

## Reporte CVU Completo

**1. Datos básicos**[Datos generales](#)[Domicilio de residencia](#)**2. Formación académica**[Grados Académicos](#)**3. Trayectoria profesional**[Experiencia laboral](#)[Estancias de investigacion](#)**4. Producción científica, tecnológica y de innovación****4.1 Científica**[Publicación de artículos](#)[Publicación de libros](#)[Capítulos publicados](#)**4.2 Tecnológica y de innovación****5. Formación de capital humano****5.1 Docencia**[Cursos impartidos](#)**5.2 Tesis dirigidas**[Tesis Dirigidas](#)**5.3 Diplomados****6. Comunicación pública de la ciencia, tecnológica y de innovación****6.1 Difusión**[Participación en congresos](#)**6.3 Divulgación**[Divulgación](#)**7. Vinculación**[Redes Temáticas CONACYT](#)[Redes de investigación](#)[Proyectos de investigación](#)[Grupos de investigación](#)**8. Evaluaciones**[Evaluaciones CONACYT](#)[Evaluaciones no CONACYT](#)**9. Premios y distinciones**[Distinciones CONACYT](#)[Distinciones no CONACYT](#)**10. Lenguas e idiomas**

## Reporte CVU Completo

Datos generales		
CURP: ROGN690228MDGCZR04	Fecha de nacimiento: 28/feb/1969	RFC: ROGN6902289H9
Nombre: NURIA ELIZABETH	Primer apellido: ROCHA	Segundo apellido: GUZMAN
Sexo: Femenino	Estado conyugal: Casado(a)	País de nacimiento: México
Entidad federativa: DURANGO		CVU: 120699
Contacto principal: nrocha@itdurango.edu.mx		Nacionalidad: Mexicana

Medios de contacto			
Medio de contacto	Categoría de contacto	Correo / Teléfono	Principal
Correo electrónico	Oficial	nrocha@itdurango.edu.mx	SI

Grados académicos	
Título: INGENIERO BIOQUIMICO	
Nivel de escolaridad: Licenciatura	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 2292649	Opciones de titulación: Tesis
Título de tesis: TITULACION POR PROMEDIO	
Fecha de obtención: 01/jul/1992	
Institución de obtención de grado: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
País de obtención de grado: México	

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Tecnología de alimentos. Transmisión de calor

Grados académicos	
Título: MAESTRO EN CIENCIAS DE ALIMENTOS	
Nivel de escolaridad: Maestría	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 3623514	Opciones de titulación: Tesis
Título de tesis: EVALUACION DE DIFERENTES METODOS DE CONSERVACION PARA ALARGAR LA VIDA DE ANAQUEL DE TEPACHE	
Fecha de obtención: 01/jul/1995	
Institución de obtención de grado: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
País de obtención de grado: México	

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Bebidas alcohólicas

Grados académicos	
Título: DOCTORADO EN CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS	
Nivel de escolaridad: Doctorado	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 6623174	Opciones de titulación: Tesis
Título de tesis: EFECTO BIOLÓGICO DE LECTINAS SOBRE CELULAS TRANSFORMADAS	
Fecha de obtención: 01/ene/2005	

## Reporte CVU Completo

Institución de obtención de grado: Universidad Autónoma de Querétaro

País de obtención de grado: México

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias de la vida

Disciplina: Biología celular

Subdisciplina: Cultivo celular

## Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución: Universidad Autónoma de Querétaro

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias de la vida

Disciplina: Biología celular

Subdisciplina: Cultivo celular

Nombre del puesto / Nombramiento:

ASISTENTE DE INVESTIGADOR

Logros:

Asistencia en técnicas de biología celular, bioquímicas (purificación e identificación de proteínas)

Inicio: 01/jul/1997

Fin: 01/ago/1998

## Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución: Universidad Tecnológica de la Mixteca

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Nutrición y alimentos

Nombre del puesto / Nombramiento:

PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR A

Logros:

Participación en la estructuración de propuestas institucionales para la gestión de recursos

Inicio: 01/ago/1999

Fin: 23/feb/2000

## Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

## Reporte CVU Completo

**Institución:** Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Tecnología de alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Investigación

**Nombre del puesto / Nombramiento:**

SECRETARIA DE LA AMECA

**Logros:**

En colaboración con un grupo de investigadores de la Universidad Autónoma de Coahuila y del Instituto Tecnológico de Durango, se establece el Consejo Directivo y se funda la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, la agrupa a investigadores del país en el campo Ciencia, Tecnología e Innovación en alimentos y biotecnología. Organización de dos eventos internacionales (Food Science and Food Biotechnology in developing countries) en sus versiones 2004 y 2006 en los cuales se han sumado un total de 900 participantes en los dos eventos con cerca de 20 países diferentes. Organización del Simposium Alimentos Funcionales y Nutraceuticos una visión nacional en el contexto globalizado. Organización del taller Determinación de Actividad antioxidante por método in vitro e in vivo

**Inicio:** 01/mar/2006**Fin:** 23/nov/2007

## Experiencia laboral

**Catedrático CONACYT** Otros Investigadores**Institución:** Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Tecnología de alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Investigación

**Nombre del puesto / Nombramiento:**

PRESIDENTE DE CLAUSTRO DOCTORAL.

**Logros:**

Como principal logro se considera la reestructuración de los Planes y Programas de Estudios en colaboración con los miembros del Claustro Doctoral lo que como resultado condujo a un incremento considerable en el ingreso de estudiantes al Programa de Doctorado así como la titulación de dos estudiantes en el transcurso del 2007, la presentación de 4 exámenes predoctorales en los que se proyecta que el mismo número de estudiantes se gradúe en el 2008, así como la gestión para el ingreso de por lo menos 8 estudiantes de doctorado en el 2008.

**Inicio:** 01/feb/2007**Fin:** 01/ene/2009

## Experiencia laboral

**Catedrático CONACYT** Otros Investigadores**Institución:** Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ingeniería y tecnología	<b>Campo:</b> Ciencias tecnológicas
<b>Disciplina:</b> Tecnología de los alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Antioxidantes en los alimentos

**Nombre del puesto / Nombramiento:**

Coordinadora de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos Funcionales

**Logros:**

## Reporte CVU Completo

Estructuración y Autorización del Plan de estudios de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos Funcionales con clave MCTAF-2017-02. Aplicación al PNPC en la modalidad de Fomento a la Calidad como Programa de Nueva Creación. El Programa Educativo es el Primero en su disciplina con solicitud de enmienda para su registro en México

Inicio: 23/may/2017

## Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otros Investigadores

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Investigación

## Nombre del puesto / Nombramiento:

PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR C

## Logros:

Fundación de la Asociación Mexicana de Ciencias en Alimentos (AMECA), Fundación del Congreso Internacional Food Science and Food Biotechnology in Developing countries Consolidación del Cuerpo Académico de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, Consolidación de la línea de investigación de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, Creación de Red Académica de Nanotecnología y omiczs para el estudio de nutraceuticos, Creación del nuevo Programa Educativo de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos Funcionales (Programa en proceso de registro en la convocatoria 2017 del Tecnológico Nacional de México), Adicionalmente, dentro de las líneas de investigación en las que participo se ha buscado cultivar el estudio de los mecanismos celulares y moleculares que se activan en las células,

Inicio: 01/abr/2000

## Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otros Investigadores

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Investigación

## Nombre del puesto / Nombramiento:

Presidenta del Consejo de Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

## Logros:

Actualización del Plan de Estudios. Participación en la estructuración de la renovación del Programa Educativo en el Padrón Nacional de Posgrados de Calidad (2017). Coordinación de Sesiones de Consejo.

Inicio: 01/abr/2016

## Estancia Investigación

Nombre de estancia: Actualización en técnicas antioxidantes

Tipo de estancia: Académica

Institución: Universita Degli Studi di Udine

## Reporte CVU Completo

Fecha Inicio:	19/mar/2007	Fecha Fin:	08/abr/2007
---------------	-------------	------------	-------------

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Nutrición y alimentos

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	Tecnologías ómicas		
Tipo de estancia:	Sabática		
Institución:	Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura		
Fecha Inicio:	03/ene/2011	Fecha Fin:	02/dic/2011

Áreas de conocimiento			
Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Farmacología	Subdisciplina:	Biofarmacia

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	Seguimiento de Proyectos de Investigación		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Universidad Europea de Madrid		
Fecha Inicio:	07/jul/2014	Fecha Fin:	31/jul/2014

Áreas de conocimiento			
Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	Avance de proyecto en colaboración		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Universidad Europea de Madrid		
Fecha Inicio:	10/abr/2016	Fecha Fin:	22/abr/2016

## Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina:	Otras

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	Conclusión de red temática		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura		
Fecha Inicio:	23/abr/2016	Fecha Fin:	27/may/2016

Áreas de conocimiento			
Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	10657258	ISSN electrónico:	10657258
Nombre:	JOURNAL OF FOOD LIPIDS		
País:	United States of America		
Título del artículo:	THE KINETICS OF CRYSTALLIZATION OF TRIPALMITIN IN OLIVE OIL AN ARTIFICIAL NEURALNETWORK APPROACH		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	9
Año de publicación:	2002		
Páginas de:	73	a:	86
Palabra clave 1:	aceite de oliva	Palabra clave 2:	tripalmitina
		Palabra clave 3:	redes neuronales

Áreas de conocimiento			
Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Propiedades de los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?:	No
--------------------------	----

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
R.F. GONZALEZ LAREDO	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
R. RICO MARTINEZ	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	00173495	ISSN electrónico:	00173495
Nombre:	GRASAS Y ACEITE		
País:	Spain		
Título del artículo:	CARACTERIZACION DE DOS VARIEDADES DE GIRASOL CON POTENCIAL PARA LA PRODUCCION DE ACEITE EXTRAIDOS CON HEXANO E		
Número de la revista:	3	Volúmen de la revista:	54

## Reporte CVU Completo

Año de publicación: 2003		
Páginas de: 245		a: 252
Palabra clave 1: GIRASOL	Palabra clave 2: REFINACION	Palabra clave 3: SOLVENTE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Aceites y grasas vegetales

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo mixto
-----------------------------	-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
F. ZUNO FLORIANO	MANUAL	Autor
N. ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor
R. GONZALEZ LAREDO	MANUAL	Autor
S.A. VIDAÑA MARTINEZ	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOSI NFANTE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00173495	ISSN electrónico: 00173495	
Nombre: GRASAS Y ACEITES		
País: Spain		
Título del artículo: The crystallization prediction of tripalmitin in triolein: An artificial neural network (an) approach		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 54	
Año de publicación: 2003		
Páginas de: 272	a: 276	
Palabra clave 1: CRISTALIZACIÓN	Palabra clave 2: TRIPALMITINA	Palabra clave 3: TRIOLEINA

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Aceites y grasas vegetales

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
JOSE ALBERTO GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
RAMIRO RICO MARTINEZ	MANUAL	Autor
NURIA E. ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor
RUBEN F. GONZALEZ LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos
--------------------------

## Reporte CVU Completo

ISSN impreso: 14053195	ISSN electrónico: 14053195	
Nombre: Agrociencia		
País: México		
Título del artículo: FACTORES ANTINUTRICIOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE VARIEDADES MEJORADAS DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS)		
Número de la revista: 6	Volúmen de la revista: 39	
Año de publicación: 2005		
Páginas de: 603	a: 610	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: FRIJOL	Palabra clave 3: ANTINUTRICIOS

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
FRANCISCO J. IBARRA PÉREZ	MANUAL	Autor
NURIA E. ROCHA GUZMÁN	MANUAL	Autor
JOSÉ A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
RUBÉN F. GONZÁLEZ LAREDO	MANUAL	Autor
JOSÉ J. INIESTRA GONZÁLEZ	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico: 00236438	
Nombre: LWT		
País: United Kingdom		
Título del artículo: FUNCTIONAL PROPERTIES OF THREE COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS) CULTIVARS STORED UNDER ACCELERATED CONDITIONS		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 39	
Año de publicación: 2006		
Páginas de: 6	a: 10	
Palabra clave 1: BEAN	Palabra clave 2: STORED	Palabra clave 3: FUNCTIONAL

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Fondo mixto

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J.A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor
P.A. CASTILLO ANTONIO	MANUAL	Autor
R.F. GONZALEZ LAREDO	MANUAL	Autor
E. DELGADO LICON	MANUAL	Autor
F. IBARRA PEREZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	
Nombre: Food Chemistry		
País: United States of America		
Título del artículo: EFFECT OF PRESSURE COOKING ON THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF EXTRACTS FROM THREE COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.)		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 100	
Año de publicación: 2007		
Páginas de: 31	a: 35	
Palabra clave 1: COOKING	Palabra clave 2: ANTIOXIDANT	Palabra clave 3: BEAN

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo mixto
-----------------------------	-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
CYNTHIA A. NAVA-BERÚMEN.AND JOSÉ-ALBERTO	MANUAL	Autor
NURIA E. ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
FRANCISCO J. IBARRA-PÉREZ	MANUAL	Autor
RUBÉN F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00173495	ISSN electrónico: 00173495	
Nombre: GRASAS Y ACEITES		
País: Spain		
Título del artículo: EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE Y QUIMIOPROTECTOR DE EXTRACTOS FENÓLICOS DE SEMILLAS DE MANZANA		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 58	
Año de publicación: 2007		
Páginas de: 5	a: 9	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: QUIMIOPROTECTOR	Palabra clave 3: MANZANA

Áreas de conocimiento
-----------------------

## Reporte CVU Completo

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
PREZA	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ LAREDO	MANUAL	Autor
REYES NAVARRETE	MANUAL	Autor
ROCHA GUZMÁN	MANUAL	Autor
ROSALES CASTRO	MANUAL	Autor
LERMA	MANUAL	Autor
MORALES-CASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	
Nombre: FOOD CHEMISTRY		
País: United Kingdom		
Título del artículo: ANTIOXIDANT AND ANTIMUTAGENIC ACTIVITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN THREE DIFFERENT COLOR GROUPS OF COMMON BEAN		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 103	
Año de publicación: 2007		
Páginas de: 521	a: 527	
Palabra clave 1: PHASEOLUS	Palabra clave 2: ANTIOXIDANT	Palabra clave 3: ANTIMUTAGEN

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí Fondo/Programa: Fondo mixto

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
IBARRA-PÉREZ FRANCISCO-JAVIER	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE JOSÉ-ALBERTO.	MANUAL	Autor
HERZOG ANNETE	MANUAL	Autor
ZAMBRANO-GALVÁN GRACIELA	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN NURIA-ELIZABETH	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ-LAREDO RUBEN-FRANCISCO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	

## Reporte CVU Completo

Nombre: FOOD CHEMISTRY		
País: United Kingdom		
Título del artículo: ANTIOXIDANT EFFECT OF OREGANO (LIPPIA BERLANDIERI V SHAUER) ESSENTIAL OIL AND MOTHER LIQUORS		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 102	
Año de publicación: 2007		
Páginas de: 330	a: 335	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANT	Palabra clave 2: OREGANO	Palabra clave 3: LIQUORS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo mixto
-----------------------------	-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M.	MANUAL	Autor
N. E. ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
R. F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
R. REYNOSO-CAMACHO	MANUAL	Autor
A. ROCHA-URIBE	MANUAL	Autor
M.E. RODRÍGUEZ-MUÑOZ	MANUAL	Autor
J. A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
M. RAMOS-GÓMEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 01469428	ISSN electrónico: 01469428	
Nombre: JOURNAL OF FOOD QUALITY		
País: United States of America		
Título del artículo: THE QUALITY OF VEGETABLE OIL FROM THREE VARIETIES OF SUNFLOWER SEEDS (HELIANTHUS ANNUS)		
Número de la revista: 4	Volúmen de la revista: 30	
Año de publicación: 2007		
Páginas de: 413	a: 423	
Palabra clave 1: HELIANTHUS	Palabra clave 2: QUALITY	Palabra clave 3: OIL

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo mixto
-----------------------------	-----------------------------

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
NURIA-ELIZABETH ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
DANIEL GONZÁLEZ-SÁNCHEZ	MANUAL	Autor
JOSÉ-ALBERTO GALLEGOS-INFANTE*	MANUAL	Autor
RUBÉN-FRANCISCO GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
SILVIA-ADRIANA VIDA	MANUAL	Autor
FABIOLA ZUNO-FLORIANO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: 0218561	ISSN electrónico: 0218561		
Nombre: JOURNAL AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY			
País: United States of America			
Título del artículo: COMPARATIVE STUDY OF HEALTH PROPERTIES AND NUTRITIONAL VALUE OF DURIAN, MANGOSTEEN, AND SNAKE FRUIT: EXPERIMENTS IN			
Número de la revista: 14	Volúmen de la revista: 55		
Año de publicación: 2007			
Páginas de: 5842	a: 5849		
Palabra clave 1: SNAKE	Palabra clave 2: FRUIT	Palabra clave 3: HEALTH	

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
TERESA KOWALSKA	MANUAL	Autor
EFREN DELGADO-LICON	MANUAL	Autor
MARIA LEONTOWICZ	MANUAL	Autor
MIETEK SAJEWICZ	MANUAL	Autor
SIMON TRAKHTENBERG	MANUAL	Autor
HANNA LEONTOWICZ	MANUAL	Autor
SHELA GORINSTEIN*	MANUAL	Autor
SUMITRA POOVARODOM	MANUAL	Autor
RATIPORN HARUENKIT	MANUAL	Autor
NURIA E. R	MANUAL	Autor
JOSE-ALBERTO GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 09219668	ISSN electrónico: 09219668
Nombre: Plant Foods for Human Nutrition	
País: United States of America	

## Reporte CVU Completo

Título del artículo: PHYSICAL PROPERTIES OF EXTRUDED PRODUCTS MADE WITH THREE MEXICAN COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L)		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 63	
Año de publicación: 2008		
Páginas de: 99	a: 104	
Palabra clave 1: BEANS	Palabra clave 2: EXTRUDED	Palabra clave 3: PHYSICAL

