

Reporte CVU Completo

1. Datos básicos[Datos generales](#)[Domicilio de residencia](#)**2. Formación académica**[Grados Académicos](#)[Otro](#)**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](#)[Reportes técnicos](#)[Memorias](#)[Documentos de trabajo](#)[Reseñas](#)**4.2 Tecnológica y de innovación**[Desarrollos tecnológicos](#)[Innovación](#)**5. Formación de capital humano****5.1 Docencia**[Cursos impartidos](#)**5.2 Tesis dirigidas**[Tesis Dirigidas](#)**5.3 Diplomados**[Diplomados](#)**6. Comunicación pública de la ciencia, tecnológica y de innovación****6.1 Difusión**[Publicación de artículos](#)[Publicación de libros](#)[Capítulos publicados](#)[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**[Idiomas](#)

Reporte CVU Completo

Datos generales		
CURP: MOCJ610418MDGRSL07	Fecha de nacimiento: 18/abr/1961	RFC: MOCJ6104184Z7
Nombre: JULIANA	Primer apellido: MORALES	Segundo apellido: CASTRO
Sexo: Femenino	Estado conyugal: Soltero(a)	País de nacimiento: México
Entidad federativa: DURANGO		CVU: 120148
Contacto principal: jmorales@itdurango.edu.mx		Nacionalidad: Mexicana

Medios de contacto			
Medio de contacto	Categoría de contacto	Correo / Teléfono	Principal
Correo electrónico	Personal	mcjuliana@gmail.com	NO
Correo electrónico	Oficial	jmorales@itdurango.edu.mx	SI

Domicilio de residencia	
Estado o distrito federal: DURANGO	Municipio o delegación: DURANGO
Localidad: VICTORIA DE DURANGO	Código postal: 34209
Asentamiento: Fraccionamiento - Tres Misiones	

Vialidad de domicilio
Nombre de vialidad: Misión San Francisco

Identificación del inmueble			
Número exterior:	Parte numérica: 102	Parte alfanumérica:	Número exterior anterior:
Número interior:	Parte numérica:	Parte alfanumérica:	

Entre que calles
Nombre de vialidad: CERRADA Santa Ana y

Calle posterior
Nombre:
Descripción de la ubicación:

Grados académicos	
Título: LICENCIATURA EN INGENIERIA QUIMICA	
Nivel de escolaridad: Licenciatura	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 1035651	Opciones de titulación: Tesis
Título de tesis: DISEÑO DE UNA PLANTA PARA LA OBTENCION DE ACEITE DE MAIZ	

Reporte CVU Completo

Fecha de obtención:	01/jun/1982
Institución de obtención de grado:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)
País de obtención de grado:	México

Áreas de conocimiento			
Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Química industrial

Grados académicos			
Título: MAESTRIA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS			
Nivel de escolaridad:	Maestría	Estatus:	Grado obtenido
Cédula profesional:	2328583	Opciones de titulación:	Tesis
Título de tesis: PROPAGACION DE UNA LEVADURA EN CULTIVO SEMICONTINUO, EMPLEAN			
Fecha de obtención:	01/abr/1986		
Institución de obtención de grado:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
País de obtención de grado:	México		

Áreas de conocimiento			
Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Bioingeniería

Grados académicos			
Título: DOCTORADO EN CIENCIAS EN ALIMENTOS			
Nivel de escolaridad:	Doctorado	Estatus:	Grado obtenido
Cédula profesional:	7115111	Opciones de titulación:	Tesis
Título de tesis: DESIGN OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING SYSTEMS FOR SWEETCOR			
Fecha de obtención:	01/ago/1992		
Institución de obtención de grado:	Cornell University		
País de obtención de grado:	United States of America		

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

Grados académicos			
Título: PROGRAMA DE ACTUALIZACION DE HABILIDADES DOCENTES			
Nivel de escolaridad:	Especialidad	Estatus:	Grado obtenido
		Opciones de titulación:	Ensayo
Título de tesis: No se realizó tesis. Fue un Proyecto final			
Fecha de obtención:	01/sep/2000		
Institución de obtención de grado:	Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey		
País de obtención de grado:	México		

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento			
Área:	Humanidades y ciencias de la conducta	Campo:	Pedagogía
Disciplina:	Organización y planificación de la educación	Subdisciplina:	Desarrollo de asignaturas

Grados académicos			
Título: DIPLOMADO EN IMPLANTACION DEL SISTEMA DE CALIDAD ISOIEC170251999			
Nivel de escolaridad:	Especialidad	Estatus:	Grado obtenido
		Opciones de titulación:	Diplomado
Título de tesis:			
Fecha de obtención: 01/ago/2003			
Institución de obtención de grado: Universidad Juárez del Estado de Durango			
País de obtención de grado: México			

