marzo 2024.
- Conferencia-plática en el Instituto Municipal de la Mujer. “Violencia alimentaria en la mujer”. 24 de junio 2023.
- XXIV Congreso panamericano de ciencias veterinarias. Póster “Ensilado químico adicionado con germinado de frijol negro (*Phaseolus vulgaris*) para la alimentación de tilapia (*Oreochromis niloticus var GIF*)”. La Habana, Cuba. 6-9 de octubre de 2014.
-



- Foro Estatal de Investigación Científica y Tecnológica. Póster y escrito con comité de lecturas. Área de Innovación tecnológica: Efecto de ensilado de pescado adicionado con espinaca acuática (*Ipomea aquatica*) en el crecimiento de Tilapia GIF. Oaxaca de Juárez, México. Octubre 2014.
- Conferencia en la 2da semana de trabajo del Dia Mundial de la alimentación “Microalgas: alimento del futuro” Universidad del Papaloapan. Octubre 2013.
- VII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. Póster “Estudio de tres métodos de cocción sobre el perfil electroforético de las proteínas presentes en la mojarra tilapia (*Oreochromis sp*). Ixtapa, Zihuatanejo, México. Octubre 2012.
- VII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. Póster “Efecto de los métodos de cocción sobre el contenido nutricional de la mojarra tilapia (*Oreochromis sp*)”. Ixtapa, Zihuatanejo, México. Octubre 2012.
- 15th International Drying Symposium (IDS). Characterization of Spirulina shrinkage for different initial forms during drying. Budapest, Hungary. Vol. B. pp 1245-1250. Agosto, 2006
- 14th International Drying Symposium 2004 (IDS). Biochemical and physical criteria of Spirulina after different drying processes, Sao Paulo, Brazil. Vol B. pp 900-907. Septiembre 2004.
- International Conference Engineering and Food (ICEF9 2003). Presentación oral: Influence of drying processes on the protein and sugar content of dried Spirulina. Montpellier, France. Agosto 2003.
- International Food Technology (IFT) Annual Meeting. Design of a supervision and control system applied to a drum dryer for milk. New Orleans, Louisiana. USA. Año 2001.