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo mixto
-----------------------------	-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
A. OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
E. DELGADO-LICON	MANUAL	Autor
A. BELLO-PÉREZ	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
M.J. ORTIZ-PRADO	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
R.F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico: 00236438	
Nombre: LWT		
País: United Kingdom		
Título del artículo: DRYING KINETICS OF NOPAL (OPUNTIA PICUS-INDICA) USING THREE DIFFERENT METHODS AND THEIR EFFECT ON THEIR MECHANICAL		
Número de la revista: 7	Volúmen de la revista: 41	
Año de publicación: 2008		
Páginas de: 1183	a: 1188	
Palabra clave 1: DRYING	Palabra clave 2: NOPAL	Palabra clave 3: MECHANICAL

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. MEDINA-TORRES*	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
R.F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico: 00236438	
Nombre: LWT		
País: United Kingdom		
Título del artículo: DRYING KINETICS OF NOPAL (OPUNTIA PICUS-INDICA) USING THREE DIFFERENT METHODS AND THEIR EFFECT ON THEIR MECHANICAL		
Número de la revista: 7	Volúmen de la revista: 41	
Año de publicación: 2008		
Páginas de: 1183	a: 1188	
Palabra clave 1: NOPAL	Palabra clave 2: DRYING	Palabra clave 3: PROPERTIES

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. MEDINA-TORRES*	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA-GUZMÁN.	MANUAL	Autor
R.F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09277757	ISSN electrónico: 09277757	
Nombre: Colloids and Surfaces A. Physicochem. Eng. Aspects.		
País: Netherlands		
Título del artículo: STABILITY OF ALCOHOLIC EMULSIONS CONTAINING DIFFERENT CASEINATES AS A FUNCTION OF TEMPERATURE AND STORAGE TIME		
Número de la revista: 1-3	Volúmen de la revista: 352	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 38	a: 46	
Palabra clave 1: EMULSION	Palabra clave 2: CASEINATES	Palabra clave 3: STABILITY

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Propiedades de los alimentos

## Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Nuria Rocha-Guzmán.	MANUAL	Autor
FAUSTO CALDERAS *	MANUAL	Autor
RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ LAREDO	MANUAL	Autor
LUIS MEDINA TORRES *	MANUAL	Autor
JOSÉ ALBERTO GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 14050471	ISSN electrónico: 14050471	
Nombre: Maderas y Bosques		
País: México		
Título del artículo: EVALUACIÓN QUÍMICA Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS POLIFENOLICOS DE CORTEZAS DE P. COOPERI, P. ENGELMANII, P.		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 15	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 87	a: 105	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: PINUS	Palabra clave 3: CORTEZA

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GONZÁLEZ LAREDO, R.F	MANUAL	Autor
Karchesy J.J.	MANUAL	Autor
Peralta-Cruz J	MANUAL	Autor
Gallegos Infante J.A	MANUAL	Autor
ROCHA GUZMÁN, N.E	MANUAL	Autor
Rosales Castro, M	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	
Nombre: food chemistry		
País: United States of America		
Título del artículo: ANTIOXIDANT ACTIVITY AND GENOTOXIC EFFECT ON HELA CELLS OF PHYTOPHENOLIC COMPOUNDS FROM INFUSIONS OF QUERCUS		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 115	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 1320	a: 1325	

## Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: ANTIOXIDANT	Palabra clave 2: GENOTOXIC	Palabra clave 3: QUERCUS
------------------------------	----------------------------	--------------------------

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
García-Gasca T	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
González-Laredo R.F	MANUAL	Autor
Ramos-Gómez M	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N. E	MANUAL	Autor
Reynoso-Camacho R	MANUAL	Autor
Guzmán-Maldonado S.H	MANUAL	Autor
Rodríguez-Muñoz E	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 09637486	ISSN electrónico: 09637486	
Nombre: International Journal of Food Sciences and Nutrition		
País: United Kingdom		
Título del artículo: EFFECT OF AIR FLOW RATE ON THE POLYPHENOLS CONTENT AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF CONVECTIVE DRIED CACTUS PEAR		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 60	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 80	a: 87	
Palabra clave 1: POLYPHENOL	Palabra clave 2: ANTIOXIDANT	Palabra clave 3: CLADODES

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
ROSALÍ	MANUAL	Autor
RUBÉN-FRANCISCO GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
NURIA-ELIZABETH ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
JOSÉ-ALBERTO GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

## Reporte CVU Completo

ISSN impreso: 09637486	ISSN electrónico: 09637486	
Nombre: Intern J Food Sci Nutr		
País: United Kingdom		
Título del artículo: THE INFLUENCE OF EXTRUSION ON THE BIOACTIVE COMPOUNDS AND THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF THE BEAN/CORN MIXTURES		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 60	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 522	a: 532	
Palabra clave 1: EXTRUSION	Palabra clave 2: BEAN/CORN	Palabra clave 3: ANTIOXIDANT

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si	Fondo/Programa: Fondo mixto
-----------------------------	-----------------------------

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
MARTINEZ AYALA A. L	MANUAL	Autor
Gorinstein S	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE J-A	MANUAL	Autor
ATIENZO-LAZOS M	MANUAL	Autor
MARTÍNEZ-SÁNCHEZ C E	MANUAL	Autor
DELGADO-LICON E	MANUAL	Autor
DRZEWIECKI J	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN N. E	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 14050471	ISSN electrónico: 14050471	
Nombre: MADERA Y BOSQUES		
País: México		
Título del artículo: Chemical evaluation and antioxidant capacity of polyphenolic extracts from bark of Pinus cooperi, P. engelmannii, P. leiophylla and P.		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 15	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 87	a: 105	
Palabra clave 1: PINUS	Palabra clave 2: POLIFENOLES	Palabra clave 3: ANTIOXIDANTE

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Investigación

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Joseph J. Karchesy	WOK	Autor
Ruben Francisco Gonzalez-Laredo	WOK	Autor
Martha Rosales-Castro	WOK	Autor
Nuria Elizabeth Rocha-Guzman	WOK	Autor
Jose Alberto Gallegos-Infante	WOK	Autor
Javier Peralta-Cruz	WOK	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	
Nombre: Food Chemistry		
País: United Kingdom		
Título del artículo: QUALITY OF SPAGHETTI PASTA CONTAINING MEXICAN COMMON BEAN FLOUR		
Número de la revista: 4	Volúmen de la revista: 119	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 1544	a: 1549	
Palabra clave 1: PHASEOLUS	Palabra clave 2: SPAGHETTI	Palabra clave 3: QUALITY

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Otro
-----------------------------	---

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
BELLO-PEREZ, L.A	MANUAL	Autor
Rocha-Guzman, N.E	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante, J.A	MANUAL	Autor
Corzo N	MANUAL	Autor
MEDINA-TORRES, L.	MANUAL	Autor
PERALTA-ALVAREZ	MANUAL	Autor
Gonzalez-Laredo R.F	MANUAL	Autor
L.E.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 00221147	ISSN electrónico: 00221147
Nombre: Journal of Food Science	
País: United States of America	
Título del artículo: EFFECT OF THE ADDITION OF COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) FLOUR ON THE IN VITRO DIGESTIBILITY OF STARCH AND	
Número de la revista: 5	Volúmen de la revista: 75
Año de publicación: 2010	

## Reporte CVU Completo

Páginas de:	151	a:	156
Palabra clave 1:	PHASEOLUS	Palabra clave 2:	STARCH
		Palabra clave 3:	SPAGHETTI

Áreas de conocimiento	
Área:	Ingeniería y tecnología
Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos
Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Fondo mixto
--------------------------	----	-----------------	-------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Ávila-Ontiveros M.	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Bello-Pérez L.A	MANUAL	Autor
González-Laredo R.F	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	03088146	ISSN electrónico:	03088146
Nombre:	Food Chemistry		
País:	United Kingdom		
Título del artículo:	EFFECT OF PROCESSING ON THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRACTS FROM MEXICAN BARLEY (HORDEUM VULGARE) CULTIVAR.		
Número de la revista:	3	Volúmen de la revista:	119
Año de publicación:	2010		
Páginas de:	903	a:	906
Palabra clave 1:	PROCESSING	Palabra clave 2:	BARLEY
		Palabra clave 3:	ANTIOXIDANT

Áreas de conocimiento	
Área:	Ingeniería y tecnología
Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos
Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?:	No
--------------------------	----

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J.A.*	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán, N.E	MANUAL	Autor
R.F.1	MANUAL	Autor
J.	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
PULIDO-ALONSO	MANUAL	Autor

## Reporte CVU Completo

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 07177917	ISSN electrónico: 07177917	
Nombre: Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales y Aromáticas		
País: Chile		
Título del artículo: ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE SEMILLAS DE TRES VARIETADES DE MANZANA (MALUS DOMESTICA BORKH-ROSACEAE-)		
Número de la revista: 6	Volúmen de la revista: 9	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 446	a: 456	
Palabra clave 1: MANZANA	Palabra clave 2: SEMILLA	Palabra clave 3: ANTIOXIDANTE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Cervantes Cardoza. V	MANUAL	Autor
Rosales-Castro M	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor
Medina-Torres L	MANUAL	Autor
González-Laredo R.F	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 10288880	ISSN electrónico: 10288880	
Nombre: Pakistan Journal of Biological Science		
País: Pakistan		
Título del artículo: ANTIOXIDANT ACTIVITY OF OAK LEAVES INFUSIONS AGAINST FREE RADICALS AND THEIR CARDIOPROTECTIVE POTENTIAL		
Número de la revista: 11	Volúmen de la revista: 13	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 537	a: 545	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANT	Palabra clave 2: OAK	Palabra clave 3: INFUSION

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
MARÍA JOSÉ	MANUAL	Autor
JOSÉ ALBERTO	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
RUBÉN FRANCISCO	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
RIVAS-ARREOLA	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH*	MANUAL	Autor
ROSALES-CASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00221147	ISSN electrónico: 00221147	
Nombre: Journal of food science		
País: United States of America		
Título del artículo: HIGH PRESSURE EFFECT ON THE PHYSICAL AND ANTIOXIDANT CHARACTERISTICS OF QUERCUS RESINOSA INFUSIONS ENCAPSULATED BY		
Número de la revista: 5	Volúmen de la revista: 75	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 57	a: 61	
Palabra clave 1: PRESSURE	Palabra clave 2: ANTIOXIDANT	Palabra clave 3: ENCAPSULATED

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Propiedades de los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
FEDERICO HARTE	MANUAL	Autor
LUIS MEDINA-TORRES	MANUAL	Autor
Marcela Soto-García	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH ROCHA-GUZMÁN*	MANUAL	Autor
JOSÉ ALBERTO GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa-Martínez	MANUAL	Autor
RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 00225142	ISSN electrónico: 00225142
Nombre: Journal of the Science of food and agriculture	
País: United Kingdom	
Título del artículo: STUDY OF THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRACTS OBTAINED FROM CACTUS PEAR CLADODES (OPUNTIA FICUS INDICA) AFTER A	

## Reporte CVU Completo

Número de la revista: 6	Volúmen de la revista: 91	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 1001	a: 1005	
Palabra clave 1: CLADEODES	Palabra clave 2: DRYING	Palabra clave 3: ANTIOXIDANT

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Propiedades de los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor
Vernon-Carter E.J	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Medina-Torres L	MANUAL	Autor
Calderas-García F	MANUAL	Autor
Jiménez-Alvarado R.	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 14050471	ISSN electrónico: 14050471	
Nombre: Madera y Bosques		
País: México		
Título del artículo: CONTENIDO FENÓLICO Y ACCIÓN ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS DE ACÍCULAS DE PINUS COOPERI, P. DURANGENSIS, P. ENGELMANII Y P.		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 16	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 37	a: 48	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: ACÍCULAS	Palabra clave 3: FENÓLICO

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
MARTHA ROSALES-CASTRO	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
JOSÉ ALBERTO GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MARÍA DE LOS ÁNGELES SÁENZ-ESQUEDA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 12332356	ISSN electrónico: 12332356	
Nombre: Acta Chromatographica		
País: Poland		
Título del artículo: CHROMATOGRAPHIC ANALYSIS OF BIOACTIVE PROANTHOACYANIDINS FROM QUERCUS DURIFOLIA AND QUERCUS EDUARDII BARK		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 23	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 521	a: 529	
Palabra clave 1: antioxidantes	Palabra clave 2: extractos	Palabra clave 3: encinos

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo Sectorial para la Investigación, el Desarrollo y la Innovación
-----------------------------	--

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
González-Laredo R.F.*	MANUAL	Autor
Rosales-Castro M	MANUAL	Autor
Karchesy J.J.	MANUAL	Autor
Morré J	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Peralta-Cruz J	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 19476337	ISSN electrónico: 19476337	
Nombre: CYTA - Journal of Food		
País: United Kingdom		
Título del artículo: MIXING AND TEMPERING EFFECT ON THE RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE COATINGS		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 9	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 109	a: 113	
Palabra clave 1: RHEOLOGICAL	Palabra clave 2: TEMPERING	Palabra clave 3: CHOCOLATE

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Propiedades de los alimentos	

## Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ-LAREDO, R.F	MANUAL	Autor
MORALES-CASTRO, J	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A. *	MANUAL	Autor
Medina-Torres L.	MANUAL	Autor
Quiñones-Muñoz T	MANUAL	Autor
Ochoa-Martinez L.A	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 01448617	ISSN electrónico: 01448617	
Nombre: carbohydrate polymers		
País: United Kingdom		
Título del artículo: EFFECTS OF PASTEURIZATION ON BIOACTIVE POLYSACCHARIDE ACEMANNAN AND CELL WALL POLYMERS FROM ALOE BARBADENSIS		
Número de la revista: 4	Volúmen de la revista: 86	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 1675	a: 1683	
Palabra clave 1: ACEMANNAN	Palabra clave 2: PASTEURIZATION	Palabra clave 3: ALOE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ROCHA-GUZMÁN N.E.*	MANUAL	Autor
Ramírez-Baca P	MANUAL	Autor
Candelas-Cadillo M.G	MANUAL	Autor
Femenia A	MANUAL	Autor
Rosselló C. (*Asesora de tesis de primer autor)	MANUAL	Autor
Rodríguez-González V.M	MANUAL	Autor
González-Laredo R.F	MANUAL	Autor
Simal S	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE J.A	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 0255965X	ISSN electrónico: 0255965X
Nombre: Notulac Botanica Hort Agrobotanici Cluj	

## Reporte CVU Completo

País:	Romania		
Título del artículo:	CHEMICAL AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF WINTER SQUASH (CUCURBITA MOSCHATA D.) ISSN: 0255-965X		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	39
Año de publicación:	2011		
Páginas de:	34	a:	40
Palabra clave 1:	CAROTENOIDS	Palabra clave 2:	FIBER
		Palabra clave 3:	SQUASH

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Zazueta-Morales J.J	MANUAL	Autor
Aguilar-Gutiérrez F	MANUAL	Autor
ASESORA DE TESIS DE AUTOR PR	MANUAL	Autor
Jacobo-Valenzuela N	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Camacho-Hernández I.L	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN N.E. *	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ-LAREDO R.F. (*RESULTADO DE	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	00221147	ISSN electrónico:	00221147
Nombre:	Journal of food science		
País:	United States of America		
Título del artículo:	CHEMICAL EVALUATION, ANTIOXIDANT CAPACITY, AND CONSUMER ACCEPTANCE OF SEVERAL OAK INFUSIONS. ISSN: 1740-3841		
Número de la revista:	2	Volúmen de la revista:	77
Año de publicación:	2012		
Páginas de:	162	a:	166
Palabra clave 1:	ANTIOXIDANT	Palabra clave 2:	BEVERAGES
		Palabra clave 3:	HERBAL

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Bebidas no alcohólicas

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ROCHA-GUZMÁN N.E.*	MANUAL	Autor
DIRECTORA DE TESIS DE MAESTRÍA DE SEGUNDO	MANUAL	Autor
Ramos-Gomez M	MANUAL	Autor
Guzmán-Maldonado H	MANUAL	Autor
MEDINA-MEDRANO J.R	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ-HERRERA S.M. (PRIMER AUTOR	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Gonzalez-Laredo R.F	MANUAL	Autor
Reynoso-Camacho R	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Emir. J. Food Agric.		
País:		
Título del artículo: INHIBITION OF THE GROWTH OF RATS BY EXTRUDED SNACKS FROM VEAN (PHASEOLUS VULGARIS) AND CORN (ZEA MAYS). ISSN: 2079-		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 24	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 255	a: 263	
Palabra clave 1: SNACKS	Palabra clave 2: PHASEOLUS	Palabra clave 3: ZEA MAYS

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Ibarra-Pérez F. (*Asesora de estudiantes de maestr	MANUAL	Autor
Herrera-González S.M	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN N.*	MANUAL	Autor
Medrano-Roldán H	MANUAL	Autor
Vences-Montaño M.I	MANUAL	Autor
Hernández-Rodríguez J.V	MANUAL	Autor
RODRÍGUEZ-VIDAL A	MANUAL	Autor
Solís-Soto A	MANUAL	Autor
Delgado E	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 00183830	ISSN electrónico: 00183830
Nombre: Holzforschung	

## Reporte CVU Completo

País:	Germany		
Título del artículo:	ANTIOXIDANT ACTIVITY OF FRACTIONS FROM QUERCUS SIDEROXYLA BARK AND IDENTIFICATION OF PROANTHOCYANIDINS BY HPLC-DAD		
Número de la revista:	5	Volúmen de la revista:	66
Año de publicación:	2012		
Páginas de:	577	a:	584
Palabra clave 1:	ANTIOXIDANT	Palabra clave 2:	QUERCUS
		Palabra clave 3:	PROANTHOXYANIDINS

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
González-Laredo R.F	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN N.E.*	MANUAL	Autor
DIRECTORA DE TESIS DE CUARTO AUTOR	MANUAL	Autor
Rivas-Arreola M.J	MANUAL	Autor
TRABAJ	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE J.A	MANUAL	Autor
KARCHESY J.J. (*ASESORA DE DOCTORADO DE	MANUAL	Autor
Rosales-Castro M	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	15563758	ISSN electrónico:	15563758
Nombre:	International Journal of Food Engineering		
País:	Germany		
Título del artículo:	EFFECT OF EXTRUSION COOKING ON THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF EXTRUDED HALF PRODUCT SNACKS MADE OF YELLOW CORN AND		
Número de la revista:	4	Volúmen de la revista:	8
Año de publicación:	2012		
Páginas de:	1	a:	10
Palabra clave 1:	ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2:	CALABAZA
		Palabra clave 3:	EXTRUSIÓN

