


NOMBRE: Erik Gustavo Tovar Pérez.	
	ÁREA DE INTERÉS: <ul style="list-style-type: none"> • Biotecnología Enzimática. • Biopéptidos. • Nutricosmética.
LINEA DE INVESTIGACIÓN:	Biología Molecular, Biotecnología e Innovación en Alimentos y Sistemas Biológicos.
CUERPO ACADÉMICO:	ITTEP-CA-3 “Alimentos y Biología Molecular”.
FORMACIÓN ACADÉMICA	
LICENCIATURA:	Ingeniero en Alimentos (Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa).
MAESTRÍA:	Biotecnología (UAM-I).
DOCTORADO:	Biotecnología (UAM-I).
RECONOCIMIENTOS:	Cátedra CONACYT 2014. Premio de investigación “Dr. Christopher Augur” UAM-IRD 2013. Premio APIN-INKS Kellogg’s 2010.
PUBLICACIONES RECIENTES:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Método de obtención de hidrolizados de proteínas del grano de amaranto con actividad antihipertensiva. Jorge Soriano Santos y Erik Tovar Pérez. Título de Patente (IMPI) (2014). 2. Angiotensin I-converting enzyme-inhibitory and antioxidant activities and surfactant properties of protein hydrolysates as obtained of <i>Amaranthus hypochondriacus</i> L. grain. (2013). J. Soriano-Santos, H. Escalona-Buendía. <i>Journal of Food Science and Technology</i>. DOI 10.1007/s13197-013-1223-4. Technical support: Erik Tovar. <p>No. Total de Publicaciones: 3</p>	
E-mail: egtovarpe@conacyt.mx	
Tel. Oficina: (311) 211-9400 Ext. 229	