



NOMBRE DEL PROFESOR: ARACELI PÉREZ SILVA

Miembro SNI: Nivel 1

**Profesor Investigador con Perfil
deseable PROMED**

E-MAIL: araceli.ps@tuxtepec.tecn.mx

TEL:

Fecha de Actualización: 8 /agosto /2025

FORMACIÓN ACADÉMICA

Químico Farmacéutico Biólogo. Universidad Veracruzana.

Maestra en Ciencias en Alimentos. Instituto Tecnológico de Veracruz.

Doctora en Ciencias en Alimentos. Université de Montpellier II, Francia.

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

**Ciencia, Ingeniería y Bioprocesos para la Conservación, Caracterización, Desarrollo e Innovación
de Productos Alimenticios**

LÍNEA DE TRABAJO

Evaluación de la potencialidad y calidad aromática de la vainilla

**Estudio del aroma de los alimentos naturales y procesados a través del análisis de sus componentes
volátiles**

EXPERIENCIA DOCENTE

Docente de la materia: Química de Alimentos en la Maestría en Ciencias en Alimentos.

Docente de la materia: Taller de Investigación I y II en la carrera de Ingeniería Bioquímica.





PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

Yunuen Erandy Torres-Zamudio, Guadalupe del Carmen Rodríguez-Jimenes, Gerardo Fernández Barbero*, **Araceli Pérez-Silva***. 2025. Development and Validation of a HPLC-DAD Method for the quantification of divanillin and the main compounds present in *Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews (Jacks. ex Andrews) by HPLC-DAD. **Food Analytical Methods** (1-16). DOI: <https://doi.org/10.1007/s12161-025-02776-0>

Araceli Pérez-Silva*, Eduardo Peña-Mojica, Abimael Ortega Galeana, Jocelyn I. López Cruz, Carlos Ledesma, Mónica Rivera-Rivera, Ernestina Paz Gamboa. 2025. Maya Vanilla (*Vanilla cribbiana* Soto Arenas): A new specie in commerce. **Plants**, 14 (3), 14(3), p. 300. EISSN 2223-7747 DOI: 10.3390/plants14030300

Charlotte Watteyn, Bert Reubens, José Bernal Azofeifa Bolaños, Frank Solano Campos, **Araceli Pérez Silva**, Adam P. Karremans, Bart Muys. 2023. Cultivation potential of Vanilla crop wild relatives in two contrasting land use systems. **European Journal of Agronomy**, 2023, vol. 149, p. 126890. <https://doi.org/10.1016/j.eja.2023.126890>

J.M. Barreda-Castillo, R. A Mechaca-García, **A. Pérez-Silva**, M. Luna Rodriguez. 2022. Influencia de la temperatura en la infectividad de *Fusarium oxysporum* f. sp. *vanillae* en *Vanilla planifolia* y en híbridos *V. planifolia* x *V. pompona*. **Biotechnia**, Vol XXV, p 177-1823. DOI: 10.18633/biotechnia.v25i1.1737

Armenta-Montero, S.; Mechaca-García, R.; **Pérez-Silva, A.**; Velázquez-Rosas, N. 2022. Changes in the Potential Distribution of *Vanilla planifolia* Andrews under Different Climate Change Projections in Mexico. **Sustainability J.** 14, 2881. <https://doi.org/10.3390/su14052881>

Paulo César Parada-Molina, **Araceli Pérez-Silva**, Carlos Roberto Cerdán-Cabrera, Antony Soto-Enrique. 2022. Climatic and microclimatic conditions of vanilla (*Vanilla planifolia* Jacks ex Andrews) production systems in Mexico. **Agronomía Mesoamericana** 33(2). ISSN 2215-3608. doi:10.15517/am.v33i2.48682

Araceli Pérez-Silva, Mayra Nicolás-García, Thomas Petit, Jean Bernard Dijoux, María de los Ángeles Vivar-Vera, Pascale Besse & Michel Grisoni. 2021. Quantification of the aromatic potential of ripe fruit of *Vanilla planifolia* (Orchidaceae) and several of its closely and distantly related species and 3 hybrids. **Eur Food Res Technol**, 247, 1489–1499. DOI <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03726-w>

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS

2025. Estudio de especies afines a *V. Odorata*, como nueva alternativa en el comercio de la vainilla. Financiado por el Tecnológico Nacional de México.





2024 – 2025. “Innovación, Desarrollo y Caracterización de Productos Alimenticios Gourmet y Funcionales adicionados con Vainilla Natural”. Financiado por el Tecnológico Nacional de México.

2021-2022. Evaluación de las características aromáticas de la vainilla producida en México. Cosecha 2021. Financiado por el Tecnológico Nacional de México.

2020-2024. Estrategias para la adaptación y mitigación al cambio climático necesarias para el rescate del cultivo de la vainilla en México. Financiado por el CONAHCYT.

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

Conferencia Magistral “New vanilla species in trade”. 5th International Vanilla Congress. Isla La Reunión, Francia. 02 -06 junio 2024.

Conferencia Magistral “Pasión Vainilla”. Festival Gastronómico Xcaret. 21-27 Agosto 2023. Playa del Carmen, QR.

Conferencia Magistral “*Vanilla cribbiana*”. Codex Alimentarius. Gobierno de Guatemala. 9 de junio 2023. Ciudad de Guatemala.

Conferencia “Evaluación de la potencialidad y calidad aromática de la vainilla” en el II Seminario on Vanillas in Brazil. 24 y 25 de mayo, 2023. Brasilia, Brasil.

Conferencia Magistral “Importancia de la vainilla en México: Una oportunidad para hacer algo bueno”. 2º Festival Vainilla. 16-18 marzo 2023. Gutiérrez Zamora, Ver.

MIEMBRO DE COMITÉS CIENTÍFICOS EN CONGRESOS:

5th International Vanilla Congress. Isla La Reunión, Francia. 02 -06 junio 2024.

ÁRBITRO DE REVISTAS INDIZADAS JCR:

Food and Bioprocess Technology
Journal of Agriculture and Food Research





RECONOCIMIENTOS

Ganadora a la medalla al Mérito Civil Municipal en la categoría de Ciencia y Tecnología otorgada por el H. Ayuntamiento de Tuxtepec (05 mayo 2024).

Delegada de México en la séptima reunión del Codex Alimentarius. Febrero 2024, Kochi, Kerala, India.

Ganadora del Reconocimiento al Mérito Académico en el 2021, distinción otorgada por Asociación Nacional de Facultades Escuelas de Ingeniería (ANFEI, A.C.).

Miembro del grupo de trabajo de expertos responsable de desarrollar el Proyecto de Norma CODEX Alimentarius para vainilla y Canela

Consultora científica en el sector productivo a nivel nacional e internacional.

ASOCIACIONES O REDES A LAS QUE PERTENECE

Red Vainilla. Reconocida por la SADER.

RASA. Reconocida por el Tecnológico Nacional de México

Red de Investigación México- Francia (MUFRAMEX). Reconocida por la Secretaría de Educación Pública (México) y Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (Francia).

NODESS "Aromas y Sabores de la Chinantla" reconocida por el INAES