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
CARLOS IVAN DELGADO-NIEBLAS	MANUAL	Autor
VERONICA	MANUAL	Autor
JOSE DE JESUS ZAZUETA-MORALES	MANUAL	Autor
RUBENFRANCISCO GONZALEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
JOSE ALBERTO GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH ROCHA-GUZMÁN*	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09567135	ISSN electrónico: 09567135	
Nombre: Food Control		
País: Netherlands		
Título del artículo: THE INFLUENCE OF DIFFERENT TIME DURATIONS OF THERMAL PROCESSING ON BERRIES QUALITY. ISSN: 0956-7135		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 26	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 587	a: 593	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: BAYAS	Palabra clave 3: PROCESAMIENTO TÉRMICO

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
Namiesnik,J	MANUAL	Autor
WERNER, E	MANUAL	Autor
MARTINEZ-AYALA, A.L	MANUAL	Autor
Arancibia-Avila, P	MANUAL	Autor
N.E.*	MANUAL	Autor
J.A	MANUAL	Autor
GORINSTEIN	MANUAL	Autor
TOLEDO, F	MANUAL	Autor
S (*RESULTADO DE COLABORACIÓN)	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00090352	ISSN electrónico: 00090352	
Nombre: Cereal chemistry		
País: United States of America		

## Reporte CVU Completo

Título del artículo: CHARACTERIZATION AND OPTIMIZATION OF EXTRUSION COOKING FOR THE MANUFACTURE OF THIRD GENERATION SNACKS WITH WINTER		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 89	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 65	a: 72	
Palabra clave 1: SNACK	Palabra clave 2: EXTRUSION	Palabra clave 3: CUCURBITA

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Delgado-Nieblas C	MANUAL	Autor
Aguilar-Palazuelos E	MANUAL	Autor
Caro-Corrales J. (*Asesora de Tesis de autor princ	MANUAL	Autor
ZAZUETA-MORALES J	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante A	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN N.*	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 22124292	ISSN electrónico: 22124292	
Nombre: Food Bioscience		
País: Netherlands		
Título del artículo: PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF OAK (QUERCUS RESINOSA) LEAF INFUSIONS ENCAPSULATED BY SPRAY		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 2	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 31	a: 38	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: INFUSIONES	Palabra clave 3: SECADO POR ASPERSIÓN

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Propiedades de los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
RF	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMAN NE*	MANUAL	Autor
MARTIN	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante, JA	MANUAL	Autor
J. (DIRECTORA DE TESIS DE ESTUDIANTE DE	MANUAL	Autor
OCHOA-MARTINEZ	MANUAL	Autor
L	MANUAL	Autor
GOMEZ-ALDAPA	MANUAL	Autor
GONZALEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
MEDINA-TORRES	MANUAL	Autor
RODRIGUEZ-RAMIREZ	MANUAL	Autor
CA	MANUAL	Autor
LA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 19960875	ISSN electrónico: 19960875	
Nombre: Journal of medicinal plants research		
País: Canada		
Título del artículo: POLYPHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF LEAF EXTRACTS FROM QUERCUS DURIFOLIA, QUERCUS EDUARDII, QUERCUS		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 7	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 2564	a: 2573	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: ENCINO	Palabra clave 3: POLIFENOLES

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GONZALEZ LAREDO	MANUAL	Autor
NE*. (*AU	MANUAL	Autor
MANZOCCO L	MANUAL	Autor
ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
Gamboa-Gómez, CI	MANUAL	Autor
JA	MANUAL	Autor
DIRECTORA DE TESIS DE MAESTRÍA DE AUTOR	MANUAL	Autor

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
HERNANDEZ-SAAVEDRA D	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico: 00236438	
Nombre: LWT-Food Science and Technology		
País: Switzerland		
Título del artículo: MICROENCAPSULATION BY SPRAY DRYING OF GALLIC ACID WITH NOPAL MUCILAGE (OPUNTIA FICUS INDICA). ISSN 0023-6438		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 50	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 642	a: 650	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: NOPAL	Palabra clave 3: SECADO POR ASPERSIÓN

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. MEDINA-TORRES	MANUAL	Autor
F. CALDERAS	MANUAL	Autor
R.F. GONZÁLEZ LAREDO	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA-GUZMÁN*	MANUAL	Autor
G. SÁNCHEZ-OLIVARES	MANUAL	Autor
E.E. GARCÍA-CRUZ	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
J	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 19476337	ISSN electrónico: 19476337	
Nombre: CyTA Journal of Food		
País: United Kingdom		
Título del artículo: EFECTO DEL PROCESAMIENTO TÉRMICO SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE PINOLE A BASE DE VAINAS DE MEZQUITE (PROSOPIS		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 11	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 162	a: 170	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: MEZQUITE	Palabra clave 3: PINOLE

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	

## Reporte CVU Completo

Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos
---	---

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
NURIA E. ROCHA-GUZMÁN*	MANUAL	Autor
JOSÉ A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
RESPONSABLE D	MANUAL	Autor
RUBEN F. GONZALEZ-LAREDO & MAYRA A.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09266690	ISSN electrónico: 09266690	
Nombre: Industrial Crops and Products		
País: Netherlands		
Título del artículo: ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL, ANTITOPISOMERASE AND GASTROPROTECTIVE EFFECT OF HERBAL INFUSIONS FROM FOUR QUERCUS		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 42	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 57	a: 62	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: INFUSIONES	Palabra clave 3: QUERCUS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
N.E. ROCHA-GUZMÁN*	MANUAL	Autor
L. MEDINA-TORRES	MANUAL	Autor
M. V. RAMÍREZ-MARES	MANUAL	Autor
DIRECTORA DE TESIS DE AUTOR PRINCIPAL)	MANUAL	Autor
R.F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
M.M. LARROSA	MANUAL	Autor
J. A. SÁNCHEZ-BURGOS	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 19854668	ISSN electrónico:
Nombre: International Food Research Journal	
País: Malaysia	
Título del artículo: EVALUATION OF CULINARY QUALITY AND ANTIOXIDANT CAPACITY FOR MEXICAN COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.) CANNED IN	

## Reporte CVU Completo

Número de la revista: 23	Volúmen de la revista: 20	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 1087	a: 1093	
Palabra clave 1: FRIJOL	Palabra clave 2: CALIDAD	Palabra clave 3: ENLATADO

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
De Anda Salazar A. (*Autor principal. Nota: la rev	MANUAL	Autor
Reynoso-CAmacho R	MANUAL	Autor
Cardoza-Cervantes V	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
García-Gasca T	MANUAL	Autor
Ramos-Gómez M	MANUAL	Autor
González-Laredo R.F	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E*	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09266690	ISSN electrónico: 09266690	
Nombre: Industrial Crops and Products		
País: Netherlands		
Título del artículo: MESQUITE LEAVES (PROSOPIS LAEVIGATA), A NATURAL RESOURCE WITH ANTIOXIDANT CAPACITY AND CARDIOPROTECTION POTENTIAL.		
Número de la revista: 4	Volúmen de la revista: 44	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 336	a: 342	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: CARDIOPROTECCIÓN	Palabra clave 3: MEZQUITE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. GARCÍA-ANDRADE	MANUAL	Autor
M. ROSALES-CASTRO	MANUAL	Autor
L. MEDINA-TORRES (*ASESORA DE ESTUDIAN	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA-GUZMÁN*	MANUAL	Autor
R.F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 19476337	ISSN electrónico: 19476337	
Nombre: CyTA - Journal of Food		
País: Spain		
Título del artículo: EFFECT OF INFRARED HEATING ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) FLOUR. ISSN 1947-		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 12	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 242	a: 248	
Palabra clave 1: ALMIDÓN	Palabra clave 2: CALENTAMIENTO POR	Palabra clave 3: PROPIEDADES FISICAS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Alimentos proteínicos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ROCHA-GUZMAN	MANUAL	Autor
N.E.*	MANUAL	Autor
A.N. (*ASESORA DE TESIS DE AUTOR PRINCIPAL)	MANUAL	Autor
Arce-Arce, E	MANUAL	Autor
FIGUEROA-CARDENAS, J.D	MANUAL	Autor
GONZALEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
MONTELONGO-MONTELONGO	MANUAL	Autor
MORENO-JIMENEZ, R	MANUAL	Autor
R.F	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante, J.A	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 00218561	ISSN electrónico: 00218561
Nombre: Journal of Agricultural and Food Chemistry	
País: United States of America	
Título del artículo: Metabolite profile, antioxidant capacity, and inhibition of digestive enzymes in infusions of peppermint (Mentha piperita) grown under	

## Reporte CVU Completo

Número de la revista: 49	Volúmen de la revista: 62	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 12027	a: 12033	
Palabra clave 1: METABOLITE	Palabra clave 2: PEPPERMINT	Palabra clave 3: STRESS

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología agrícola
Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina: Otros

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Marely G. Figueroa-Pérez	SCOPUS	Autor
Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
Iza F. Pérez-Ramírez	SCOPUS	Autor
Edmundo Mercado-Silva	SCOPUS	Autor
Rosalía Reynoso-Camacho	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico: 00236438	
Nombre: LWT - Food Science and Technology		
País: Germany		
Título del artículo: Study of spray drying of the Aloe vera mucilage (Aloe vera barbadensis Miller) as a function of its rheological properties		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 55	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 426	a: 435	
Palabra clave 1: THEOLOGICAL	Palabra clave 2: VISCOELASTICITY	Palabra clave 3: MUCILAGE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
C. V. Cervantes-Martínez	SCOPUS	Autor
L. Medina-Torres	SCOPUS	Autor
F. Calderas	SCOPUS	Autor
G. Sánchez-Olivares	SCOPUS	Autor

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
E. E. Herrera-Valencia	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos Infante	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzman	SCOPUS	Autor
J. Rodríguez-Ramírez	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	
Nombre: Food Chemistry		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Effect of chemical elicitors on peppermint (Mentha piperita) plants and their impact on the metabolite profile and antioxidant capacity of		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 156	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 273	a: 278	
Palabra clave 1: ELICITORS	Palabra clave 2: PEPPERMINT	Palabra clave 3: SALICYLIC ACID

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología agrícola
Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina: Otros

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
Edmundo Mercado-Silva	SCOPUS	Autor
Marely G. Figueroa Pérez	SCOPUS	Autor
Guadalupe Loarca-Piña	SCOPUS	Autor
Rosalía Reynoso-Camacho	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 18278590	ISSN electrónico: 22405291	
Nombre: Nutrafoods		
País: United Kingdom		
Título del artículo: CHEMICAL AND SENSORY EVALUATION OF A FUNCTIONAL BEVERAGE OBTAINED FROM INFUSIONS OF OAK LEAVES (QUERCUS RESINOSA)		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 13	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 169	a: 178	
Palabra clave 1: KOMBUCHA	Palabra clave 2: OAK	Palabra clave 3: FUNCTIONAL

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas

## Reporte CVU Completo

Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos
---	---

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
CÓRDOVA-MORENO I.T.S. (*AUTOR DE	MANUAL	Autor
Moreno-Jiménez M.R	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E.*	MANUAL	Autor
Vázquez-Cabral B.D	MANUAL	Autor
González-Herrera S.M	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
DIRECTORA DE TESIS DE AUTOR PRINCIPAL)	MANUAL	Autor
González-Lareedo R.F	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 23567015	ISSN electrónico: 23567015	
Nombre: International Journal of Food Science		
País: United States of America		
Título del artículo: INFLUENCE OF COMERCIAL SATURATED MONOGLYCERIDE, MONO-/DIGLYCERIDES MIXTURES, VEGETABLE OIL, STIRRING SPEED, AND		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 2014	
Año de publicación: 2014		
Páginas de: 1	a: 8	
Palabra clave 1: GLYCERIDES	Palabra clave 2: PHYSICAL	Palabra clave 3: ORGANOGELS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Rocha-Amador O.G	MANUAL	Autor
MORENO-JIMÉNEZ M.R	MANUAL	Autor
ROCHA-GUZMÁN N.E. *	MANUAL	Autor
González-Laredo R.F. (*Asesora de tesis de autor p	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Huang Q	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 09266690	ISSN electrónico: 09266690
Nombre: Industrial Crops and Products	

## Reporte CVU Completo

País:	Italy		
Título del artículo:	Isolation of lupeol from white oak leaves and its anti-inflammatory activity		
Número de la revista:	77	Volúmen de la revista:	77
Año de publicación:	2015		
Páginas de:	827	a:	832
Palabra clave 1:	LUPEOL	Palabra clave 2:	OAK
		Palabra clave 3:	ANTIINFLAMMATORY

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Bioquímica	Subdisciplina:	Terpenos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
N. E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
J. A. Sánchez-Burgos	SCOPUS	Autor
M. V. Ramírez-Mares	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
M. R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
M. H. Cháirez-Ramírez	SCOPUS	Autor
L. Medina-Torres	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	23311932	ISSN electrónico:	23311932
Nombre:	Cogent Food & Agriculture		
País:	United Kingdom		
Título del artículo:	Phenolic composition of selected herbal infusions and their anti-inflammatory effect on a colonic model in vitro in HT-29 cells		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	1
Año de publicación:	2015		
Páginas de:	1	a:	15
Palabra clave 1:	PHENOLIC	Palabra clave 2:	INFUSION
		Palabra clave 3:	ANTIINFLAMMATORY

## Áreas de conocimiento

Área:	Medicina y ciencias de la salud	Campo:	Ciencias médicas
Disciplina:	Bioquímica	Subdisciplina:	Bioquímica de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JOSÉ ALBERTO GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
CLAUDIA IVETTE G	MANUAL	Autor
JESÚS OMAR DÍAZ-RIVAS	MANUAL	Autor
MARTHA ROCÍO MORENO-JIMÉNEZ	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
ELDA HERRERA-CARRERA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico: 00236438	
Nombre: LWT - Food Science and Technology		
País: Germany		
Título del artículo: Spray drying-microencapsulation of cinnamon infusions (Cinnamomum zeylanicum) with maltodextrin		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 64	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 571	a: 577	
Palabra clave 1: MICROENCAPSULATION	Palabra clave 2: CINNAMON	Palabra clave 3: INFUSIONS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si	Fondo/Programa: Fondo institucional
-----------------------------	-------------------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
R. Santiago-Adame	SCOPUS	Autor
L. Medina-Torres	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
F. Calderas	SCOPUS	Autor
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
L. A. Ochoa-Martínez	SCOPUS	Autor
M. J. Bernad-Bernad	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 16112156	ISSN electrónico: 16112156
Nombre: EXCLI JOURNAL	
País: Germany	
Título del artículo: CHEMICAL COMPOSITION OF BIOMASS GENERATED IN THE GUAVA TREE PRUNING	
Número de la revista: 14	Volúmen de la revista: 14
Año de publicación: 2015	

## Reporte CVU Completo

Páginas de:	204	a:	212
Palabra clave 1:	PSIDIUM GUAJAVA	Palabra clave 2:	EXTRACTIVES
		Palabra clave 3:	TANNINS

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología agrícola
Disciplina:	Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina:	Otros

¿Recibió apoyo CONACYT?:	No
--------------------------	----

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Nuria Elizabeth Rocha-Guzman	WOK	Autor
Jose Alberto Gallegos-Infante	WOK	Autor
Ruben Francisco Gonzalez-Laredo	WOK	Autor
Julio Cesar Camarena-Tello	WOK	Autor
Fabiola Eugenia Pedraza-Bucio	WOK	Autor
Pablo Lopez-Albarran	WOK	Autor
Rafael Herrera-Bucio	WOK	Autor
Jose Guadalupe Rutiaga-Quinones	WOK	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	14050471	ISSN electrónico:	14050471
Nombre:	Madera y bosques		
País:	México		
Título del artículo:	Wood preservation using natural products		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	21
Año de publicación:	2015		
Páginas de:	63	a:	76
Palabra clave 1:	WOOD	Palabra clave 2:	NATURAL
		Palabra clave 3:	PRODUCTS

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología agrícola
Disciplina:	Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina:	Otros

¿Recibió apoyo CONACYT?:	No
--------------------------	----

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MARTHA ROCÍO MORENO-JIMÉNEZ	MANUAL	Autor
MARTHA ROSALES CASTRO	MANUAL	Autor
JOSEPH J K	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMÁN	MANUAL	Autor

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JOSÉ ALBERTO GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 02786915	ISSN electrónico: 02786915	
Nombre: Food and Chemical Toxicology		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Antioxidant, anti-inflammatory and anticarcinogenic activities of edible red oak (Quercus spp.) infusions in rat colon carcinogenesis induced		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 80	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 144	a: 153	
Palabra clave 1: OAK	Palabra clave 2: CANCER	Palabra clave 3: ANTIINFLAMMATORY

Áreas de conocimiento	
Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Martha Rocío Moreno-Jimenez	SCOPUS	Autor
Fátima Trujillo-Esquivel	SCOPUS	Autor
Marco A. Gallegos-Corona	SCOPUS	Autor
Rosalía Reynoso-Camacho	SCOPUS	Autor
Rubén Francisco González-Laredo	SCOPUS	Autor
José Alberto Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
Minerva Ramos-Gomez	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09639969	ISSN electrónico: 09639969	
Nombre: Food Research International		
País: Germany		
Título del artículo: Phenolic composition changes of processed common beans: Their antioxidant and anti-inflammatory effects in intestinal cancer cells		
Número de la revista: P1	Volúmen de la revista: 76	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 79	a: 85	
Palabra clave 1: PHENOLIC	Palabra clave 2: BEAN	Palabra clave 3: CANCER

## Áreas de conocimiento

## Reporte CVU Completo

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Martha R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
Verónica Cervantes-Cardoza	SCOPUS	Autor
José A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
Rubén F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
Isabel Estrella	SCOPUS	Autor
Teresa de J García-Gasca	SCOPUS	Autor
Elda Herrera-Carrera	SCOPUS	Autor
Jesús O. Díaz-Rivas	SCOPUS	Autor
Nuria E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: 02786915	ISSN electrónico: 02786915		
Nombre: Food and Chemical Toxicology			
País: United States of America			
Título del artículo: Morphological and release characterization of nanoparticles formulated with poly (dl-lactide-co-glycolide) (PLGA) and lupeol: In vitro			
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 85		
Año de publicación: 2015			
Páginas de: 2	a: 9		
Palabra clave 1: LUPEOL	Palabra clave 2: NANOPARTICLES	Palabra clave 3: ANTIINFLAMMATORY	

