

Dra. Xochitl Tovar Jiménez

Correo electrónico institucional: xtovar@upp.edu.mx



Doctora en Biotecnología egresada de la Universidad Politécnica de Pachuca, Maestra en Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad Autónoma de Sinaloa. Actualmente es Profesor Investigador Titular B, en la Universidad Politécnica de Pachuca, en donde imparte diferentes asignaturas en la Ingeniería y el Posgrado en Biotecnología. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1 y cuenta con perfil deseable PRODEP. Forma parte del Cuerpo Académico en consolidación Tecnología de compuestos bioactivos (UPPACH-CA-023). Las Líneas de Generación y Aplicación del Conocimiento que cultiva son: Tecnología de enzimas y compuestos bioactivos.

Principal producción académica:

1. Arana-Cuenca A, Tovar-Jimenez X, Favela-Torres E, Perraud-Gaime I, Gonzalez-Becerra AE, Martinez A, Moss-Acosta CL, Mercado-Flores Y y Téllez-Jurado A. (2019). Use of water hyacinth as a substrate for the production of filamentous fungal hydrolytic enzyme in solid state fermentation. *3Biotech*. 9: 21.
2. Texco-López A, Cadena-Ramírez A, Álvarez-Cervantes J, Tovar-Jiménez X, Gómez-Aldapa CA, Castro-Rosas J, Téllez-Jurado A. (2018). Optimization of the acid hydrolysis of cladodes of *Opuntia ficus-indica* by response surface methodology. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 17: 1095-1104.
3. Cruz-Gálvez MA, Castro-Rosas J, Rodríguez-Marín ML, Cadena-Ramírez A, Téllez-Jurado A, Tovar-Jiménez X, Chávez-Urbeola EA, Abreu-Corona A, Gómez-Aldapa CA. (2018). Antimicrobial activity and physicochemical characterization of a potato starch-based film containing acetic and methanolic extracts of *Hibiscus sabdariffa* for use in sausage. *LWT-Food Science and Technology*. 93: 300–305.
4. Tovar-Jimenez X, Favela-Torres E, Volke-Sepulveda TL, Escalante-Espinosa E, Diaz-Ramirez I, Cordova-Lopez JA y Téllez-Jurado A. Influence of the geographical area and morphological part of the water hyacinth on its chemical composition. 2017. *Ingeniería Agrícola y Biosistemas*. 11(1), 39-52.
5. Tovar-Jiménez X, Muro-Urista C, Téllez-Jurado A, Abreu-Corona A, and Arana-Cuenca A. (2017). Hydrolysate antimicrobial activity released from bovine whey protein concentrate by the aspartyl protease eap1 of *Sporisorium reilianum*. *16*: 11-18

6. Tovar-Jiménez X, Muro-Urista C and Arana-Cuenca A. (2017). Optimization of the immobilization process of trypsin in calcium alginate beads. *ECORFAN Journal*. 3: 33-43.
7. Tovar-Jiménez, Xochitl, Téllez-Jurado, Alejandro, López-Medina, Emma Nallely, Favela-Torres, Ernesto, Hernández-Aldana, Ithzmalzin. (2017). Obtención de extractos celulolíticos a partir de *Pleurotus ostreatus* empleando como sustrato lirio acuático. *Revista de Ingeniería Biomédica y Biotecnología*. 1: 26-34.
8. Gracida-Rodríguez J, Gómez-Valadez A, Tovar-Jiménez X, Amaro-Reyes A, Arana-Cuenca A y Zamudio-Pérez E. (2017). Optimization of the biosynthesis of naphthoquinones by endophytic fungi isolated of *Ferocactus latispinus*. *Biologia: Section Cellular and Molecular Biology* 72: 1416-1421.
9. Mendoza-Jiménez YL, Eusebio-Moreno JC, Álvarez-García R, Abreu-Corona A, Vargas-Hernández G, Téllez-Jurado A, Tovar-Jiménez X. (2017). Actividad antioxidante de los hidrolizados proteicos del Frijol común (*Phaseolus vulgaris*) cv Negro Primavera-28 y Flor de durazno. *Biotecnica*. 20: 25-30.
10. Tovar-Jiménez, CA. Gómez-Aldapa, E Aguilar-Palazuelos, J Caro-Corrales (2016). Microstructure of a Third Generation Snack Manufactured by Extrusion from Potato Starch and Orange Vesicle Flour. *International Journal of Food Processing Technology*. 7: 563: doi:10.4172/2157-7110.1000563
11. Tovar-Jiménez X, Caro-Corrales J, Gómez-Aldapa CA, Zazueta-Morales J, Limón-Valenzuela V, Castro-Rosas J, Hernández-Ávila J, Aguilar-Palazuelos E. (2015). Third generation snacks manufactured from orange by-products: physicochemical and nutritional characterization. *Journal of Food Science and Technology*. DOI: 10.1007/s13197-015-1726-2.
12. Rodríguez N, Tovar-Jiménez X, Sánchez S Noguez J. (2015). Efecto del agua residual y la lombricomposta sobre las características fisicoquímicas del suelo y desarrollo del cilantro (*Coriandrum sativum*). *Revista de Ciencias Naturales y Agropecuarias*. 2(3): 458-467.

Solicitudes de Patentes

1. Tovar-Jiménez X, Muro-Urista CR, Téllez-Jurado A, Mercado-Flores Y, and Arana-Cuenca A. (2013). Liberación de péptidos antioxidante y antihipertensivos por hidrólisis enzimática. Patente en revisión por el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Expediente: MX/E/2013/076161.

Capítulos de libros

1. Viguera-Morales YS, Tovar-Jiménez X, Ramírez-Vargas MR, Mercado-Flores Y. (2019). Enzimas proteolíticas: Generalidades y la importancia de las aspartil proteasas fúngicas. En: "Mujeres en la Ciencia", Handbooks T-IV. Ed. ECORFAN-Mexico, S.C. pp. 1-15. ISBN: 978-607-8695-04-1.