Áreas de conocimiento			
Área:	Biología y química	Campo:	Ciencias de la vida
Disciplina:	Química analítica	Subdisciplina:	Otras

Grados académicos			
Título: FORMACION DE AGENTES DE CULTURA CIENTÍFICA			
Nivel de escolaridad:	Especialidad	Estatus:	Grado obtenido
		Opciones de titulación:	Proyecto de apoyo a la divulgación
Título de tesis: Se desarrollaron seminarios y una tesina o proyecto final, para obtener el título DE EXPERTA UNIVERSITARIA EN DIVULGACION Y CULTURA			
Fecha de obtención: 17/ene/2011			
Institución de obtención de grado: Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura			
País de obtención de grado: Spain			

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias Sociales	Campo:	Comunicación Científica
Disciplina:	Divulgación de la ciencia	Subdisciplina:	Otras

Grados académicos			
Título: DIPLOMADO PARA LA FORMACIÓN Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS DOCENTES			
Nivel de escolaridad:	Especialidad	Estatus:	Grado obtenido
		Opciones de titulación:	Diplomado
Fecha de obtención: 29/feb/2012			
Institución de obtención de grado: Tecnológico Nacional de México (DGEST)			
País de obtención de grado: México			

Áreas de conocimiento			
Área:	Humanidades y ciencias de la conducta	Campo:	Pedagogía
Disciplina:	Teoría y métodos educativos	Subdisciplina:	Métodos pedagógicos

Grados académicos			
-------------------	--	--	--

Reporte CVU Completo

Título: GESTOR DE LA INNOVACION	
Nivel de escolaridad: Especialidad	Estatus: Grado obtenido
Opciones de titulación: Trabajo profesional	
Título de tesis: Tesina	
Fecha de obtención: 22/jul/2013	
Institución de obtención de grado: Instituto de Gestión de la Innovación y del Conocimiento	
País de obtención de grado: Spain	

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias Sociales	Campo: Gestión
Disciplina: Desarrollo científico y tecnológico	Subdisciplina: Desarrollo científico y tecnológico

Grados académicos	
Título: EXPERTA UNIVERSITARIA EN DIVULGACIÓN Y CULTURA CIENTÍFICA	
Nivel de escolaridad: Especialidad	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 0012681	Opciones de titulación: Seminario de tesis o tesina
Título de tesis: TESINA	
Fecha de obtención: 23/dic/2013	
Institución de obtención de grado: Universidad de Oviedo	
País de obtención de grado: Spain	

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias Sociales	Campo: Comunicación Científica
Disciplina: Divulgación de la ciencia	Subdisciplina: Otras

Grados académicos	
Título: CREACION E IMPLEMENTACION DE OFICINAS DE RELACIONES CON EL ENTORNO SOCIOECONÓMICO	
Nivel de escolaridad: Especialidad	Estatus: Grado obtenido
Opciones de titulación: Trabajo profesional	
Fecha de obtención: 30/ene/2014	
Institución de obtención de grado: Instituto de Gestión de la Innovación y del Conocimiento	
País de obtención de grado: Spain	

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias Sociales	Campo: Gestión
Disciplina: Gestión de la tecnología	Subdisciplina: Gestión de la tecnología

Otro	
Formación continua: Diplomado	
Nombre: PREVENTING CHILDHOOD OBESITY: AN ECOLOGICAL APPROACH	
Institución:	
Año: 2009	Horas totales: 0

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Otro

Formación continua:	Diplomado
Nombre:	DIPLOMADO EN FORMACIÓN DE AGENTES DE CULTURA CIENTÍFICA (2A EDICIÓN)
Institución:	
Año:	2011
Horas totales:	0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Otro

Formación continua:	Diplomado
Nombre:	FORMACION Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS DOCENTES
Institución:	
Año:	2012
Horas totales:	0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Otro

Formación continua:	Diplomado
Nombre:	DESARROLLO DE CONSULTORES EN PROCESOS
Institución:	
Año:	2014
Horas totales:	0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Otro

Formación continua:	Diplomado
Nombre:	CREACION E IMPLEMENTACION DE ORES (OFICINAS DE RELACIONES CON EL ENTORNO SOCIOECONÓMICO).
Institución:	
Año:	2014
Horas totales:	0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Experiencia laboral	
Catedrático CONACYT	Otro
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento: ASISTENTE DE LABORATORIO-NIVEL SECUNDARIA	
Logros: Financiar mis estudios de Maestría	
Inicio: 01/ene/1983	Fin: 01/dic/1985