Áreas de conocimiento	
Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. V. Ramírez-Mares	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
C. Gomes	SCOPUS	Autor
M. H. Cháirez-Ramírez	SCOPUS	Autor
M. R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
J. A. Sánchez-Burgos	SCOPUS	Autor

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
M. J. Bernad-Bernad	SCOPUS	Autor
L. Medina-Torres	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: 03788741	ISSN electrónico: 03788741		
Nombre: Journal of Ethnopharmacology			
País: United States of America			
Título del artículo: Gastroprotective potential of Buddleja scordioides Kunth Scrophulariaceae infusions; Effects into the modulation of antioxidant enzymes and			
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 169		
Año de publicación: 2015			
Páginas de: 280	a: 286		
Palabra clave 1: GASTROPROTECTIVE	Palabra clave 2: BUDDLEJA SCORDIOIDES	Palabra clave 3: INFUSIONS	

Áreas de conocimiento	
Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. O. Díaz-Rivas	SCOPUS	Autor
E. Herrera-Carrera	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
M. R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
M. Ramos-Gómez	SCOPUS	Autor
R. Reynoso-Camacho	SCOPUS	Autor
M. Larrosa-Pérez	SCOPUS	Autor
M. A. Gallegos-Corona	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146
Nombre: Food Chemistry	
País: United Kingdom	
Título del artículo: Effect of stevia and citric acid on the stability of phenolic compounds and in vitro antioxidant and antidiabetic capacity of a roselle (Hibiscus	
Número de la revista: 172	Volúmen de la revista: 172
Año de publicación: 2015	
Páginas de: 885	a: 892

## Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: STEVIA	Palabra clave 2: CITRIC	Palabra clave 3: ANTIOXIDANT
-------------------------	-------------------------	------------------------------

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Rosalía Reynoso-Camacho	SCOPUS	Autor
Iza F. Pérez-Ramírez	SCOPUS	Autor
Eduardo Castaño-Tostado	SCOPUS	Autor
José A. Ramírez-De León	SCOPUS	Autor
Nuria E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 16112156	ISSN electrónico: 16112156	
Nombre: EXCLI JOURNAL		
País: Germany		
Título del artículo: LUPANE-TYPE TRITERPENES AND THEIR ANTI-CANCER ACTIVITIES AGAINST MOST COMMON MALIGNANT TUMORS: A REVIEW		
Número de la revista: 15	Volúmen de la revista: 15	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 758	a: 771	
Palabra clave 1: lupeol	Palabra clave 2: Betulin	Palabra clave 3: Betulinic acid

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Fondo sectorial

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
M. H. Chairez-Ramirez	WOK	Autor
M. R. Moreno-Jimenez	WOK	Autor
R. F. Gonzalez-Laredo	WOK	Autor
J. A. Gallegos-Infante	WOK	Autor
N. E. Rocha-Guzman	WOK	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 20073828	ISSN electrónico: 20074018
Nombre: Revista Chapingo. Serie Ciencias Forestales y del Ambiente	

## Reporte CVU Completo

País:	México		
Título del artículo:	Mexican oaks as a potential non-timber resource for Kombucha beverages		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	22
Año de publicación:	2016		
Páginas de:	73	a:	86
Palabra clave 1:	OAKS	Palabra clave 2:	KOMBUCHA
		Palabra clave 3:	BEVERAGES

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si Fondo/Programa: Fondo sectorial

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
SILVIA M GONZÁLEZ-HERRERA	MANUAL	Autor
BLANCA D VÁZQUEZ-CABRA	MANUAL	Autor
JOSÉ A GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
MARTHA R MORENO-JIMÉNEZ	MANUAL	Autor
RU	MANUAL	Autor
NURIA E ROCHA-GUZMÁN	MANUAL	Autor
CLAUDIA I GAMBOA-GÓMEZ	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	14668564	ISSN electrónico:	14668564
Nombre:	Innovative Food Science and Emerging Technologies		
País:	Germany		
Título del artículo:	Effect of pulsed electric field (PEF)-treated kombucha analogues from Quercus obtusata infusions on bioactives and microorganisms		
Número de la revista:	34	Volúmen de la revista:	34
Año de publicación:	2016		
Páginas de:	171	a:	179
Palabra clave 1:	flavonoids	Palabra clave 2:	KOMBUCHA
		Palabra clave 3:	oak leaves

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si Fondo/Programa: Fondo sectorial

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
H. Mujica-Paz	SCOPUS	Autor
A. Valdez-Fragoso	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzman	SCOPUS	Autor
M. R. Moreno-Jimenez	SCOPUS	Autor
R. F. Gonzalez-Laredo	SCOPUS	Autor
P. S. Morales-Martinez	SCOPUS	Autor
J. A. Rojas-Contreras	SCOPUS	Autor
D. Vazquez-Cabral	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 03088146	ISSN electrónico: 03088146	
Nombre: Food Chemistry		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Effect of chemical stress on germination of cv Dalia bean (Phaseolus vulgaris L.) as an alternative to increase antioxidant and nutraceutical		
Número de la revista: 212	Volúmen de la revista: 212	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 128	a: 137	
Palabra clave 1: Bean sprouts	Palabra clave 2: Chemical stress	Palabra clave 3: Elicitors

Áreas de conocimiento		
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología agrícola	
Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina: Otros	

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Magdalena Mendoza-Sánchez	SCOPUS	Autor
Ramón G. Guevara-González	SCOPUS	Autor
Eduardo Castaño-Tostado	SCOPUS	Autor
Edmundo M. Mercado-Silva	SCOPUS	Autor
Jorge A. Acosta-Gallegos	SCOPUS	Autor
Nuria E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
Rosalía Reynoso-Camacho	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09266690	ISSN electrónico: 09266690	
Nombre: Industrial Crops and Products		
País: United States of America		
Título del artículo: Microencapsulation by spray drying of laurel infusions (Litsea glaucescens) with maltodextrin		

## Reporte CVU Completo

Número de la revista: 90	Volúmen de la revista: 90
Año de publicación: 2016	
Páginas de: 1	a: 8
Palabra clave 1: MICROENCAPSULATION	Palabra clave 2: LAUREL
	Palabra clave 3: INFUSIONS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. Medina-Torres	SCOPUS	Autor
F. Calderas	SCOPUS	Autor
R. Santiago-Adame	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
D. M. Núñez-Ramírez	SCOPUS	Autor
M. J. Bernad-Bernad	SCOPUS	Autor
O. Manero	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: Journal of chemical biology & therapeutics	
País:	
Título del artículo: Gastroprotective activities of Buddleja scordioides-role of polyphenols against inflammation	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 2
Año de publicación: 2016	
Páginas de: 2	a: 8
Palabra clave 1: GASTROPROTECTIVE	Palabra clave 2: BUDDLEJA
	Palabra clave 3: POLYPHENOLS

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Fondo/Programa:
--------------------------	-----------------

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
González-Laredo R.F.	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante J.A	MANUAL	Autor
Díaz-Rivas J.O	MANUAL	Autor
Moreno-Jiménez M.R	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 13309862	ISSN electrónico: 13309862	
Nombre: Food Technology and Biotechnology		
País: Croacia		
Título del artículo: Antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory activity of Eucalyptus camaldulensis and Litsea glaucescens infusions fermented		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 54	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 367	a: 373	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANT	Palabra clave 2: ANGIOTENSIN	Palabra clave 3: INFUSION

Áreas de conocimiento		
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Nutrición y alimentos	

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Madel Mar Larrosa Pérez	SCOPUS	Autor
Martha R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
Ana G. Flores-Rueda	SCOPUS	Autor
Nuria E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
Claudia I. Gamboa-Gómez	SCOPUS	Autor
Rubén F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
José Alberto Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 01458892	ISSN electrónico: 01458892	
Nombre: Journal of Food Processing and Preservation		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Changes in Phytochemical and Antioxidant Potential of Tempeh Common Bean Flour from Two Selected Cultivars Influenced by Temperature		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 40	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 270	a: 278	
Palabra clave 1: TEMPEH	Palabra clave 2: BEAN	Palabra clave 3: ANTIOXIDANT

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Claudia I. Gamboa-Gómez	SCOPUS	Autor
Abigail Muñoz-Martínez	SCOPUS	Autor
Nuria E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
J. Alberto Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
Martha R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
Silvia M. González-Herrera	SCOPUS	Autor
Oscar Soto-Cruz	SCOPUS	Autor
Rubén F. González-Laredo	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 08891575	ISSN electrónico:	
Nombre: García-Villaba R., Espín J.C., Tomás-Barberán F.A., Rocha-Guzmán N.E.		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Comprehensive characterization by LC-DAD-MS/MS of phenolic composition of seven Quercus leaf teas		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 63	
Año de publicación: 2017		
Páginas de: 38	a: 46	
Palabra clave 1: Quercus	Palabra clave 2: leaf	Palabra clave 3: phenolic

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Química analítica	Subdisciplina: Análisis cromatográfico

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí Fondo/Programa: Fondo Sectorial Convocatoria de Investigación Científica Básica

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 00092797	ISSN electrónico: 00092797	
Nombre: Chemico-Biological Interactions		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Oak kombucha protects against oxidative stress and inflammatory processes		
Número de la revista: 272	Volúmen de la revista: 272	
Año de publicación: 2017		
Páginas de: 1	a: 9	
Palabra clave 1: antioxidant	Palabra clave 2: kombucha	Palabra clave 3: quercus

## Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Nutrición y alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Sí	Fondo/Programa:	Fondo sectorial
--------------------------	----	-----------------	-----------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
B. D. Vázquez-Cabral	SCOPUS	Autor
M. Larrosa-Pérez	SCOPUS	Autor
J. A. Gallegos-Infante	SCOPUS	Autor
M. R. Moreno-Jiménez	SCOPUS	Autor
R. F. González-Laredo	SCOPUS	Autor
J. G. Rutiaga-Quiñones	SCOPUS	Autor
C. I. Gamboa-Gómez	SCOPUS	Autor
N. E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	17564646	ISSN electrónico:	17564646
Nombre:	Journal of Functional Foods		
País:	United Kingdom		
Título del artículo:	Nutritional characteristics and bioactive compound content of guava purees and their effect on biochemical markers of hyperglycemic and		
Número de la revista:	35	Volúmen de la revista:	35
Año de publicación:	2017		
Páginas de:	447	a:	457
Palabra clave 1:	Nutritional characteristics	Palabra clave 2:	Bioactive compounds
		Palabra clave 3:	Guava purees

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Tecnología de alimentos	Subdisciplina:	Nutrición y alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?:	No
--------------------------	----

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Yolanda E. Pérez-Beltrán	SCOPUS	Autor
Eduardo Mendeleev Becerra-Verdín	SCOPUS	Autor
Sonia G. Sáyago-Ayerdi	SCOPUS	Autor
Nuria E. Rocha-Guzmán	SCOPUS	Autor
Emma G. García-López	SCOPUS	Autor
Alfonso Castañeda-Martínez	SCOPUS	Autor
Rubén Montalvo-González	SCOPUS	Autor

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Cristian Rodríguez-Aguayo	SCOPUS	Autor
Efigenia Montalvo-González	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09266690	ISSN electrónico: 09266690	
Nombre: Industrial Crops and Products		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Psacalium paucicapitatum has in vitro antibacterial activity		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 107	
Año de publicación: 2017		
Páginas de: 489	a: 498	
Palabra clave 1: Psacalium	Palabra clave 2: in vitro	Palabra clave 3: antibacterial

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Microbiología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Raúl Rodríguez García	MANUAL	Autor
Diana Jasso de Rodríguez	MANUAL	Autor
Martha Rocio Moreno Jiménez	MANUAL	Autor
Lourdes García Hernández	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 09266690	ISSN electrónico: 09266690	
Nombre: Industrial Crops and Products		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Antioxidant, anti-inflammatory and apoptotic effects of Flourensia microphylla on HT-29 colon cancer cells		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 107	
Año de publicación: 2017		
Páginas de: 472	a: 481	
Palabra clave 1: antioxidant	Palabra clave 2: antiinflammatory	Palabra clave 3: fluorensia

Áreas de conocimiento	
Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Fitofármacos

## Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Raúl Rodríguez García	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Martha Rocio Moreno Jiménez	MANUAL	Autor
Denisse Carrillo Lomelí	MANUAL	Autor
Diana Jasso de Rodríguez	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN: 9780917678462	Título del libro: FOOD FOR HEALTH IN THE PACIFIC RIM	
Editorial: BLACKWELL PUBLISHING		
Número de edición: 50	Año de edición: 2005	
Título del capítulo: THE HEMAGGLUTINATING AND CYTOTOXIC ACTIVITIES OF EXTRACTS FROM MEXICAN LEGUMES ON HUMAN TUMOR CELLS		
Número de capítulo: 51	Páginas de: 420	a: 426
<b>Resumen:</b> the present study compared the hemagglutinating activities and cytotoxic effect of extracts from different Mexican legumes on tumor cell proliferation, colony formation and DNA synthesis. Considerable variation was observed in protein content and hemagglutinating activity between extracts from different plants, but no correlation was found between these parameters. Crude extracts from Mexican legumes possess cytotoxic activity against human tumor HeLa cells as evaluated by inhibition of cell proliferation colony formation and DNA synthesis.		

Áreas de conocimiento	
Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí

Fondo/Programa: Fondo Sectorial Convocatoria de Investigación Científica Básica

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Luis Antonio Salazar Olivo	MANUAL	Autor
Fikrat Adbullaev	MANUAL	Autor
Elvira González de Mejía	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN: 9789707227835	Título del libro: Aprovechamiento de residuos y esquilmos agrícolas mediante procesos biotecnológicos	
Editorial: PLAZA VALDEZ		
Número de edición: 1	Año de edición: 2006	
Título del capítulo: EVALUACIÓN BIOLÓGICA DEL EFECTO DE EXTRACTOS POLIFENÓLICOS DE QUERCUS RESINOSA SOBRE CÉLULAS		
Número de capítulo: 12	Páginas de: 125	a: 133

Resumen:

## Reporte CVU Completo

Durango es un estado forestal por excelencia, sin embargo existen plantas que no son aprovechadas industrialmente, pero si empíricamente como plantas medicinales. Ejemplo de lo anterior son las hojas de Quercus resinosa. El objetivo del presente trabajo fue evaluar el efecto de extractos polifenólicos de Quercus resinosa (roble resinoso) sobre células transformadas. Se determinó el contenido de fenoles totales y la actividad antioxidante. Se realizó una caracterización parcial mediante cromatografía en capa fina bidimensional. Se realizaron ensayos biológicos sobre células transformadas HeLa. Como estándares se emplearon ácido gálico, epigallocatequina y catequina. Los resultados se analizaron con ANDEVA a una  $p < 0.05$ . Los extractos polifenólicos presentaron una actividad prooxidante a

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Gabriela Seade Bechelani	MANUAL	Autor
Ismael Lares Assef	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

## Capítulos publicados

ISBN:	Título del libro: Construyendo la Investigación en el Estado de Durango	
Editorial: EDITORIAL DE LA UNIVERSIDAD JU		
Número de edición:	Año de edición: 2009	
Título del capítulo: LA INVESTIGACIÓN TECNOLÓGICA EN EL ESTADO DE DURANGO		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:

## Resumen:

Los rápidos adelantos en la Ciencia y Tecnología en el área de alimentos, ha provocado que en el mercado se encuentre un sin número de productos formulados a los cuales se les denomina funcionales o nutraceuticos aunado a la comida rápida y de los que en muchos de los casos se desconocen los efectos secundarios que pueden provocar en la salud de los consumidores, lo que hace imprescindible su estudio. Sobre todo por la alta incidencia de enfermedades crónico-degenerativas como la diabetes, los padecimientos hepáticos, enfermedades cardiovasculares y tumores malignos que en su conjunto representan una de las mayores causas de muerte en la población. En este sentido cobra también importancia que actualmente se están incrementado los problemas de salud en la población en todos los

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

## Capítulos publicados

ISBN: 9788890751103	Título del libro: XXVIth International Conference on Polyphenols: Polyphenols Communications 2012	
Editorial: STABILIMENTO GRÁFICO RINDI-PRA		
Número de edición: 2	Año de edición: 2012	
Título del capítulo: INFLUENCE OF INDUSTRIAL AND TRADITIONAL PROCESSES OF TWO BEAN VARIETIES (PHASEOLUS VULGARIS) ON THEIR		
Número de capítulo: T4.27	Páginas de: 485	a: 486

## Resumen:

## Reporte CVU Completo

The potential health benefits of consuming beans have largely been overlooked. Food composition of dry beans. The objective of this study was to investigate the effect of two different thermal processes, by canning similarly to an industrial process and by a traditional process and by a traditional process, boiling in ...

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Isabel Estrella	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Verónica Cervantes Cardoza	MANUAL	Autor

## Capítulos publicados

ISBN: 9786074372076	Título del libro: Antioxidantes en alimentos y salud	
Editorial: CLAVE EDITORIAL		
Número de edición: 1	Año de edición: 2012	
Título del capítulo: FITOQUÍMICOS ANTIOXIDANTES EN ALIMENTOS		
Número de capítulo: 24	Páginas de: 544	a: 577

## Resumen:

Se realizó una revisión sobre el efecto que sobre los compuestos polifenólicos se tiene los diversos tratamientos térmicos, así como la influencia que este tipo de componentes presenta sobre la salud. Los fitoquímicos de la dieta presentan gran potencial como promotores de la salud humana debido principalmente a su bioactividad como antioxidantes, antibacterianos, antivirales, hipotensivos, antiinflamatorios, hipocolesterémicos, anticancerígenos, entre otras. Estas propiedades pueden habilitar la defensa del sistema inmune contra enfermedades cardiovasculares y degenerativas, infecciones y cáncer. Los mecanismos a través de los cuales puede darse este beneficio no están del todo establecidos, pero está claro que son dependientes de la dosis, de la estructura química y grupos funcionales

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

## Capítulos publicados

ISBN: 9781119158946	Título del libro: Fruit and Vegetable Phytochemical
Editorial: Wiley	

## Reporte CVU Completo

Número de edición: 2	Año de edición: 2017	
Título del capítulo: Pecans (Carya illinoensis)		
Número de capítulo: 57	Páginas de: 1137	a: 1144
<b>Resumen:</b> The use of nuts is widespread globally. They are highly nutritious and an important part of the daily diet for people in several regions in Asia, Africa and Latin America. Most nuts contain a great deal of fat (e.g. pecan 70%, macadamia nut 66%...		

