



## AVELINA FRANCO VEGA

### CONTACTO



San Luis Potosí, S.L.P.



[avelina.franco@gmail.com](mailto:avelina.franco@gmail.com)



2225632262

### SOFTWARES

Paqueteria Office,  
Statistical  
Minitab  
Aspen Plus

### IDIOMAS

Inglés Avanzado  
Frances principiante

### INTERESES PROFESIONALES

Fisicoquímica y Ciencia de Alimentos  
Desarrollo de Nuevos Productos  
Procesamiento de Alimentos No Térmicos (emergentes)  
Alimentos Funcionales  
Microbiología de Alimentos  
Microbiología predictiva  
Conservadores Naturales  
Técnicas de Extracción de Metabolitos Secundarios.

### RESUMEN PROFESIONAL

Licenciatura en Ingeniería de Alimentos/ Maestría en Ciencia de Alimentos/ Doctorado en Ciencia de Alimentos

### HISTORIA ACADÉMICA

- Ingeniero en Alimentos por la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. Cédula profesional #7188069
- Maestría en Ciencia de Alimentos por la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP). Cédula profesional #8550690
- Doctorado en Ciencia de Alimentos por la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP). Cédula profesional#11180839

### HISTORIA PROFESIONAL

#### 2010

Estancia de investigación. Procesamiento de aguamiel con altas presiones hidrostáticas. Instituto de Biotecnología del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM).

#### 2013

Estancia de investigación. Tratamiento de lácteos con altas presiones dinámicas Food Science and Technology Department, The University of Tennessee (UT). Knoxville TN, USA

#### 2014-2016

Docencia. Instituto Culinario de México (ICUM). Puebla, Puebla. México


Asistente de investigación. Desarrollo de nuevos productos. Universidad de las Américas Puebla (UDLAP). San Andrés Cholula, Puebla. México

### **2017-a la fecha**

Profesor investigador tiempo completo. Facultad de Ciencias Químicas, Departamento de Ingeniería de Alimentos. Universidad Autónoma de San Luis Potosí (UASLP). San Luis Potosí, S.L.P. México

## **PUBLICACIONES**

- Franco-Vega. A.; Palou, E.; Ramírez-Corona, N. y López-Malo. A. 2014. Líquidos iónicos: una alternativa “verde” para procesos de extracción en la industria de alimentos. **Temas selectos de Ingeniería de Alimentos (TSIA)**. 8(1):
- Franco-Vega. A.; Palou, E. y López-Malo. A. 2012. Combinación de ultrasonido de baja frecuencia con factores convencionales y/o emergentes como método de inactivación de microorganismos en alimentos. **Temas selectos de Ingeniería de Alimentos (TSIA)**. 6(1):
- Franco-Vega. A.; Palou, E.; Ramírez-Corona, N. y López-Malo. A. 2015. Estimation of *Listeria monocytogenes* survival during thermoultrasonic treatments in non-isothermal conditions: Effect of ultrasound on temperature and survival profiles. **Food Microbiology**. 52:124-130.
- Reyes-Jurado, F.; Franco-Vega. A.; Ramírez-Corona, N.; Palou, E.; y López-Malo, A. 2015. Essential oils: Antimicrobial activities, extraction methods and their modelling. **Food Engineering Reviews**. 7(3):275-297.
- Franco-Vega, A.; Ramírez-Corona, N.; Palou, E. y López-Malo, A. (2015). Estimation of mass transfer coefficients of the extraction process of essential oil from orange peel using microwave assisted extraction. **Journal of Food Engineering**. 170:136-143.
- Franco-Vega. A.; Reyes-Jurado, F.; Sosa-Morales, M. E.; Palou, E. y López-Malo. A. (2015). Sweet orange (*Citrus sinensis*) oils. En Preedy, V. (Ed.). **Essential oils in food preservation, flavor and safety**. Elsevier, Oxford, pp. 783-790.
- Serment-Moreno, V., Franco-Vega, A., Escobedo-Avellaneda, Z., Fuentes, C., Torres, J. A., Dibildox-Alvarado, E., y Welti-Chanes, J. (2017). The Logistic-



Exponential Weibull Model as a Tool to Predict Natural Microflora Inactivation of Agave Mapiaga Aguamiel (*Agave Sap*) by High Pressure Treatments. **Journal of Food Processing and Preservation**, 41(2).

- Franco-Vega, A., Ramírez-Corona, N., López-Malo, A., & Palou, E. (2019). Studying microwave assisted extraction of *Laurus nobilis* essential oil: Static and dynamic modeling. **Journal of Food Engineering**, 247, 1-8.