Experiencia laboral	
Catedrático CONACYT	Otro
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento: ASISTENTE DE INVESTIGACION	
Logros: Obtener el grado de Maestro en Ciencias	
Inicio: 01/sep/1983	Fin: 01/may/1986

Experiencia laboral	
Catedrático CONACYT	Otro
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:

Reporte CVU Completo

ASISTENTE DE INVESTIGACION

Logros:

Haber apoyado la investigación del Dr. Daniel Barrera y el aprendizaje logrado en el primer trabajo profesional en investigación

Inicio: 01/sep/1986

Fin: 01/jul/1987

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:

RESEARCH ASSISTANT

Logros:

Apoyé el trabajo del Dr. Donald Downing durante mi estancia en el Depto. de Ciencia de los Alimentos de la Estación Experimental de Nueva York (New York State Agricultural Experimental Station, NYSAES).

Inicio: 01/jun/1990

Fin: 01/jun/1992

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:

SUBDIRECTORA DE PLANEACIÓN Y VINCULACIÓN DEL ITD

Inicio: 12/may/2010

Fin: 24/nov/2011

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:
PROFESOR INVESTIGADOR TITULAR C DE T.C.

Inicio: 15/abr/1992

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	ESTANCIA TECNICA DE INVESTIGACION		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Cornell University		
Fecha Inicio:	23/jul/2007	Fecha Fin:	23/ago/2007

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

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	ESTANCIA TECNICA DE INVESTIGACION		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Universidad de Lleida		
Fecha Inicio:	21/jul/2010	Fecha Fin:	20/ago/2010

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

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	ESTANCIA TECNICA DE CAPACITACION EN GESTION DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, EN VARIAS		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Wageningen University		
Fecha Inicio:	19/ago/2016	Fecha Fin:	03/sep/2016

Reporte CVU Completo

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

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	ESTANCIA TECNICA Y COLABORACION EN LA RED TEMATICA CONACYT DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Centro de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de Michoacán, A.C.		
Fecha Inicio:	02/nov/2016	Fecha Fin:	15/nov/2016

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

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	ISSN electrónico:		
Nombre:	J. FOOD PROCESSING AND PRESERVATION		
País:	United States of America		
Título del artículo:	MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING OF HEAD LETTUCE		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 18		
Año de publicación:	1994		
Páginas de:	295	a:	304
Palabra clave 1:	MODIFIED ATMOSPHERE	Palabra clave 2:	HEAD LETTUCE
Palabra clave 3:			

Áreas de conocimiento			
Área:	Campo:		
Disciplina:	Subdisciplina:		

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J.MORALESCASTRO	MANUAL	Autor
J.H. HOTCHKISS	MANUAL	Autor
M.A. RAO	MANUAL	Autor
D.L. DOWNING	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	ISSN electrónico:		
Nombre:	J. FOOD PROCESSING AND PRESERVATION		
País:	United States of America		
Título del artículo:	MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING OF SWEETCORN ON COB		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 18		

Reporte CVU Completo

Año de publicación: 1994		
Páginas de: 279		a: 293
Palabra clave 1: MAP	Palabra clave 2: SWEETCORN	Palabra clave 3: POSTHARVEST TECHNOLOGY