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? No
----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Martha Rocío Moreno Jiménez	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: ENZIMOLOGÍA	
Año: 2000	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOSEPARACIONES	
Año: 2004	Horas totales: 96

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	
Año: 2004	Horas totales: 96

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Nutrición y alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOLOGÍA MOLECULAR	
Año: 2005	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología molecular	Subdisciplina: Biología molecular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 005813	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUÍMICA AVANZADA	
Año: 2005	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOLOGÍA MOLECULAR	
Año: 2005	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología molecular	Subdisciplina: Biología molecular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2005	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO III	
Año: 2005	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE TESIS IV	
Año: 2006	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I	
Año: 2006	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: INGENIERÍA GENÉTICA	
Año: 2006	Horas totales: 64

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Ciencias clínicas	Subdisciplina: Genética clínica

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2006	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOLOGÍA MOLECULAR	
Año: 2006	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología molecular	Subdisciplina: Biología molecular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2006	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA	
Año: 2007	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO PREDOCTORAL	
Año: 2007	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN	
Año: 2007	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica y microbiología de los procesos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA	
Año: 2007	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2007	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2007	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2008	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE TESIS I	
Año: 2008	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: ALIMENTOS FUNCIONALES	
Año: 2008	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUÍMICA AVANZADA	
Año: 2008	Horas totales: 128

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: EXAMEN PREDOCTORAL	
Año: 2008	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Biofarmacia

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: ALIMENTOS FUNCIONALES	
Año: 2008	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUÍMICA AVANZADA	
Año: 2009	Horas totales: 128

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: OXIDACIÓN EN SISTEMAS BIOLÓGICOS	
Año: 2009	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO II	
Año: 2009	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUÍMICA AVANZADA	
Año: 2009	Horas totales: 128

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA	
Año: 2009	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: ALIMENTOS FUNCIONALES	
Año: 2009	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE TESIS I	
Año: 2009	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: LICENCIATURA EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: TALLER DE INVESTIGACIÓN II	
Año: 2009	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Fermentación

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: EXAMEN PREDOCTORAL	
Año: 2010	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUÍMICA AVANZADA	
Año: 2010	Horas totales: 128

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: LICENCIATURA EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: TALLER DE INVESTIGACIÓN II	
Año: 2010	Horas totales: 0

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	TÉCNICAS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA		
Año:	2010	Horas totales:	64

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO II		
Año:	2010	Horas totales:	16

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	PROYECTO DE TESIS II		
Año:	2010	Horas totales:	32

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Nombre del programa:	LICENCIATURA EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA		
Nombre del curso o asignatura:	TALLER DE INVESTIGACIÓN II		
Año:	2010	Horas totales:	32

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: BIOQUIMICA AVANZADA	
Año: 2010	Horas totales: 128

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN	
Año: 2010	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: seminario de investigación III	
Año: 2012	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: alimentos funcionales y fitoquímicos	
Año: 2012	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: técnicas de evaluación biológica	
Año: 2012	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: seminario de investigación I	
Año: 2012	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biotecnología	Subdisciplina: Otras

## Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: ingeniería bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: biología	
Año: 2012	Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Citología

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: proyecto de tesis V	
Año: 2012	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Bebidas no alcohólicas

## Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: maestría en ciencias en ingeniería bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: bioquímica avanzada	
Año: 2012	Horas totales: 64

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Alimentos Funcionales y Fitoquímicos		
Año:	2013	Horas totales:	80

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Técnicas de Evaluación Biológica		
Año:	2013	Horas totales:	80

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación I		
Año:	2013	Horas totales:	16

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación II		
Año:	2013	Horas totales:	16

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Toxicología de Alimentos	
Año: 2013	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Sustancias tóxicas naturales

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Técnicas Analíticas	
Año: 2013	Horas totales: 96

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación I	
Año: 2013	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año: 2013	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: Licenciatura en Ingeniería química	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación II	
Año: 2013	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: Licenciatura en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación II	
Año: 2013	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación III	
Año: 2013	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Técnicas de evaluación biológica	
Año: 2013	Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I	
Año: 2014	Horas totales: 16

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN		
Año:	2014	Horas totales:	32

## Áreas de conocimiento

Área:	Medicina y ciencias de la salud	Campo:	Ciencias médicas
Disciplina:	Bioquímica	Subdisciplina:	Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	ALIMENTOS FUNCIONALES Y FITOQUÍMICOS		
Año:	2014	Horas totales:	80

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II		
Año:	2014	Horas totales:	16

## Áreas de conocimiento

Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Biología celular	Subdisciplina:	Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	TÉCNICAS ANALÍTICAS		
Año:	2014	Horas totales:	48

## Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ciencias tecnológicas
Disciplina:	Tecnología de los alimentos	Subdisciplina:	Propiedades de los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA	
Año: 2014	Horas totales: 48

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I	
Año: 2014	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA	
Año: 2014	Horas totales: 0

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN II	
Año: 2014	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS	
Año: 2014	Horas totales: 48

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Bioquímica	Subdisciplina: Bioquímica de alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: TÉCNICAS ANALÍTICAS	
Año: 2014	Horas totales: 48

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 005813	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INV. III	
Año: 2014	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO PREDOCTORAL	
Año: 2014	Horas totales: 32

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III	
Año: 2014	Horas totales: 16

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III	
Año: 2014	Horas totales: 16

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Biofarmacia

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: ACTIVIDAD HEMAGLUTINANTE EN EXTRACTOS DE FRIJOL SILVESTRE

## Nombre del autor

Nombre: GABRIEL Urbano Hernández	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 23/dic/2002	Fecha de obtención de grado: 23/dic/2002

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Toxicología

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: EVALUACION DEL EFECTO DE EXTRACTOS POLIFENOLICOS DEL QUERCUS RESINOSA EN CELULAS TRANSFORMADAS

## Nombre del autor

Nombre: MARIA GABRIELA Seade Bechelani	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 23/mar/2004	Fecha de obtención de grado: 30/abr/2004

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Biología celular	Subdisciplina: Cultivo celular

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Polyphenol extraction from olive press cake extraction conditions measurement

## Nombre del autor

Nombre: CLAUDIA EDITH Bailón Soto

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 23/nov/2005

Fecha de obtención de grado: 20/dic/2005

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Nutrición y alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMUTAGENICA DE EXTRACTOS FENOLICOS DE TESTA DE VARIEDADES MEJORADAS DE FRIJOL COMUN (PHASEOLUS VULGARIS)

## Nombre del autor

Nombre: GRACIELA Zambrano Galván

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 30/mar/2006

Fecha de obtención de grado: 30/mar/2006

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias de la vida

Disciplina: Microbiología

Subdisciplina: Microbiología clínica

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

EVALUACION DE FRACCIONES ALERGENICAS EN ACEITE REFINADO DE GIRASOL

## Nombre del autor

Nombre: MARISELA Aguilar Durán

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 21/nov/2006

Fecha de obtención de grado: 21/nov/2006

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Aceites y grasas vegetales

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:  
ACTIVIDAD ANTICARCINOGENICA DE EXTRACTOS POLIFENOLICOS DE TESTA DE 23 VARIEDADES DE FRIJOL COMUN (PHASEOLUS VULGARIS)

## Nombre del autor

Nombre: CYNTHIA ADRIANA Nava Berumen

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 14/mar/2007

Fecha de obtención de grado: 14/mar/2007

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias de la vida

Disciplina: Biología celular

Subdisciplina: Cultivo celular

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:  
Caracterización Química de Nutraceuticos Microencapsulados Obtenidos de Hojas de Quercus resinosa

## Nombre del autor

Nombre: Gabriela Bermúdez Quiñones

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 19/oct/2007

Fecha de obtención de grado: 16/nov/2007

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:  
Evaluación nutracéutica de Infusiones de Hojas de Quercus resinosa

## Nombre del autor

Nombre: Azalia Luján García

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 03/jul/2007

Fecha de obtención de grado: 18/nov/2007

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Caracterización molecular y genética de mutantes de manzano (*Malus domestica borkh*) de bajo requerimiento de frío

## Nombre del autor

Nombre: Manuel González Portillo

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 31/ene/2008

Fecha de obtención de grado: 07/mar/2008

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Tecnología GM (genéticamente modificada)

Subdisciplina: Cultivos y ganado

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

CARACTERIZACIÓN ANTIOXIDANTE POR MÉTODOS IN VITRO Y EX VIVO DE FRACCIONES FITOFENÓLICAS PARCIALMENTE PURIFICADAS DE HOJAS DE *Quercus resinosa*, *Quercus sideroxylla* y *Quercus eduardii*.

## Nombre del autor

Nombre: CLAUDIA Gamboa Gómez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 18/nov/2008

Fecha de obtención de grado: 19/nov/2008

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Desarrollo de una bebida nutracéutica instantánea a partir de infusiones de *Quercus resinosa*

## Nombre del autor

Nombre: Marcela Soto García

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 23/nov/2009

Fecha de obtención de grado: 30/nov/2009

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y ESTRUCTURAL DE FITOQUÍMICOS CON POTENCIAL TERAPÉUTICO COMO AGENTES ANTICARCINOGENÉTICOS PRESENTES EN INFUSIONES DE HOJAS DE QUERCUS RESINOSA, SIDERXYLA Y EDUARDII.

## Nombre del autor

Nombre: MARIA JOSE RIVAS ARREOLA Rivas Arreola

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 02/jun/2010

Fecha de obtención de grado: 05/jun/2010

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias de la vida

Disciplina: Biología celular

Subdisciplina: Cultivo celular

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Mecanismos de prevención de cáncer de colon de infusiones de encino evaluados por modelos in vivo

## Nombre del autor

Nombre: Roberto Medina Medrano

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 15/oct/2010

Fecha de obtención de grado: 15/oct/2010

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Toxicología

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Potencial nutraceutico de infusiones de hojas de Quercus durifolia

## Nombre del autor

Nombre: María Margarita Herrera Andrades

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 31/ago/2011

Fecha de obtención de grado: 09/sep/2011

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Influencia del proceso de microencapsulación sobre la calidad nutracéutica de los compuestos polifenólicos de infusiones de hojas de Quercus resinosa

## Nombre del autor

Nombre: Betsabé Hernández Santos

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 31/may/2013

Fecha de obtención de grado: 01/jun/2013

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Influencia del procesamiento de frijol de las variedades Negro 8025, Bayo Victoria y Pinto Durango sobre la capacidad antioxidante y su efecto biológico

## Nombre del autor

Nombre: Verónica Cervantes Cardoza

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/sep/2013

Fecha de obtención de grado: 09/sep/2013

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Elaboración de productos tipo Kombucha a base de infusiones de encino determinando su efecto antioxidante

## Nombre del autor

Nombre: Blanca Denis Vázquez Cabral

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 18/feb/2014

Fecha de obtención de grado: 18/feb/2014

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: Universidad Juárez del Estado de Durango

## Título de la tesis:

Evaluación de propiedades gastroprotectoras conferidas por Heterotheca inuloides en cultivos celulares in vitro

## Nombre del autor

Nombre: Érika Elizabeth Barbosa Mireles

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 28/feb/2014

Fecha de obtención de grado: 26/abr/2014

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias de la vida

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Biofarmacia

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Efecto de bebidas funcionales en la modulación de enzimas antioxidantes y marcadores de inflamación gastrointestinal en un modelo in vivo

## Nombre del autor

Nombre: Jesús Omar Díaz Rivas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 29/ago/2014

Fecha de obtención de grado: 15/oct/2014

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud

Campo: Ciencias médicas

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Fitofármacos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

APLICACIÓN DE LA NANOTECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DE NUTRACÉUTICOS DE HOJAS DE ENCINO

## Nombre del autor

Nombre: Jorge Alberto Sánchez Burgos

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 28/mar/2014

Fecha de obtención de grado: 04/dic/2014

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO

## Título de la tesis:

Usos alternativos de los residuos de podas de árboles de Psidium guajava L.

## Nombre del autor

Nombre: Julio César Camarena Tello Camarena Tello

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 28/nov/2014

Fecha de obtención de grado: 11/dic/2014

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Estudio de la bioaccesibilidad, efectos antiinflamatorios y posible mecanismo de acción de lupeol nanoencapsulado en un modelo celular humano de absorción intestinal

## Nombre del autor

Nombre: Manuel Humberto Cháirez Ramírez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 19/dic/2014

Fecha de obtención de grado: 06/feb/2015

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud

Campo: Ciencias médicas

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Fitofármacos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Influencia de cambios en el perfil de flavonoides de infusiones fermentadas con el hongo chino (Kombucha) sobre el potencial cardioprotector"

## Nombre del autor

Nombre: Ana Gabriela Flores Rueda Flores Rueda

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 11/feb/2016

Fecha de obtención de grado: 11/feb/2016

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud

Campo: Ciencias médicas

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Fitofármacos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Escalamiento y evaluación de un biorreactor para la obtención de bebidas tipo Kombucha a base de infusiones de Quercus resinosa determinando sus cambios funcionales

## Nombre del autor

Nombre: Paola Silvana Morales Martínez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 17/mar/2016

Fecha de obtención de grado: 17/mar/2016

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Efecto de diferentes elicitors químicos sobre el perfil fitoquímico en etapas tempranas de plántulas de encino (Quercus spp) con propiedades nutraceuticas

## Nombre del autor

Nombre: Jessica Barragán Zúñiga

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 10/dic/2016

Fecha de obtención de grado: 10/dic/2016

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Efecto antiinflamatorio y anticarcinogénico de la fracción bioaccesible de proantocianidinas de frijol bayo victoria enlatado en un modelo celular de cáncer de colon humano HT-29

## Nombre del autor

Nombre: Jessica Alejandra Reyna Rojas Reyna Rojas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 17/feb/2017

Fecha de obtención de grado: 17/feb/2017

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Estudio Bioquímico y Microbiológico asociado a la biogénesis de sacarosa por la acción del consorcio Kombucha en un sistema lácteo

## Nombre del autor

Nombre: Lucía del Pilar Rodríguez Hernández

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 10/jun/2017

Fecha de obtención de grado: 10/jun/2017

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Bioquímica y microbiología de los procesos fermentativos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Estudio de la biodisponibilidad, toxicidad y efecto biológico hacia el estrés oxidativo de análogos de kombucha (*Quercus convallata*), para la obtención de una bebida pasteurizada mediante el uso de tecnologías emergentes

## Nombre del autor

Nombre: Blanca Denis Vázquez Cabral

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/abr/2018

Fecha de obtención de grado: 12/abr/2018

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología bioquímica

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Biodisponibilidad de bebida funcional a base de salvilla (*Buddleja scordioides*) y su efecto en enfermedad intestinal

## Nombre del autor

Nombre: Laura Jazel Barragán Zúñiga

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 06/mar/2018

Fecha de obtención de grado: 17/abr/2018

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química

Campo: Ciencias biomédicas

Disciplina: Ciencia de los alimentos

Subdisciplina: Ciencia de los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Biodisponibilidad de una bebida funcional a base de salvilla (*Buddleja scordioides*) y su efecto en enfermedad intestinal

## Nombre del autor

Nombre: Laura Jazel Barragán Zúñiga

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud

Campo: Ciencias médicas

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Fitofármacos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Estudio de un shot a base de salvilla (*Buddleja scordioides*) y estevia (*Stevia rebaudiana*) con potencial gastroprotector

## Nombre del autor

Nombre: Jesús Omar Díaz Rivas

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Efecto de un shot de salvilla (*Buddleja scordioides*) sobre la expresión diferencial de genes inflamatorios en un modelo de células epiteliales normales de humano

## Nombre del autor

Nombre: Cecilia Villegas Novoa Villegas Novoa

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud

Campo: Ciencias médicas

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Fitofármacos

## Reporte CVU Completo

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Evaluación de la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutraceuticos en organogeles emulsificados y su efecto sobre marcadores de cáncer de mama en modelos in vitro e in vivo.

