



## SEMBLANZA

### EUGENIA DEL CARMEN LUGO CERVANTES

Ingeniero Bioquímico de la Universidad Autónoma Metropolitana, UAM, CDMX. Maestría en Ciencias (Biotecnología, Bioingeniería) del Centro de Investigación y Estudios Avanzados del IPN. CINVESTAV. CDMX y Doctorado en Ciencias Procesos Biotecnológicos de la Universidad de Guadalajara México e Instituto Politécnico de Lorraine Francia

LINEAS DE INVESTIGACIÓN: Alimentos funcionales y Nutraceuticos. Procesos alimentarios

Ha dirigido varios proyectos de investigación sobre aspectos bioquímicos de plantas endémicas de México productoras de pigmentos como Azafrán de bolita, Pitaya, Achiote específicamente en estudios sobre la identificación de los pigmentos y sus propiedades

Ha dirigido varios proyectos de investigación sobre aspectos bioquímicos de plantas endémicas de Mexico productoras de pigmentos como Azafrán de bolita, Pitaya, Achiote específicamente en estudios sobre la identificación de los pigmentos y sus propiedades antioxidantes y antiinflamatorias de estos. Adicionalmente con agaves, cítricos, proyectos financiados por SAGARPA

Y desde hace 20 años ha trabajado con cacao, liderando proyectos de Ciencia Básica, SAGARPA y Fomix, etc., enfocándose en aspectos en procesos postcosecha de cacao: específicamente en los procesos de fermentación secado, tostado del cacao y formulación y elaboración de chocolates. También ha estudiado las propiedades biológicas de las proteínas de cacao y sus compuestos bioactivos evaluando su actividad antioxidante, antiinflamatoria antiobesidad y antidiabético

Ha colaborado con la Universidad de California en la convocatoria Mexus con el tema agave, y con el CSCI, en Madrid España para trabajar temas de compuestos bioactivos de cacao.

Ha graduado a 30 estudiantes de posgrado incluyendo maestría y doctorados, así como 30 estudiantes de licenciatura y estancias de Verano de la Ciencia

Ha publicado alrededor de 60 artículos en JCR,  
Y actualmente tiene 11 patentes

Pertenece a la Sociedad Americana de Tecnología de Alimentos del Institute Food Technology IFT así como a la Red Mexicana de alimentos funcionales y a la Red iberoamericana CYTED-Innaprot.