

## **D. PAMELA JARAMILLO B.**

Lugar y fecha de nacimiento: Quito, Septiembre 27, 1976

Estado civil: Casada

Dirección: 1219 W 7th St., ERIE, PA 16503 (EEUU)

Teléfono: +1 (814) 380-8040

Correo electrónico: [pamejabu@gmail.com](mailto:pamejabu@gmail.com)

### **FORMACION ACADEMICA**

**Doctor en Ciencia de los Alimentos**, Universidad Autónoma de Barcelona, España 2004–2007

**Máster en Ciencia de los Alimentos**, Universidad Autónoma de Barcelona, España 2002–2004

**Ingeniera Agrónoma**, Agroindustria, Universidad del Zamorano, Honduras 1995–1998

### **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

**Investigadora Prometeo-Senescyt, Universidad Técnica de Ambato (UTA) - Universidad Politécnica Salesiana (CILEC-UPS), Ecuador 03/2013–09/2013**

**Editora, Mikuna Food & Technology Consulting 08/2012–Presente**

- Apoyo a los proyectos de investigación y programas de postgrado de la Facultad de Ciencia e Ingeniería de Alimentos (UTA) y el CILEC (Centro de Investigación de la Leche)
- Editora Asociada Versita Emerging Science Publishers ([www.versita.com](http://www.versita.com))
- Escritura, traducción y edición de material científico para disertaciones y revistas indexadas en el campo de las ciencias de los alimentos –Mikuna Writing– ([www.mikuna.com](http://www.mikuna.com))
- Editora Asociada Versita Emerging Science Publishers ([www.versita.com](http://www.versita.com))
- Traducción del castellano al inglés de proyectos de investigación desarrollados por RedInnova Consultores. Barcelona, España ([www.red-innova.es](http://www.red-innova.es))
- Invitada para la revisión de artículos científicos publicados en revistas internacionales

**Investigador Postdoctoral, Departamento de Ciencia de los Alimentos, Universidad Estatal de Pennsylvania (PSU), Estados Unidos 10/2008–12/2010**

- Desarrollo de un ingrediente natural de soya con alta solubilidad en bebidas con bajo pH (proyecto financiado por los productores y promotores de Soya en Pennsylvania, EEUU)
- Investigación sobre la aplicabilidad de nano-emulsiones como vehículos para componentes bioactivos
- Evaluación de lípidos emulsificados para reducir la digestibilidad de la grasa en ratas (Proyecto conjunto entre el Departamento de Ciencia de Alimentos y el de Nutrición de PSU)
- Desarrollo de protocolos y técnicas analíticas para el correcto funcionamiento de equipos de laboratorio (Analizador de Nitrógeno, Analizador de Partículas, ZetaPals, Calorímetro, Microfluidizer, Homogenizador, etc.)

**Investigador Asociado, Centro Especial de Investigación – Planta de Tecnología de Alimentos (CeRPTA), Universidad Autónoma de Barcelona, España 07/2004–06/2008**

- Evaluación de la lipólisis y proteólisis de quesos españoles con Denominación de Origen para definir parámetros de calidad para el mercado de las Islas Canarias (Proyecto financiado por el Ayuntamiento de Gran Canaria)

- Determinación de las propiedades de coagulación de la leche y leche de soja sometidas al tratamiento de ultra alta presión y homogenización (UHPH) (Proyecto financiado por la Comisión Europea)
- Evaluación de la calidad sensorial y de las propiedades tecnológicas de la leche de ovejas alimentadas con residuos provenientes de la industria de cítricos y alcachofa (Proyecto financiado por el Instituto Nacional de Investigación en Agricultura)
- Colaboración con el desarrollo e implementación del sistema de calidad de los laboratorios del CeRPTA a través de la creación de procedimientos estándares de operación (SOPs)

**Investigador Asistente, Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos, Universidad Autónoma de Barcelona, España 10/2002–06/2004**

- Evaluación y caracterización de la calidad tecnológica de la leche de oveja de raza Guirra
- Asistencia técnica durante el procesamiento y muestreo de la leche tratada por UHTH en la planta piloto
- Responsable de estudiantes de pasantía e instructor de técnicas analíticas y manejo de equipos de laboratorio

**Técnico de Laboratorio e Instructor Práctico, Laboratorio de Análisis de Alimentos, Universidad del Zamorano, Honduras 01/2001–09/2002**

- Diseño y enseñanza de nuevos laboratorios de análisis de alimentos para 20-30 estudiantes de tercer y cuarto año de la carrera de agroindustria
- Implementación de técnicas analíticas y desarrollo de métodos para la determinación de ácidos grasos por cromatografía de gases, residuos de antibióticos por cromatografía líquida y evaluación de textura y color
- Procesamiento de muestras y redacción de reportes para clientes externos
- Co-asesora del proyecto de carrera: Residuos de oxytetraciclina en hígado de res obtenido de rastros locales