## Nombre del autor

Nombre: Manuel Humberto Cháirez Ramirez

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud

Campo: Ciencias médicas

Disciplina: Farmacología

Subdisciplina: Fitofármacos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

Estudio de la biodisponibilidad y toxicidad de análogos de Kombucha de encino tratados con campos de pulsos eléctricos de alta intensidad y su efecto biológico hacia la protección aterogénica

## Nombre del autor

Nombre: Blanca Denis Vázquez Cabral

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

## Título de la tesis:

EVALUACION QUIMICA Y BIOLOGICA DE VARIETADES MEJORADAS DE FRIJOL COMUN (PHASEOLUS VULGARIS) PARA LA DETERMINACION DE SU EFECTO ANTICARCINOGENICO DESPUES DEL COCIMIENTO

## Nombre del autor

Nombre: ESPARZA OLVERA ANA PAULA Olvera Esparza

Estado de la tesis: Trunca

País: México

Fecha de aprobación: 23/mar/2006

Fecha de obtención de grado:

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

Participación en congresos			
Nombre del congreso: XXVI Encuentro Nacional AMIDIQ			
Título del trabajo: CONTENIDO POLIFENÓLICO Y ACTIVIDAD ATRAPADORA DE RADICALES LIBRES DE LA NUEZ DE DURANGO			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: POLIFENOLES	Palabra clave 2: NUEZ	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: Avances en el aprovechamiento biotecnológico de productos agropecuarios			
Título del trabajo: EVALUACIÓN BIOLÓGICA DEL EFECTO DE EXTRACTOS POLIFENÓLICOS DE QUERCUS RESINOSA SOBRE CÉLULAS			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: QUERCUS	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: QUIMIOPROTECCIÓN	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: . XXI Aniversario de la Facultad de Ciencias Químicas de la UJED.			
Título del trabajo: TÓXICOS NATURALES EN ALIMENTOS			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: ALIMENTOS	Palabra clave 2: TÓXICOS	Palabra clave 2: NATURALES	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: V Congreso del Noroeste y I Nacional de Ciencias Alimentarias y Biotecnología. Hermosillo, Son. México.			
Título del trabajo: EVALUACIÓN QUÍMICA DE EXTRACTOS FENÓLICOS A PARTIR DE TESTA Y COTILEDÓN DE VARIEDADES MEJORADAS DE			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: FRIJOL	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: ANTIMUTAGÉNICO	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: XXVI Encuentro Nacional AMIDIQ. Acapulco Gro. México			
Título del trabajo: ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMUTAGÉNICA DE POLIFENOLES DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS) PROCESADO			
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: FRIJOL	Palabra clave 2: COCIMIENTO	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: III Jornadas de Ciencias Químicas			
Título del trabajo: EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE Y QUIMIOPROTECTOR DE LOS EXTRACTOS FENÓLICOS DE SEMILLA DE			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: MANZANA	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: QUIMIOPROTECCIÓN	

## Reporte CVU Completo

Participación en congresos			
Nombre del congreso: I reunión estatal de ciencia y tecnología 2005-2010			
Título del trabajo: EFECTO DEL PROCESO DE EXTRUSIÓN SOBRE LA DIGESTIBILIDAD DE LAS PROTEÍNAS Y FACTORES ANTINUTRICIOS DE			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: EXTRUSIÓN	Palabra clave 2: DIGESTIBILIDAD	Palabra clave 2: PROTEÍNAS	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: XXVI Encuentro Nacional AMIDIQ			
Título del trabajo: EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE DE LOS TANINOS DE LA CORTEZA DE ENCINO (QUERCUS SIDEROXYLA).			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: CORTEZA	Palabra clave 2: POLIFENOLES	Palabra clave 2: ENCINO	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: XXVI Encuentro Nacional AMIDIQ			
Título del trabajo: EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE DE LAS AGUAS DE DESHECHO PROVENIENTES DEL PROCESO DE OBTENCIÓN			
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: OREGANO	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: AGUAS MADRES	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: IFT 2006 Annual Meeting and Food Expo			
Título del trabajo: INFLUENCE OF TEMPERATE AND AGITATION ON THE TEXTURE OF CHOCOLATE COATING.			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2006		País: United States of America	
Palabra clave 1: TEMPERATE	Palabra clave 2: AGITATION	Palabra clave 2: CHOCOLATE	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: IFT 2006 Annual Meeting and Food Expo.			
Título del trabajo: EXTRUSION PROCESS OF COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.) AND THEIR EFFECT ON PROTEIN DIGESTIBILITY.			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2006		País: United States of America	
Palabra clave 1: EXTRUSION	Palabra clave 2: PROTEIN	Palabra clave 2: DIGESTIBILITY	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: Food Science and Food Biotechnology in developing countries. 2nd International Congress			
Título del trabajo: EFFECT OF TWO TYPES OF IMPELLERS ON THE STABILITY OF THE NON-NEWTONIAN MODEL DISPERSION.			
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso			
Fecha: 01/ene/2006		País: México	
Palabra clave 1: IMPELLERS	Palabra clave 2: STABILITY	Palabra clave 2: DISPERSION	

Participación en congresos			
----------------------------	--	--	--

## Reporte CVU Completo

<b>Nombre del congreso:</b> Food Science and Food Biotechnology in developing countries. 2nd International Congress.		
<b>Título del trabajo:</b> GENOTOXIC EVALUATION OF THE OREGANO ESSENTIAL OIL AND THEIR MOTHER LIQUOR EXTRACTS		
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2006	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> OIL	<b>Palabra clave 2:</b> OREGANO	<b>Palabra clave 2:</b> GENOTOXIC

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Food Science and Food Biotechnology in developing countries. 2nd International Congress		
<b>Título del trabajo:</b> BIOLOGICAL AND ANTIOXIDANT EVALUATION OF PHENOLIC EXTRACTS FROM SEED COTAS OF IMPROVED BEAN CULTIVARS		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2006	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> BEAN	<b>Palabra clave 2:</b> COAT	<b>Palabra clave 2:</b> ANTIOXIDANT

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Food Science and Food Biotechnology in developing countries. 2nd International Congress.		
<b>Título del trabajo:</b> ALCOHOLIC EMULSION STABILITY IN FUNCTION OF TEMPERATURE, STORAGE TIME AND CONCENTRATION OF CA++.		
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2006	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> ALCOHOL	<b>Palabra clave 2:</b> EMULSION	<b>Palabra clave 2:</b> STABILITY

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Food Science and Food Biotechnology in developing countries. 2nd International Congress.		
<b>Título del trabajo:</b> PHYSICAL PROPERTIES OF DEHYDRATED NOPAL (OPUNTIA FICUS INDICA) AT DIFFERENT DRYING CONDITIONS.		
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2006	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> PHYSICAL	<b>Palabra clave 2:</b> NOPAL	<b>Palabra clave 2:</b> DRYING

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> 28 Encuentro Nacional de AMIDIQ.		
<b>Título del trabajo:</b> ESTUDIO DE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DEL BETABEL (BETA VULGARIS) DESHIDRATADO POR CONVECCIÓN		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> PROPIEDADES	<b>Palabra clave 2:</b> BETABEL	<b>Palabra clave 2:</b> DESHIDRATADO

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> 28 Encuentro Nacional de AMIDIQ		
<b>Título del trabajo:</b> ESTABILIDAD DE EMULSIONES ALCOHÓLICAS ELABORADAS CON MEZCLA DE DIFERENTES LOTES CASEINATOS		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> ESTABILIDAD	<b>Palabra clave 2:</b> EMULSIONES	<b>Palabra clave 2:</b> CASEINATOS

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> 28 Encuentro Nacional de AMIDIQ		
---	--	--

## Reporte CVU Completo

<b>Título del trabajo:</b> EFECTO DE LA TESTA EN LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DE CINCO VARIEDADES MEXICANAS DE FRIJOL (PHASEOLUS)		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> COCCIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> FRIJOL	<b>Palabra clave 2:</b> TESTA

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. ECUADOR ¿ AMBATO		
<b>Título del trabajo:</b> PROPIEDADES FUNCIONALES DEL BETABEL (BETA VULGARIS) DESHIDRATADO POR CONVECCIÓN FORZADA.		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> Ecuador	
<b>Palabra clave 1:</b> PROPIEDAES	<b>Palabra clave 2:</b> BETABEL	<b>Palabra clave 2:</b> DESHIDRATADO

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> IFT 2007 Annual Meeting and Food Expo. Chicago, IL.		
<b>Título del trabajo:</b> CHANGES IN THE NUTRICIONAL AND ANTINUTRITIONAL PROPERTIES OF MEXICAN COMMON BEAN CULTIVARS STORED		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> EXTRUSION	<b>Palabra clave 2:</b> BEAN	<b>Palabra clave 2:</b> NUTRICIONAL

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> IFT 2007 Annual Meeting and Food Expo. Chicago, IL.		
<b>Título del trabajo:</b> ANTIOXIDANT CAPACITY OF INFUSIONS FROM QUERCUS RESINOSA LEAVES.		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> INFUSIONS	<b>Palabra clave 2:</b> QUERCUS	<b>Palabra clave 2:</b> ANTIOXIDANT

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> IFT 2007 Annual Meeting and Food Expo. Chicago, IL.		
<b>Título del trabajo:</b> STUDY OF THE STABILITY OF ALCOHOLIC EMULSIONS IN FUNCTION OF TEMPERATURE, STORAGE TIME ON DIFFERENT		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> ALCOHOLIC	<b>Palabra clave 2:</b> EMULSIONS	<b>Palabra clave 2:</b> CASEINATES

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> IFT 2007 Annual Meeting and Food Expo. Chicago, IL.		
<b>Título del trabajo:</b> THE ANALYSIS OF STRESS RELAXATION OF LOW CALORIC CHOCOLATE FROSTING.		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2007	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> STRESS	<b>Palabra clave 2:</b> RELAXATION	<b>Palabra clave 2:</b> CHOCOLATE

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> 28 Encuentro Nacional de AMIDIQ		
<b>Título del trabajo:</b> ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO VISCOELÁSTICO EN BETÚN DE CHOCOLATE BAJO EN CALORÍAS.		

## Reporte CVU Completo

Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2007	País: México	
Palabra clave 1: COMPORTAMIENTO	Palabra clave 2: VISCOELÁSTICO	Palabra clave 2: CHOCOLATE

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 28 Encuentro Nacional de AMIDIQ		
Título del trabajo: ESTUDIO REOLÓGICO DE UNA COBERTURA PARA PASTEL A BASE DE CHOCOLATE CON BAJO CONTENIDO CALÓRICO.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2007	País: México	
Palabra clave 1: REOLÓGICO	Palabra clave 2: COBERTURA	Palabra clave 2: CHOCOLATE

Participación en congresos		
Nombre del congreso: V congreso internacional y XVI congreso nacional de ingeniería bioquímica		
Título del trabajo: CONTENIDO DE POLIFENOLES Y ACCIÓN BIOLÓGICA DE EXTRACTOS DE ACICULAS DE PINUS COOPERI, P ENGELMANI, P		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2008	País: México	
Palabra clave 1: POLIFENOLES	Palabra clave 2: ACICULAS	Palabra clave 2: PINOS

## Colaboradores

Nombre: Nuria Elizabeth Rocha Guzmán		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 1	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188189636

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 3rd International congress on food science and Food biotechnology in developing countries		
Título del trabajo: PHYSICAL AND NUTRACEUTICAL PROPERTIES OF DEHYDRATED NOPAL (OPUNTIA FICUS INDICA)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2008	País: México	
Palabra clave 1: SECADO	Palabra clave 2: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: NOPAL

Participación en congresos		
Nombre del congreso: XXIX Encuentro nacional de la AMIDIQ		
Título del trabajo: PROPIEDADES FUNCIONALES Y NUTRACEUTICAS DE NOPAL DESHIDRATADO POR CONVECCION FORZADA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2008	País: México	
Palabra clave 1: SECADO	Palabra clave 2: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: NOPAL

## Participación en congresos

## Reporte CVU Completo

<b>Nombre del congreso:</b> V congreso internacional y XVI congreso nacional de ingeniería bioquímica		
<b>Título del trabajo:</b> EVALUACIÓN QUÍMICA Y CROMATOGRÁFICA DE FLAVONOIDES EN EXTRACTOS CRUDOS Y SEMIPURIFICADOS DE CORTEZA		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> POLIFENOLES	<b>Palabra clave 2:</b> CORTEZA	<b>Palabra clave 2:</b> PINOS

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> V congreso internacional y XVI congreso nacional de ingeniería bioquímica		
<b>Título del trabajo:</b> DEGRADACIÓN DE METALAXIL POR BACTERIAS ENDOFITICAS EN PLANTAS DE PAPA		
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> BACTERIAS	<b>Palabra clave 2:</b> DEGRADACIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> METALAXIL

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> V congreso internacional y XVI congreso nacional de ingeniería bioquímica		
<b>Título del trabajo:</b> INTRODUCCION IN VITRO DE BACTERIAS AISLADAS DE SOLANACEAS A PLANTULAS DE PAPA		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> BACTERIAS	<b>Palabra clave 2:</b> PAPA	<b>Palabra clave 2:</b> SOLANACEAS

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> FSFB, 3rd International Congress		
<b>Título del trabajo:</b> 73.ANTIOXIDANT CHARACTERIZATION OF EXTRACTS FROM QUERCUS DURIFOLIA LEAVES BY IN VITRO AND EX VIVO		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> ANTIOXIDANT	<b>Palabra clave 2:</b> QUERCUS	<b>Palabra clave 2:</b> LEAVES

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> 3rd International congress on food science and Food biotechnology in developing countries		
<b>Título del trabajo:</b> RHEOLOGICAL EVALUATION OF CHOCOLATE COATINGS		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> CHOCOLATE	<b>Palabra clave 2:</b> GOMAS	<b>Palabra clave 2:</b> REOLOGÍA

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> 3rd International congress on food science and Food biotechnology in developing countries		
<b>Título del trabajo:</b> EFFECT OF TEMPERATURE, AGITATION RATE AND MIXING PROCESS IN THE STABILITY OF MODEL EMULSIONS		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> ESTABILIDAD	<b>Palabra clave 2:</b> EMULSIONES	<b>Palabra clave 2:</b> PROPIEDADES FÍSICAS

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> XXIX Encuentro nacional de la AMIDIQ
--

## Reporte CVU Completo

<b>Título del trabajo:</b> MICROENCAPSULACION DE EXTRACTOS DE POLARIDAD CRECIENTE OBTENIDOS A PARTIR DE ENCINO		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> ENCAPSULACIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> EXTRACTOS	<b>Palabra clave 2:</b> ENCINO

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> 3rd International congress on food science and Food biotechnology in developing countries		
<b>Título del trabajo:</b> INFRARED HEATING (MICRONIZING)EFFECT ON THE COOKING TIME OF FIVE MEXICAN CULTIVARS OF COMMON BEANS		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> MICRONIZADO	<b>Palabra clave 2:</b> FRIJOL	<b>Palabra clave 2:</b> COCCIÓN

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> 3rd International congress on food science and Food biotechnology in developing countries		
<b>Título del trabajo:</b> PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF WINTER SQUASH CV CEHUALCA		
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> CALABAZA	<b>Palabra clave 2:</b> PROPIEDADES FISICAS	<b>Palabra clave 2:</b> PROPIEDADES QUÍMICAS

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> 3rd International congress on food science and Food biotechnology in developing countries		
<b>Título del trabajo:</b> EFFECT OF SEVERAL TRADITIONAL PROCESSING METHODS OF COOKING ON THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF MEXICAN		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2008	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> CEBADA	<b>Palabra clave 2:</b> COCCIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> POLIFENOLES

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> Foro Estatal de Salud 2009		
<b>Título del trabajo:</b> HYPOTENSIVE ACTIVITY OF POLYPHENOLIC ANTIOXIDANTS FROM QUERCUS RESINOSA, Q. EDUARDII, Q. SIDEROXYLA AND		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2009	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> HYPOTENSIVE	<b>Palabra clave 2:</b> POLYPHENOLIC	<b>Palabra clave 2:</b> QUERCUS

Participación en congresos		
<b>Nombre del congreso:</b> Foro Estatal de Salud 2009		
<b>Título del trabajo:</b> EXTRACTOS DE CORTEZAS DE PINOS Y ENCINOS DEL BOSQUE DURANGUENSE COMO POTENCIALES INHIBIDORES DE		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2009	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> LDL	<b>Palabra clave 2:</b> PINO	<b>Palabra clave 2:</b> ENCINO

Colaboradores		
---------------	--	--

## Reporte CVU Completo

Nombre: ). ROSALES-CASTRO M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GONZÁLEZ-LAREDO R.F.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GALLEG		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: AMIDIQ		
Título del trabajo: ESTIMACION DE LOS COEFICIENTES DE DIFUSIVIDAD DE HUMEDAD EN PASTA PARA SOPA A BASE DE MEZCLAS SEMOLA		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2009	País: México	
Palabra clave 1: COEFICIENTES	Palabra clave 2: DIFUSIVIDAD	Palabra clave 2: PASTA

## Colaboradores

Nombre: J.A. GALLEGOS-INFANTE		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: N.E. ROCHA-GUZMÁN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Reporte CVU Completo

Nombre: R.F. GON		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT 2009 Annual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRACTS FROM QUERCUS RESINOSA, Q. SIDEROXYLA, Q. EDUARDII AND Q. DURIFOLIA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: United States of America	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANT	Palabra clave 2: QUERCUS	Palabra clave 2: EXTRACTS

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT 2009, Annual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: THE EFFECT OF COMMON BEAN FLOUR (PHASEOLUS VULGARIS L.) BLENDED WITH DURUM WHEAT FLOUR ON THE PASTA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: United States of America	
Palabra clave 1: BEAN	Palabra clave 2: FLOUR	Palabra clave 2: PASTA

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT 2009, Annual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: THE EFFECT OF THE HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION IN THE BEHAVIOR OF DISPERSIONS OF LYOPHILIZED EXTRACTS		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: United States of America	
Palabra clave 1: SPRAY-DRYING	Palabra clave 2: HIGH-PRESSURE	Palabra clave 2: QUERCUS

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT 2009, Annual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: IN VITRO STARCH DIGESTIBILITY OF A PASTA MAKE WITH BLEND OF COMMON BEAN FLOUR ¿ SEMOLINA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: United States of America	
Palabra clave 1: DIGESTIBILITY	Palabra clave 2: PASTA	Palabra clave 2: BEAN

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT 2009, Annual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: SYNTHESIS AND RHEOLOGICAL CHARACTERIZATION OF POLY(DL-LACTIDE) FOR CONTROLLED RELEASE OF ACTIVE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: United States of America	
Palabra clave 1: SYNTHESIS	Palabra clave 2: RHEOLOGICAL	Palabra clave 2: POLY(DL-LACTIDE)

## Reporte CVU Completo

Participación en congresos			
Nombre del congreso: 5th Annual European Rheology Conference			
Título del trabajo: RHEOLOGICAL AND THERMAL PROPERTIES OF BLEND OF KAPPA-CARRAGEENAN WITH NATIVE MAIZE STARCH AT			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2009		País: United Kingdom	
Palabra clave 1: RHEOLOGICAL	Palabra clave 2: THERMAL	Palabra clave 2: CARRAGEENAN	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: 5th Annual European Rheology Conference			
Título del trabajo: MECHANICAL PROPERTIES OF GELS FORMED BY MIXTURES OF MUCILAGE GUM (OPUNTIA FICUS INDICA) AND OVALBUMINS			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2009		País: United Kingdom	
Palabra clave 1: MECHANICAL	Palabra clave 2: GEL	Palabra clave 2: OPUNTIA	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: Congreso nacional de Frijol			
Título del trabajo: DIGESTIBILIDAD IN VITRO DE UNA PASTA COMPUESTA CON FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS)			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2009		País: México	
Palabra clave 1: DIGESTIBILIDAD	Palabra clave 2: PASTA	Palabra clave 2: FRIJOL	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: simposio colombiano de coloides y superficies			
Título del trabajo: RHEOLOGICAL CHARACTERIZATION OF MICROENCAPSULATES OF QUERCUS RESINOSA EXTRACTS			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2009		País: Colombia	
Palabra clave 1: RHEOLOGICAL	Palabra clave 2: MICROENCAPSULATED	Palabra clave 2: QUERCUS	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: Simposio Colombiano de Coloides y Superficies			
Título del trabajo: MIXING AND TEMPERING EFFECT ON THE RHEOLOGICAL AND PARTICLE SIZE PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2009		País: Colombia	
Palabra clave 1: TEMPERING	Palabra clave 2: RHEOLOGICAL	Palabra clave 2: CHOCOLATE	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: International Society for Nutraceuticals & Functional Foods			
Título del trabajo: BIOACTIVE PHYTOCHEMICALS IN INFUSIONS OF QUERCUS SIDEROXYLA, Q. EDUARDII AND Q. RESINOSA LEAVES			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2009		País: United States of America	
Palabra clave 1: BIOACTIVE	Palabra clave 2: QUERCUS	Palabra clave 2: INFUSIONS	

