

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo**  
**Instituto de Ciencias Agropecuarias**  
**Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos**  
**Ingeniería Agroindustrial**

**Antonio de Jesus Cenobio Galindo**

### FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniero Agroindustrial, Maestro en Ciencia de los Alimentos, Doctor en Ciencias Agropecuarias con Énfasis en Ingeniería Agroindustrial

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

Asesor de producción y buenas prácticas en una granja acuícola ubicada en el municipio de Cuautepec, Hidalgo (2013-2018).

Profesor por Asignatura (2018-actual) en el Instituto de Ciencias Agropecuarias de los PE. Licenciatura en Alimentación Sustentable, Ingeniería Agroindustrial e ingeniería en alimentos, impartiendo las asignaturas de Tendencias de la Alimentación, Productos de Denominación de Origen, Bioprocesos, Gestión de Sistemas Alimentarios Sustentables, Desarrollo de alimentos Funcionales, Producción e Industrialización de Granos y Semillas y Bioquímica de los Procesos Metabólicos.

### DISTINCIONES

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores del CONACyT Nivel 1 2021-2023

### PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

Campos-Montiel, R. G., Santos-Ordoñez, N., Almaraz-Buendía, I., Aguirre-Álvarez, G., Espino-García, J. J., Ludeña-Urquiza, F. E., ... & Cenobio-Galindo, A. J. (2021). Impact of incorporating double emulsions with bioactive compounds of acid cactus fruits in emulsified meat products during storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15477.

Pérez-Soto, E., Cenobio-Galindo, A. J., Espino-Manzano, S. O., Franco-Fernández, M. J., Ludeña-Urquiza, F. E., Jiménez-Alvarado, R., ... & Campos-Montiel, R. G. (2021). The Addition of Microencapsulated or Nanoemulsified Bioactive Compounds Influences the Antioxidant and Antimicrobial Activities of a Fresh Cheese. *Molecules*, 26(8), 2170.

Cenobio-Galindo, A. J., Ocampo-López, J., Reyes-Munguía, A., Carrillo-Inungaray, M. L., Cawood, M., Medina-Pérez, G., ... & Campos-Montiel, R. G. (2019). Influence of bioactive compounds incorporated in a nanoemulsion as coating on avocado fruits (*Persea americana*) during postharvest storage: Antioxidant activity, physicochemical changes and structural evaluation. *Antioxidants*, 8(10), 500.

Cenobio-Galindo, A. J., Campos-Montiel, R. G., Jiménez-Alvarado, R., Almaraz-Buendía, I., Medina-Pérez, G., & Fernández-Luqueño, F. (2019). Development and incorporation of nanoemulsions in food. *International Journal of Food Studies*, 8(2).

Cenobio-Galindo, A. J., Pimentel-González, D. J., Del Razo-Rodríguez, O. E., Medina-Pérez, G., Carrillo-Inungaray, M. L., Reyes-Munguía, A., & Campos-Montiel, R. G. (2019). Antioxidant and antibacterial activities of a starch film with bioextracts microencapsulated from cactus fruits (*Opuntia oligacantha*). *Food science and biotechnology*, 28(5), 1553-1561.

Cenobio-Galindo, A. D. J., Díaz-Monroy, G., Medina-Pérez, G., Franco-Fernández, M. J., Ludeña-Urquiza, F. E., Vieyra-Alberto, R., & Campos-Montiel, R. G. (2019). Multiple emulsions with extracts of cactus pear added in a yogurt: Antioxidant activity, in vitro simulated digestion and shelf life. *Foods*, 8(10), 429.

### FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Codirector de Tesis de Maestría en Ciencia de los alimentos del trabajo "Efecto del selenio y compuestos bioactivos en la capacidad antioxidante y hepatoprotectora de diversas mieles del estado de Hidalgo." del M en C. David Chávez Borges (2019).

#### Datos de contacto

Correo electrónico: antonio\_cenobio@uaeh.edu.mx