**Ingeniero Agrónomo –Jefe de Investigación y Desarrollo–,Panorama Roses–De Ruiter’s New Roses, Ecuador Mayo–Dic 2000**

- Desarrollo e implementación de un nuevo sistema de recolección de datos sobre productividad, rendimiento y calidad de nuevas variedades de rosas
- Implementación de un sistema para monitorear las variaciones de temperatura durante el transporte de rosas cortadas para identificar problemas de calidad
- Encargada del invernadero de investigación y del manejo de la producción y evaluación de nuevos híbridos de rosas. Supervisor de una media de 5-10 trabajadores
- Responsable de la atención de clientes externos y visitantes de la florícola

**PRODUCCION CIENTIFICA (libros y artículos en revistas indexadas)**

- Book chapter: “Small ruminants feeding and effect on cheese composition” In: Handbook of Cheese in Health: Production, Nutrition and Medical Sciences. **Jaramillo, D.P.**, Valderrama, W.B, A. Trujillo. Editado por Victor R. Preedy, Ronald Ross Watson, Vinood B. Patel. Wageningen Associated Publishers, 2013.
- **Jaramillo, D.P.**, M. Buffa, M. Rodríguez, T. García, B. Guamis, A. Trujillo. 2012. Inclusion of whole citrus fruits and ensiled artichoke by-products in the diet of lactating ewes: Effect on the texture, color and sensory characteristics of ripened cheese, *Milchwissenschaft*, 67:127-130

- **Jaramillo, D.P.**, Roberts, R.F., Coupland, J.N. 2011. Effect of pH on the properties of soy protein–pectin complexes. *Food Research International*, 44: 911–916
- **Jaramillo, D.P.**, M. Buffa, M. Rodríguez, I. Pérez-Baena, B. Guamis, A. Trujillo. 2010. Effect of the inclusion of artichoke silage in the ration of lactating ewes on the properties of milk and cheese characteristics during ripening. *Journal of Dairy Science*, 93: 1412–1419
- **Jaramillo, D.P.**, T. García, M. Buffa, M. Rodríguez, B. Guamis, A. Trujillo. 2009. Effect of the inclusion of whole citrus in the ration of lactating ewes on the properties of milk and cheese characteristics during ripening. *Journal of Dairy Science*, 92: 469–476
- **Jaramillo, D.P.**, Guamis, B., Rodríguez, M., Trujillo, A.J. 2008. Cheese-making aptitude of two Spanish dairy ewes: changes during lactation and relationship between physicochemical and technological properties. *Small Ruminant Research*, 78: 48–55
- K.N. Ryan, B. Vardhanabhuti, **D.P. Jaramillo**, J.H. van Zanten, J.N. Coupland, E.A. Foegeding. 2012. Stability and mechanism of whey protein soluble aggregates thermally treated with salts. *Food Hydrocolloids*, 27:2
- Y. Wang, R. Corwin, **D.P. Jaramillo**, F.J. Wojnicki, J.N. Coupland. 2011. Acceptability and digestibility of emulsions in a rat model: effects of solid fat content and lipid type. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 8: 235–241
- N.S. Cruz, M. Capellas, **D.P. Jaramillo**, A.J. Trujillo, B. Guamis and V. Ferragut. 2009. Soymilk treated by ultra high pressure homogenization: Acid coagulation properties and characteristics of a soy-yogurt product. *Food Hydrocolloids*, 23: 490–496
- M. Serra, A.J. Trujillo, **D.P. Jaramillo**, B. Guamis, V. Ferragut V. 2008. Ultra-high pressure homogenization-induced changes in skim milk: Impact on acid coagulation properties. *Journal Dairy Research*, 75: 69–75
- J. Pereda, **D.P. Jaramillo**, J.M. Quevedo, Ferragut, V., B. Guamis, A.J. Trujillo. 2008. Characterization of volatile compounds in ultra-high pressure homogenized milk. *International Dairy Journal*, 18: 826–834
- A. Zamora, V. Ferragut, **D.P. Jaramillo**, B. Guamis, and A. J. Trujillo. 2007. Effects of ultra-high pressure homogenization on the cheese-making properties of milk. *Journal of Dairy Science*, 90:13–23.

## CONGRESOS INTERNACIONALES

- 2009 – 2010 IFT Annual Meetings – Food Chemistry Division, Selected Poster, USA
- 5th IDF Symposium on Cheese Ripening, Selected Poster, Bern, Switzerland, 2008
- EFFoST/EHEDG Joint Conference – Food New Options for the Industry Practical Application of Research Results, Selected Poster, Lisbon, Portugal, 2007
- 5th International Symposium on the Challenge to Sheep and Goats Milk Sectors. Selected Poster, Alghero, Italy, 2007
- 2006 – 2007 XXXI-II Scientific and X-XI International Sessions, Spanish Society of Goat and Sheep Husbandry. Selected Oral Presentations, Mallorca, Spain

## BECAS Y PREMIOS

- Premio Extraordinario de Doctorado correspondiente al periodo académico **2007-2008**
- Beca de Asistente de Investigación, Universidad Autónoma de Barcelona, **2005–2007**
- Beca para realizar estudios superiores, Ministerio Español de Relaciones Exteriores, **2002–2004**