Participación en congresos			
----------------------------	--	--	--

## Reporte CVU Completo

<b>Nombre del congreso:</b> International Society for Nutraceuticals & Functional Foods			
<b>Título del trabajo:</b> POLYPHENOLS FROM MEXICAN PINES AND OAKS BARKS AS POTENTIAL SOURCES OF NUTRACEUTICALS			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2009		<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> POLYPHENOL	<b>Palabra clave 2:</b> OAK	<b>Palabra clave 2:</b> BARKS	

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Foro Estatal de Salud 2009			
<b>Título del trabajo:</b> POTENCIAL NUTRACÉUTICO DE NUEZ PECANERA			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2009		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> POTENCIAL	<b>Palabra clave 2:</b> NUTRACÉUTICO	<b>Palabra clave 2:</b> NUEZ	

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ			
<b>Título del trabajo:</b> EFECTO DEL PROCESO DE MICROENCAPSULACIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE INFUSIÓN DE HOJA DE			
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> MICROENCAPSULACIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> ANTIOXIDANTE	<b>Palabra clave 2:</b> INFUSION	

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ			
<b>Título del trabajo:</b> ULTRAFILTRACIÓN DE FLUIDOS NO NEWTONIANOS			
<b>Título de participación congreso:</b> Presentación de artículo en extenso			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> ULTRAFILTRACIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> FLUIDOS	<b>Palabra clave 2:</b> NO-.NEWTONIANOS	

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> VII Congreso del Noroeste y III Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología			
<b>Título del trabajo:</b> CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE UNA BOTANA DE TERCERA GENERACIÓN ELABORADA POR EL PROCESO DE			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> BOTANA	<b>Palabra clave 2:</b> EXTRUSIÓN	<b>Palabra clave 2:</b> MAÍZ	

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> IFT10 Annual Meeting and Food Expo. 2010			
<b>Título del trabajo:</b> CHEMICAL, ANTIOXIDANT AND SENSORY ANALYSIS OF HERBAL INFUSIONS FROM QUERCUS SP			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010		<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> CHEMICAL	<b>Palabra clave 2:</b> ANTIOXIDANT	<b>Palabra clave 2:</b> SENSORY	

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> IFT10 Annual Meeting and Food Expo. 2010			
--	--	--	--

## Reporte CVU Completo

<b>Título del trabajo:</b> INFLUENCE OF TWO HYDROCOLLOIDS IN THE VISCOELASTIC PROPERTIES, PARTICLE SIZE DISTRIBUTION AND MELTING		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> HYDROCOLLOIDS	<b>Palabra clave 2:</b> VISCOELASTIC	<b>Palabra clave 2:</b> CHOCOLATE

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> IFT10 Annual Meeting and Food Expo		
<b>Título del trabajo:</b> RELATIONSHIPS BETWEEN OPTIMAL COOKING TIME BY MATTSON METHOD AND THERMAL PROCESSING TIME (FO) IN		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> COOKING	<b>Palabra clave 2:</b> BEAN	<b>Palabra clave 2:</b> MEXICAN

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> IFT10 Annual Meeting and Food Expo		
<b>Título del trabajo:</b> OPTIMIZATION OF HALF PRODUCTS ENRICHED WITH WINTER SQUASH FLOUR USING THE EXTRUSION TECHNOLOGY		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> OPTIMIZATION	<b>Palabra clave 2:</b> SQUASH	<b>Palabra clave 2:</b> EXTRUSION

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> IFT10 Annual Meeting and Food Expo		
<b>Título del trabajo:</b> DRYING AND ROASTING TEMPERATURE EFFECT ON THE IN VITRO DIGESTIBILITY AND ANTINUTRITIONAL FACTORS OF		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010	<b>País:</b> United States of America	
<b>Palabra clave 1:</b> PINOLE	<b>Palabra clave 2:</b> DRYING	<b>Palabra clave 2:</b> DIGESTIBILITY

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Reunión de Química de Productos Naturales en Salud		
<b>Título del trabajo:</b> CARACTERIZACIÓN ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS FENÓLICOS DE HOJAS DE MEZQUITE (PROSOPIS LAEVIGATA)		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> MEZQUITE	<b>Palabra clave 2:</b> EXTRACTOS	<b>Palabra clave 2:</b> ANTIOXIDANTE

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Tercera Reunión Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación		
<b>Título del trabajo:</b> CARACTERIZACIÓN ANTIOXIDANTE DE EXTRACCIONES FENÓLICAS DE HOJAS DE MEZQUITE (PROSOPIS LAEVIGATA)		
<b>Título de participación congreso:</b> Póster		
<b>Fecha:</b> 01/ene/2010	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> MEZQUITE	<b>Palabra clave 2:</b> FENOLES	<b>Palabra clave 2:</b> ANTIOXIDANTES

## Colaboradores

## Reporte CVU Completo

Nombre: GARCÍA-ANDRADE MA.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GONZALEZ LAREDO R.F.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ROCHA-GU		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DE UNA EMULSIÓN COSMÉTICA ESTABILIZADA CON POLIACRIATO DE SODIO		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: EMULSIÓN	Palabra clave 2: COSMÉTICA	Palabra clave 2: POLIACRIATO

## Colaboradores

Nombre: MEDINA-TORRES L.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: PINAL-VALDÉS S.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Reporte CVU Completo

Nombre: HERRERA-NÁJERA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: POTENCIAL NUTRACÉUTICO DE NUEZ PECANERA		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: NUTRACÉUTICOS	Palabra clave 2: NUEZ	Palabra clave 2: PECANERA

## Colaboradores

Nombre: PÁEZ-HERRERA J.C.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GONZÁLEZ-LAREDO R.F.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GALLEGOS-		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: ACTIVIDAD BIOLÓGICA DE EXTRACTOS CRUDOS DE FOLLAJE DE ESPECIES DE ENCINO BLANCO		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: EXTRACTOS	Palabra clave 2: FOLLAJE	Palabra clave 2: ENCINOS

## Reporte CVU Completo

## Colaboradores

Nombre: SÁNCHEZ-BURGOS J.A.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: RAMÍREZ-MARES M.V.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ROCHA-GUZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in developing countries		
Título del trabajo: PHYSICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF OAK (QUERCUS RESINOSA) LEAF INFUSIONS MICROENCAPSULATED WITH		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: OAK	Palabra clave 2: MICROENCAPSULATED	Palabra clave 2: ALOE

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing countries		
Título del trabajo: THE EFFECT OF INFRARED HEATING ON THE PHYSICOCHEMICAL, FUNCTIONAL AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF PINTO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: INFRARED	Palabra clave 2: BEAN	Palabra clave 2: FUNCTIONAL

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in developing countries		
Título del trabajo: DEVELOPMENT AND PHYSICAL CHARACTERIZATION OF POLY-(LACTIDE-CO-GLYCOLIDE) NANOPARTICLES CONTAINING A		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: LUPEOL	Palabra clave 2: NANOPARTICLES	Palabra clave 2: CHARACTERIZATION

## Reporte CVU Completo

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: HERBAL TEAS FROM OAK WITH GASTROPROTECTIVE POTENTIAL AGAINST OXIDATIVE DAMAGE INDUCED BY NON-		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: ANTIINFLAMMATORY	Palabra clave 2: TEAS	Palabra clave 2: GASTROPROTECTIVE

## Colaboradores

Nombre: HERNÁNDEZ-SANTOS B.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GALLEGOS-INFANTE J.A.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: GONZÁLEZ-LAREDO R.F.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ROCHA-GUZMÁN N.E.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXIV Encuentro Nacional y III Congreso Internacional de la AMIDIQ		
Título del trabajo: ELABORACIÓN DE BEBIDAS FUNCIONALES TIPO KOMBUCHA A BASE DE PRODUCTOS NO MADERABLES DE ENCINO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: BEBIDAS	Palabra clave 2: ENCINO	Palabra clave 2: KOMBUCHA

## Reporte CVU Completo

## Colaboradores

Nombre: BLANCA DENIS VÁZQUEZ CABRAL		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 5	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

Nombre: INDIRA TERESA SARAI CORDOVA MORENO		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Licenciatura	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 5	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XI Congreso Mexicano sobre Recursos Forestales		
Título del trabajo: CUANTIFICACIÓN DE TANINOS EN MADERA DE OLIVO		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: TANINOS	Palabra clave 2: MADERA	Palabra clave 2: OLIVO

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXIV Encuentro Nacional y III Congreso Internacional de la AMIDIQ		
Título del trabajo: ELABORACIÓN DE BEBIDAS FUNCIONALES TIPO KOMBUCHA A BASE DE PRODUCTOS NO MADERABLES DE ENCINO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: ENCINO	Palabra clave 2: KOMBUCHA	Palabra clave 2: BEBIDAS

## Colaboradores

Nombre: BLANCA DENIS VÁZQUEZ CABRAL		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 5	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: VIII CONGRESO DEL NOROESTE Y IV NACIONAL EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA		
--	--	--

## Reporte CVU Completo

Título del trabajo: EFECTO DEL PROCESAMIENTO SOBRE COMPUESTOS POLIFENÓLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN HARINAS		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: CALABAZA	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: POLIFENOLES

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Encuentro regional de investigadores		
Título del trabajo: VALORACIÓN DEL POLIMORFISMO C677 DEL GEN MTHFR EN MUJERES CON CÁNCER DE MAMA METASFÁSICO Y CON		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: CAPECIFABINE	Palabra clave 2: POLIMORFISMO	Palabra clave 2: CÁNCER DE MAMA

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Evento Nacional de Innovación Tecnológica 2014		
Título del trabajo: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FERMENTADOS TIPO KOMBUCHA A PARTIR DE INFUSIONES DE HOJA DE ENCINO		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: KOMBUCHA	Palabra clave 2: INFUSIONES	Palabra clave 2: ENCINO

## Colaboradores

Nombre: Blanza Denise Vázquez Cabral		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 1	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6181383486

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Jornada Regional de Investigación en Salud Durango 2014 Zona Norte		
Título del trabajo: FERMENTACIÓN DE INFUSIONES DE ENCINO CON EL CONSORCIO KOMBUCHA: CAMBIOS QUÍMICOS, ACEPTABILIDAD		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: FERMENTACIÓN	Palabra clave 2: ENCINO	Palabra clave 2: KOMBUCHA

## Colaboradores

Nombre: Blanca Denise Vázquez Cabral		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado: Memoria	

## Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración: 1	Tipo de colaborador: Becario no SNI
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal Teléfono: 6181383486

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Jornada Regional de Investigación en Salud Durango 2014 Zona Norte		
Título del trabajo: DETERMINACIÓN DE LA PERMEABILIDAD Y EFECTO EN LA MODULACIÓN DE MARCADORES DE INFLAMACIÓN INTESTINAL		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: INFLAMACIÓN	Palabra clave 2: CACO-2	Palabra clave 2: LUPEOL

## Colaboradores

Nombre: Manuel Humberto Chairez Ramirez		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 1	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6121502383

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 1er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos		
Título del trabajo: POTENCIAL GASTROPROTECTOR DE BUDDLEJA SCORDIOIDES EN LA MODULACIÓN DE ENZIMAS ANTIOXIDANTES Y		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: BUDDLEJA	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTES	Palabra clave 2: INFLAMACIÓN

## Colaboradores

Nombre: JESÚS OMAR DÍAZ RIVAS		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 5	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 6° Food Science, Biotechnology and Safety		
Título del trabajo: Gastroprotective potential Bluddeja scordioides in modulation antioxidnat enzymes and markers of inflamation in an in vivo		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: BULUDEJA SCORDIOIDES	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTE	Palabra clave 2: ANTIINFLAMATORIO

## Reporte CVU Completo

## Colaboradores

Nombre: Jesús Omar Diaz Rivas		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Ponencia	
Tiempo de colaboración: 1	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6182206047

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXVI Encuentro Anual de la AMIDIQ Nuevas Tecnologías y tendencias en la Ingeniería Química		
Título del trabajo: Una aportación al escalamiento de bebidas tipo kombucha a base de infusiones de Quercus resinosa		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2015	País: México	
Palabra clave 1: QUERCUS RESINOSA	Palabra clave 2: KOMBUCHA	Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: Paola Silvana Morales		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 1	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6181383486

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXVII AMIDIQ		
Título del trabajo: Efecto de diferentes elicitores químicos sobre el perfil fitoquímico en plantas de encino (Quercus spp) con propiedades		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: ENCINO	Palabra clave 2: ELICITORES	Palabra clave 2: FITOQUÍMICO

## Colaboradores

Nombre: JESSICA BARRAGÁN ZÚÑIGA		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 3	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Reporte CVU Completo

Participación en congresos			
Nombre del congreso: AMIDIQ			
Título del trabajo: Quercetin glycosylation degree and their effect on the in vitro bioaccessibility through the use of food grade organogels			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2016		País: México	
Palabra clave 1: QUERCETIN	Palabra clave 2: BIOACCESIBILITY	Palabra clave 2: ORGANOGELS	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de alimentos funcionales y nutraceuticos			
Título del trabajo: Potencial antioxidante y anticarcinogénico de fitofenoles obtenidos a partir de variedades de frijol Phaseolus vulgaris L.			
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso			
Fecha: 01/ene/2016		País: México	
Palabra clave 1: PHASEOLUS	Palabra clave 2: PROCESADO	Palabra clave 2: CÁNCER	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos			
Título del trabajo: Efecto anticancerígeno de infusiones de salvilla (Buddleja scordioides K.) en un modelo in vitro de cáncer de colon			
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso			
Fecha: 01/ene/2016		País: México	
Palabra clave 1: BUDDLEJA	Palabra clave 2: INFUSIONS	Palabra clave 2: CÁNCER	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos			
Título del trabajo: Efecto de la altitud en perfiles fitoquímicos, actividad antioxidante y efecto antihipertensivo de residuos foliares provenientes			
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso			
Fecha: 01/ene/2016		País: México	
Palabra clave 1: FITOQUÍMICOS	Palabra clave 2: ANTIHIPERTENSIVO	Palabra clave 2: GUAYABO	

Colaboradores			
Nombre: JESSICA BARRAGÁN ZÚÑIGA			
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas		
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos		
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster		
Tiempo de colaboración: 4	Tipo de colaborador: Becario no SNI		
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos			
Título del trabajo: Desarrollo de nanoemulsiones de organogeles como vehículo para incrementar la biodisponibilidad de nutraceuticos con			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2016		País: México	

## Reporte CVU Completo

Palabra clave 1:	NANOEMULSIONES	Palabra clave 2:	BIODISPONIBILIDAD	Palabra clave 2:	NUTRACÉUTICOS
------------------	----------------	------------------	-------------------	------------------	---------------

## Colaboradores

Nombre: MANUEL HUMBERTO CHAIREZ RAMÍREZ					
Sexo: Masculino		Nivel de escolaridad: Maestría		Nacionalidad: Mexicana	
Área: Ingeniería y tecnología			Campo: Ciencias tecnológicas		
Disciplina: Tecnología de los alimentos			Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos		
¿Pertenece al S. N. I.?: No			Producto generado: Ponencia		
Tiempo de colaboración: 4			Tipo de colaborador: Becario no SNI		
Medio de contacto: Teléfono		Categoría de medio de contacto: Oficial		Teléfono: 6188185402	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 2º Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos					
Título del trabajo: Evaluación del efecto frente al estrés oxidativo y antiinflamatorio de fermentados de Kombucha elaborados a partir de					
Título de participación congreso: Póster					
Fecha: 01/ene/2016			País: México		
Palabra clave 1:	QUERCUS	Palabra clave 2:	KOMBUCHA	Palabra clave 2:	ESTRÉS OXIDATIVO

## Colaboradores

Nombre: BLANCA DENIS VÁZQUEZ CABRAL					
Sexo: Femenino		Nivel de escolaridad: Maestría		Nacionalidad: Mexicana	
Área: Ingeniería y tecnología			Campo: Ciencias tecnológicas		
Disciplina: Tecnología de los alimentos			Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos		
¿Pertenece al S. N. I.?: No			Producto generado: Póster		
Tiempo de colaboración: 5			Tipo de colaborador: Becario no SNI		
Medio de contacto: Teléfono		Categoría de medio de contacto: Oficial		Teléfono: 6188185402	

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food 2016					
Título del trabajo: Effect of pulsed electric fields on the physical-chemical properties, microbial inactivation and polyphenols stability of					
Título de participación congreso: Póster					
Fecha: 01/ene/2016			País: México		
Palabra clave 1:	PULSED ELECTRIC FIELDS	Palabra clave 2:	KOMBUCHA	Palabra clave 2:	OAKS

## Colaboradores

Nombre: BLANCA DENIS VÁZQUEZ CABRAL					
Sexo: Femenino		Nivel de escolaridad: Maestría		Nacionalidad: Mexicana	
Área: Ingeniería y tecnología			Campo: Ciencias tecnológicas		
Disciplina: Tecnología de los alimentos			Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos		
¿Pertenece al S. N. I.?: No			Producto generado: Póster		

## Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración: 5	Tipo de colaborador: Becario no SNI
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial
	Teléfono: 6188185402

Nombre: PAOLA SILVANA MORALES MARTÍNEZ		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 3	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food		
Título del trabajo: Development of organogel-based nano emulsions as a novel vehicle to improve bioaccessibility of lipophilic nutraceuticals		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: ORANOGELE	Palabra clave 2: NANOEMULSIONS	Palabra clave 2: BIOACCESABILITY