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M.A. RAO	MANUAL	Autor
J. H. HOTCHKISS	MANUAL	Autor
J. MORALESCASTRO	MANUAL	Autor
D.L. DOWNING	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: BIOHYDROMETALLURGICAL PROCESSING		
País: Chile		
Título del artículo: SILVER AND GOLD RECOVERY FROM MINERAL WASTE IN PILOT PLANTLEVEL		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: I	
Año de publicación: 1995		
Páginas de: 311		a: 316
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L.A. OCHOA	MANUAL	Autor
R.S.L. LERMA	MANUAL	Autor
R.A.ALVAREZ	MANUAL	Autor
H. MEDRANOROLDAN	MANUAL	Autor
T.E. FLORES	MANUAL	Autor
C. J. MORALES	MANUAL	Autor
R. VICTORINO	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
R.M. RENTERIA	MANUAL	Autor
A.H. PEREZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: ENGINEERING AND FOOD			
País: United Kingdom			
Título del artículo: MACROMIXING AND THE PRODUCTION OF BIOINSECTICIDES			
Número de la revista:		Volúmen de la revista: 2	
Año de publicación: 1996			
Páginas de: 121		a: 124	
Palabra clave 1: BIOINSECTICIDES	Palabra clave 2: MACROMIXING	Palabra clave 3: PRODUCTION	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MORALES CASTRO, J	MANUAL	Autor
OCHOA MARTINEZ, L.A.	MANUAL	Autor
MEDRANO ROLDAN, H	MANUAL	Autor
LERMA ROJAS, L.S.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: UBAMARI			
País: México			
Título del artículo: RHEOLOGY STUDIES ON A MICROBIAL SUSPENSION BY USING IN VITRO AND IN SITU METHODS			
Número de la revista:		Volúmen de la revista: 36	
Año de publicación: 1996			
Páginas de: 27		a: 37	
Palabra clave 1: RHEOLOGY	Palabra clave 2: MICROBIAL SUSPENSION	Palabra clave 3:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
LERMA	MANUAL	Autor
MORALES, C.J	MANUAL	Autor
R.L.S	MANUAL	Autor
M.A. SOLIS	MANUAL	Autor
MEDRANO ROLDAN, H	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	ENGINEERING AND FOOD	
País:	United Kingdom	
Título del artículo:	OPTIMIZATION OF A PROCESS FOR THE PRODUCTION OF APPLE CHIPS	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación:	1996	
Páginas de:	61 a: 64	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:
OPTIMIZATION	APPLE CHIPS	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MUÑOZ REYES, E	MANUAL	Autor
MORALES CASTRO, J.	MANUAL	Autor
GONZALEZ HERRERA, S.M	MANUAL	Autor
MEDRANO ROLDAN, H.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País:	México	
Título del artículo:	NAGPAL¿S MODEL APPLICATIONS ON EXPERIMENTAL DATA FROM AN ARSENIC SULFIDE BIOOXIDATION PROCESS BY THIOBACILLUS	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 43	
Año de publicación:	1997	
Páginas de:	3 a: 12	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:
BIOOXIDATION PROCESS	ARSENIC SULFIDE	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:

Reporte CVU Completo

Disciplina:	Subdisciplina:
-------------	----------------

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
HERNANDEZCONTRERAS, A	MANUAL	Autor
MEDRANOROLDAN, H	MANUAL	Autor
FLORESTAVIZON	MANUAL	Autor
E. SOLISSOTO	MANUAL	Autor
MORALESCASTRO, J.	MANUAL	Autor
A	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	ISSN electrónico:		
Nombre: UBAMARI			
País: México			
Título del artículo: RHEOLOGICAL PROFILE OF A MYCELIAL MIXED CULTURE IN A NONASEPTIC PROCESS FOR PIGMENT PRODUCTION			
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 40		
Año de publicación: 1997			
Páginas de: 8	a: 15		
Palabra clave 1: PIGMENT PRODUCTION	Palabra clave 2: RHEOLOGY	Palabra clave 3: MYCELIAL MIXED CULTURE	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. MORALESCASTRO.	MANUAL	Autor
A. PEREZGALINDO	MANUAL	Autor
H. MEDRANOROLDAN	MANUAL	Autor
J.P. GARIBAYSIDA	MANUAL	Autor
R. VICTORINOCERON	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: UBAMARI	
País: México	
Título del artículo: RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF A PRESERVE FROM QUINCE	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 40

Reporte CVU Completo

Año de publicación: 1997			
Páginas de: 16		a: 25	
Palabra clave 1: QUINCE	Palabra clave 2: RHEOLOGY	Palabra clave 3:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
EDUARDO CHAVEZ PEREZ	MANUAL	Autor
LUIS G. MONTOYA AYON	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC		
País: México		
Título del artículo: DETERMINACION DE PROPIEDADES REOLOGICAS DE MIEL DE MAGUEY (AGAVE COMPLUVIATA)		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 44	
Año de publicación: 1998		
Páginas de: 74	a: 81	
Palabra clave 1: MIEL DE MAGUEY	Palabra clave 2: REOLOGÍA	Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MONTOYAAYON, L.G.	MANUAL	Autor
CHAVEZPEREZ, E	MANUAL	Autor
MORALESCASTRO, J.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País: México	
Título del artículo: MIXING RESEARCH IN A BIOREACTOR FOR SILVER AND GOLD RECOVERY FROM WASTE MINERAL	

Reporte CVU Completo

Número de la revista:	Volúmen de la revista: 44
Año de publicación: 1998	
Páginas de: 3	a: 8
Palabra clave 1: SILVER	Palabra clave 2: GOLD
	Palabra clave 3: RECOVERY