## Colaboradores

Nombre: MANUEL HUMBERTO CHAIREZ MARTINEZ		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 4	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food		
Título del trabajo: Stability of emulsions (W/O) made organogels as carriers of bioactive compounds		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: EMULSIONS	Palabra clave 2: ORANOGELES	Palabra clave 2: BIOACTIVE COMPOUNDS

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food		
Título del trabajo: In vitro propagation of oak (Quercus sideroxylla) with nutraceutical properties		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: OAK	Palabra clave 2: NUTRACEUTICAL	Palabra clave 2: PROPAGATION

## Colaboradores

## Reporte CVU Completo

Nombre: JESSICA BARRAGÁN ZÚÑIGA		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 4	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: latin food		
Título del trabajo: Effect of heat treatment on the contents of proanthocyanidins of Bayo Victoria Beans and their degree of polymerization in an		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: PHASEOLUS	Palabra clave 2: PROANTHOCYANIDINS	Palabra clave 2: DIGESTION

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin food		
Título del trabajo: Effect of thermal processing on milk based drinks fermented with kombucha consortium and spiked with phytosterols		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: FERMENTED	Palabra clave 2: KOMBUCHA	Palabra clave 2: PHYTOSTEROLS

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food		
Título del trabajo: BIOSYNTHESIS OF PHENOLIC COMPOUNDS IN SALVILLA (Buddleja scorioides) and Estevia (Stevia rebaudiana) by adding		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: SALVILLA	Palabra clave 2: STEVIA	Palabra clave 2: ELICITORS

## Colaboradores

Nombre: JESÚS OMAR DÍAZ RIVAS		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 4	Tipo de colaborador: Becario no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXVII Encuentro Nacional de la AMIDIQ		
Título del trabajo: Effect of pulsed electric fields (PEF)-treated kombucha analogues from Quercus obtusata infusions on bioactives and		
Título de participación congreso: Póster		

## Reporte CVU Completo

Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: PULSED ELECTRIC	Palabra clave 2: KOMBUCHA	Palabra clave 2: QUERCUS OBTUSATA

## Colaboradores

Nombre: BLANCA DENIS VÁZQUEZ CABRAL		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: AURORA VALDEZ FRAGOSO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMÁN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: MARTHA ROCÍO MORENO JIMÉNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ LARED		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: PAOLA SILVANA MORALES MARTÍNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	

## Reporte CVU Completo

¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:

Nombre: HUGO MUJICA PAZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JOSÉ ALBERTO GALLEGOS INFANTE		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Divulgación		
Título del trabajo:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ANÁLOGOS DE KOMBUCHA A PARTIR DE INFUSIONES DE ENCINO	
Tipo de participación:	Conferencia	Tipo de evento: Ponencia en congreso, seminario o simposio
Institución organizadora:	Universidad Juárez del Estado de Durango	
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha: 07/nov/2013
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País: México
Tipo de medio:	Museo o centro interactivo de ciencia	
Palabra clave 1:	KOMBUCHA	Palabra clave 2: ENCINO
		Palabra clave 2: INFUSIONES
Notas periodísticas:	Nota en televisión, no disponible	
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo:	FUENTES INNOVADORAS PARA EL DESARROLLO DE BEBIDAS FUNCIONALES FERMENTADAS	
Tipo de participación:	Conferencia	Tipo de evento: Ponencia en congreso, seminario o simposio
Institución organizadora:	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey	
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha: 21/jul/2014
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País: México
Tipo de medio:	Internet	
Palabra clave 1:	BEBIDAS	Palabra clave 2: FERMENTADAS
		Palabra clave 2: FUNCIONALES
Notas periodísticas:	No aplica	
Producto obtenido:		

Divulgación
-------------

## Reporte CVU Completo

Título del trabajo: BEBIDAS FUNCIONALES FERMENTADAS		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento: Ponencia en congreso, seminario o simposio	
Institución organizadora: Universidad Juárez del Estado de Durango		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 08/oct/2014	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País: México	
Tipo de medio: Museo o centro interactivo de ciencia		
Palabra clave 1: BEBIDAS	Palabra clave 2: FUNCIONAL	Palabra clave 2: FERMENTADA
Notas periodísticas: no aplica		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: INNOVATIVE SOURCES FOR FUNCTIONAL FERMENTED BEVERAGES		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 10/oct/2014	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: INNOVATIVE	Palabra clave 2: FUNCIONAL	Palabra clave 2: BEVERAGES
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: BEBIDAS FUNCIONALES FERMENTADAS		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 10/oct/2014	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: BEBIDA	Palabra clave 2: FUNCIONAL	Palabra clave 2: FERMENTADA
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: FUENTES INNOVADORAS DE BEBIDAS FUNCIONALES		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 15/oct/2014	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	

## Reporte CVU Completo

Tipo de medio:		
Palabra clave 1: BEBIDAS	Palabra clave 2: FUNCIONALES	Palabra clave 2: INNOVADORAS
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: FUENTES INNOVADORAS PARA EL DESARROLLO DE BEBIDAS FUNCIONALES		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 14/may/2015	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: BEBIDAS	Palabra clave 2: FUNCIONALES	Palabra clave 2: INNOVADORAS
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: BEBIDAS FUNCIONALES FERMENTADAS DE ENCINO Y SU POTENCIAL BIOLÓGICO		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 23/sep/2015	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: BEBIDAS	Palabra clave 2: FUNCIONALES	Palabra clave 2: FERMENTADAS
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: ALIMENTOS FUNCIONALES: ESTRATEGIAS PARA SU ESTUDIO		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 08/oct/2015	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: ALIMENTOS	Palabra clave 2: FUNCIONALES	Palabra clave 2: ESTRATEGIAS
Notas periodísticas:		

## Reporte CVU Completo

Producto obtenido:

## Divulgación

Título del trabajo: ALIMENTOS FUNCIONALES Y SU POTENCIAL APLICABILIDAD PARA ATENDER PROBLEMAS DE SALUD

Tipo de participación: Conferencia

Tipo de evento:

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 16/oct/2015

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio:

Palabra clave 1: ALIMENTOS

Palabra clave 2: FUNCIONALES

Palabra clave 2: SALUD

Notas periodísticas:

Producto obtenido:

## Divulgación

Título del trabajo: LA INVESTIGACIÓN TÉCNICA EN EL DESARROLLO DE LA SALUD

Tipo de participación: Conferencia

Tipo de evento:

Institución organizadora:

Dirigido a: Sector estudiantil

Fecha:

Tipo divulgación y difusión: Internacional

País:

Tipo de medio:

Palabra clave 1: INVESTIGACIÓN

Palabra clave 2: TÉCNICA

Palabra clave 2: SALUD

Notas periodísticas:

Producto obtenido:

## Redes de investigación

Nombre red: Nanotecnología y omic's para el estudio de nutraceuticos

Fecha de creación: 13/mar/2012

Fecha de ingreso: 08/may/2012

## Responsable / líder de la red

Nombre: José Alberto Gallegos Infante

Institución adscripción del responsable de la red: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Total de integrantes: 15

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EVALUACIÓN DE FACTORES ANTINUTRICIOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE VARIEDADES MEJORADAS DE FRIJOL (PHASEOLUS

Tipo de proyecto: Investigación

## Reporte CVU Completo

Inicio: 16/ene/2002	Fin: 16/abr/2005
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: PROPIEDADES FUNCIONALES, NUTRICIAS Y ANTINUTRICIAS DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS) EXTRUDIDO. CLAVE: 2002-	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/mar/2003	Fin: 01/dic/2005
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Propiedades de los alimentos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EVALUACIÓN DE EXTRACTOS FITOFENÓLICOS DE VARIEDADES MEJORADAS DE FRIJOL COMÚN PHASEOLUS VULGARIS CON	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/mar/2005	Fin: 31/mar/2007
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y POTENCIAL QUIMIOPROTECTOR DE HOJAS DE QUERCUS RESINOSA. CLAVE DE REGISTRO. DGO-MCIBQ-	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/abr/2007	Fin: 30/abr/2008
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: CAPACIDAD HIPOTENSIVA DE EXTRACTOS DE QUERCUS SPP.	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ago/2008	Fin: 30/jul/2009
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ingeniería y tecnología	<b>Campo:</b> Ciencias tecnológicas
<b>Disciplina:</b> Tecnología de los alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

<b>Nombre del proyecto:</b> CARACTERIZACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y POTENCIAL TERAPÉUTICO COMO AGENTE ANTICARCINOGENÉTICO DE	
<b>Tipo de proyecto:</b> Investigación	
<b>Inicio:</b> 01/ago/2006	<b>Fin:</b> 31/jul/2009
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ingeniería y tecnología	<b>Campo:</b> Ciencias tecnológicas
<b>Disciplina:</b> Tecnología de los alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

<b>Nombre del proyecto:</b> MICROENCAPSULACIÓN DE NUTRACÉUTICOS DE POLARIDAD CRECIENTE OBTENIDOS DE HOJAS DE QUERCUS RESINOSA Y SU	
<b>Tipo de proyecto:</b> Investigación	
<b>Inicio:</b> 09/ene/2006	<b>Fin:</b> 22/dic/2009
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ingeniería y tecnología	<b>Campo:</b> Ciencias tecnológicas
<b>Disciplina:</b> Tecnología de los alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Propiedades de los alimentos

## Proyectos de investigación

<b>Nombre del proyecto:</b> CARACTERIZACIÓN MECÁNICA DE NANOCÁPSULAS DESARROLLADAS PARA UNA BEBIDA NUTRACÉUTICA EN POLVO A PARTIR DE	
<b>Tipo de proyecto:</b> Investigación	
<b>Inicio:</b> 01/may/2009	<b>Fin:</b> 30/abr/2010
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ingeniería y tecnología	<b>Campo:</b> Ciencias tecnológicas
<b>Disciplina:</b> Tecnología de los alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Propiedades de los alimentos

## Proyectos de investigación

<b>Nombre del proyecto:</b> MECANISMOS DE PREVENCIÓN DE CÁNCER DE COLON DE FITOQUÍMICOS CON POTENCIAL TERAPÉUTICO PRESENTES EN HOJAS DE	
<b>Tipo de proyecto:</b> Investigación	
<b>Inicio:</b> 01/sep/2007	<b>Fin:</b> 31/jul/2010
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ingeniería y tecnología	<b>Campo:</b> Ciencias tecnológicas
<b>Disciplina:</b> Tecnología de los alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Antioxidantes en los alimentos

## Reporte CVU Completo

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE MEZQUITE COMO FUENTE DE NUTRACÉUTICOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES PARA CONSUMO

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 01/jun/2008

**Fin:** 12/dic/2010

**Institución:** Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ingeniería y tecnología

**Campo:** Ciencias tecnológicas

**Disciplina:** Tecnología de los alimentos

**Subdisciplina:** Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DE PROCESOS DE MICROENCAPSULACIÓN SOBRE LA BIODISPONIBILIDAD DE LOS COMPUESTOS POLIFENÓLICOS DE

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 01/ago/2009

**Fin:** 07/jul/2012

**Institución:**

## Áreas de conocimiento

**Área:**

**Campo:**

**Disciplina:**

**Subdisciplina:**

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** APLICACIÓN DE LA NANOTECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DE NUTRACÉUTICOS A PARTIR DE FITOQUÍMICOS PRESENTES EN

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 01/ago/2009

**Fin:** 10/oct/2012

**Institución:** Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ingeniería y tecnología

**Campo:** Ciencias tecnológicas

**Disciplina:** Tecnología de los alimentos

**Subdisciplina:** Propiedades de los alimentos

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** INFLUENCIA DEL PROCESAMIENTO TRADICIONAL Y DE ESTERILIZACIÓN POR RETORTA DE CUATRO VARIETADES DE FRIJOL COMÚN

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 30/may/2012

**Fin:** 30/may/2013

**Institución:** Tecnológico Nacional de México (DGEST)

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ingeniería y tecnología

**Campo:** Ciencias tecnológicas

**Disciplina:** Tecnología de los alimentos

**Subdisciplina:** Antioxidantes en los alimentos

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE PRODUCTOS ANÁLOGOS DE KOMBUCHA ELABORADOS A BASE DE INFUSIONES DE ENCINO

**Tipo de proyecto:** Investigación

## Reporte CVU Completo

Inicio: 01/jul/2013	Fin: 30/mar/2015
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Tecnología de la fermentación

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: MECANISMOS DE ACCIÓN ANTIOXIDANTE Y ANTINFLAMATORIA DE FITOFENOLOS REMANENTES EN FRIJOL PROCESADO POR	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 12/ago/2013	Fin: 31/ago/2015
Institución:	

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: ROSALÍA LÓPEZ BARRAZA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DRA. MARTHA ROCÍO MORENO JIMÉNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DRA. NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMÁN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JOSÉ ALBERTO GALLEGOS INFANTE		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	

## Reporte CVU Completo

Disciplina:	Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:

Nombre: DR. RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ LAREDO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto:	DESARROLLO TECNOLÓGICO PARA OBTENER NANOPARTÍCULAS BIOACTIVAS DE POLI-(DL-LACTIDA-CO-GLICOLIDA) CARGADAS CON	
Tipo de proyecto:	Investigación	
Inicio:	06/ene/2014	Fin: 21/dic/2015
Institución:		

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: MANUEL HUMBERTO CHÁIREZ RAMÍREZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JORGE ALBERTO SÁNCHEZ BURGOS		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DR. JOSÉ ALBERTO GALLEGOS INFANTE		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Reporte CVU Completo

Nombre: DR. RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ LAREDO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: MARTHA ROCÍO MORENO JIMÉNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: LUIS MEDINA TORRES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: DRA. NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMÁN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Fortalecimiento a la Infraestructura del Laboratorio de Alimentos Funcionales del TecNM-ITD-UPIDET	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 08/jun/2015	Fin: 07/jun/2016
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Fitofármacos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Estudio de biodisponibilidad en humanos de compuestos fenólicos producto de la conversión metabólica del consorcio kombucha en un	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/nov/2016	Fin: 30/nov/2017
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Biofarmacia

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EFECTO DEL CONSUMO DE FERMENTADOS DE INFUSIONES DE ENCINO CON EL HONGO KOMBUCHA: CONVERSIÓN METABÓLICA DE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 11/ago/2014	Fin: 31/dic/2017
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Fitofármacos

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Hojas de cafeto (Coffea spp) como fuente de principios bioactivos e ingredientes nutraceuticos con potencial efecto de protección	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2017	Fin: 31/oct/2018
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Biofarmacia

## Grupos de investigación

Nombre del grupo: ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS	
Fecha de creación: 01/abr/2000	Fecha de ingreso: 01/abr/2000

## Responsable / líder de la red

Nombre: JOSE ALBERTO GALLEGOS INFANTE	
Institución adscripción del responsable del grupo:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Total de investigadores: 4	

## Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Antioxidantes en los alimentos

## Colaboradores

Nombre: MARTHA ROCÍO MORENO JIMÉNEZ		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida	

## Reporte CVU Completo

Disciplina: Biología molecular	Subdisciplina: Biología molecular	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado: Artículo científico	
Tiempo de colaboración: 5	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: mrmoreno@itdurango.edu.mx

Nombre: RUBÉN FRANCISCO GONZÁLEZ LAREDO		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería	
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Química analítica	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado: Artículo científico	
Tiempo de colaboración: 17	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: rfgl@itdurango.edu.mx

## Grupos de investigación

Nombre del grupo: TECNOLOGÍAS ÓMICAS	Fecha de creación: 01/ago/2017	Fecha de ingreso: 01/ago/2017
--------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------

## Responsable / líder de la red

Nombre: NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMÁN
Institución adscripción del responsable del grupo: Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Total de investigadores: 5

## Áreas de conocimiento

Área: Medicina y ciencias de la salud	Campo: Ciencias médicas
Disciplina: Farmacología	Subdisciplina: Fitofármacos

## Colaboradores

Nombre: Rubén Francisco González Laredo		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Biología y química	Campo: Ciencias de la vida	
Disciplina: Química analítica	Subdisciplina: Análisis cromatográfico	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado: Artículo de difusión	
Tiempo de colaboración: 17	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto:	Teléfono: 6188186936
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6188405954
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: rfgl@itdurango.edu.mx

Nombre: Silvia Marina González Herrera		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Oligoelementos en la alimentación	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado: Artículo científico	

## Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración: 8		Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto:	Teléfono: 6188186936	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6182062722	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto:	Correo: sgonzalez@itdurango.edu.mx	

Nombre: MARTHA ROCÍO MORENO JIMÉNEZ			
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana	
Área: Biología y química		Campo: Ciencias de la vida	
Disciplina: Biología molecular		Subdisciplina: Biología molecular	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado: Artículo científico	
Tiempo de colaboración: 5		Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6181594377	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: mrmoreno@itdurango.edu.mx	

## Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción: SNI 2
Año: 2016

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Premio Estatal en Ciencia y Tecnología del Estado de Durango	
Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango	
Año: 2008	País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PRIMER LUGAR DEL CONCURSO DE CREATIVIDAD 2008 (FASE LOCAL)	
Institución que otorgó premio o distinción: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Año: 2008	País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Medalla al mérito Luis Donaldo Colosio	
Institución que otorgó premio o distinción: Gobierno del Estado	
Año: 2008	País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Primer Lugar del Sexto Concurso Nacional de Tesis de Posgrado 2009. Modalidad M4 en Bioquímica	
Institución que otorgó premio o distinción: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Año: 2009	País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Primer Lugar categoría cartel profesional	
Institución que otorgó premio o distinción: Universidad Estatal de Sonora	
Año: 2010	País: México

## Reporte CVU Completo

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PREMIO A LA MEJOR TESIS DE POSGRADO DURANGO 2012

Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango

Año: 2012

País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PREMIO ESTATAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DURANGO 2012

Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango

Año: 2012

País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PREMIO ESTATAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN, DURANGO 2015

Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango

Año: 2015

País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PREMIO ESTATAL A LA MEJOR TESIS DE MAESTRÍA; ÁREA DE INGENIERÍAS, DESARROLLO INDUSTRIAL Y TECNOLÓGIC

Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango

Año: 2015

País: México

## Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: PREMIO ESTATAL A LA MEJOR TESIS DE POSGRADO DURANGO 2015; AREA CIENCIAS DE LA SALUD

Institución que otorgó premio o distinción: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango

Año: 2015

País: México