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MEDRANOROLDAN, H	MANUAL	Autor
MORALESCASTRO, J	MANUAL	Autor
PEREYRAALFEREZ, B	MANUAL	Autor
ORRANTIABORUNDA.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: AVANCES EN INGENIERIA QUIMICA	
País: México	
Título del artículo: ANALISIS DEL SECADO DE ALIMENTOS EN UN SECADOR DE LECHO EN SURTIDOR (SPOUTED BED)	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 8
Año de publicación: 1998	
Páginas de: 111	a: 116
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:
	Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. MORALESCASTRO.	MANUAL	Autor
L.A. OCHOAMARTINEZ	MANUAL	Autor
J.A. PEREZ GALINDO	MANUAL	Autor
H. MEDRANOROLDAN	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:

Reporte CVU Completo

Nombre: UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC		
País: México		
Título del artículo: DETERMINACION Y EXTENSION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE UN QUESO OBTENIDO POR COPRECIPITACION DE LAS PROTEINAS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 44	
Año de publicación: 1998		
Páginas de: 99	a: 118	
Palabra clave 1: VIDA DE ANAQUEL	Palabra clave 2: QUESO	Palabra clave 3: COPRECIPITACIÓN

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
SALASMORALES	MANUAL	Autor
GARCIACABALLERO, B.E.	MANUAL	Autor
RODRIGUEZRUBIO W	MANUAL	Autor
H	MANUAL	Autor
MORALESCASTRO, J.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: SOUTHWESTERN ENTOMOLOGIST		
País: United States of America		
Título del artículo: TOXICOLOGICAL ASSESMENT OF BEAUVERIA BASSIANA AGAINST MEXICAN BEAN BEETLE (COLEOPTERA COCCINELLIDAE).		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 24	
Año de publicación: 1999		
Páginas de: 255	a: 259	
Palabra clave 1: BEAUVERIA BASSIANA	Palabra clave 2: TOXICOLOGICAL ASSESMENT	Palabra clave 3: COLEOPTERA

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
VICTOR HERNANDEZ VELAZQUEZ	MANUAL	Autor
CIPRIANO GARCIA GUTIERREZ	MANUAL	Autor
HIRAM MEDRANO ROLDAN	MANUAL	Autor
JULIANA MORALESCASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País:	México	
Título del artículo:	MANGANESE BIOLEACHING FROM MINE TAILINGS BY A NATIVE THILOBACILLUS FERROOXIDANS STRAIN. I. DATA FROM LABORATORY AND	
Número de la revista:	Volumen de la revista: 49	
Año de publicación:	2000	
Páginas de:	36	a: 45
Palabra clave 1:	MANGANESE	Palabra clave 2: BIOLEACHING
		Palabra clave 3: DRUM REACTOR

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
SOLIS.S.A	MANUAL	Autor
MEDRANOROLDAN, H. CHAVEZGONZALEZ	MANUAL	Autor
OCHOA M.L.A.	MANUAL	Autor
MORALES,C.J	MANUAL	Autor
B.P	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País:	México	
Título del artículo:	MANGANESE BIOLEACHING FROM MINE TAILINGS BY A NATIVE THILOBACILLUS FERROOXIDANS STRAIN. II. DATA FROM FLASK AND	
Número de la revista:	Volumen de la revista: 50	
Año de publicación:	2000	
Páginas de:	93	a: 104
Palabra clave 1:	MANGANESE	Palabra clave 2: BIOLEACHING
		Palabra clave 3: BACH REACTOR

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:

Reporte CVU Completo

Disciplina:	Subdisciplina:
-------------	----------------

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MEDRANOROLDAN, H	MANUAL	Autor
CHAVEZ GONZALEZ, B.P	MANUAL	Autor
MORALES, C.J	MANUAL	Autor
SOLIS, S.A	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País:	México	
Título del artículo:	BIOLOGICAL LEACHING OF COPPER FROM A CHALCOPYRITE FLOTATION CONCENTRATE. II. ENGINEERING ASPECTS ON MASS TRANSFER	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 50	
Año de publicación:	2001	
Páginas de:	87	a: 97
Palabra clave 1:	COPPER	Palabra clave 2: LEACHING
		Palabra clave 3: BATCH REACTOR

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ROCHA, F.M	MANUAL	Autor
MEDRANOROLDAN, H	MANUAL	Autor
OCHOA M.L.A.	MANUAL	Autor
MORALES. C.J	MANUAL	Autor
SALAZAR M.F	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	UBAMARI. REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País:	México	
Título del artículo:	BIOLOGICAL LEACHING OF COPPER FROM A CHACOPYRITE FLOTATION CONCENTRATE. I. EFFECT OF TEMPERATURE, PH AND THE RATIO	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 50	
Año de publicación:	2001	
Páginas de:	3	a: 14

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: COPPER	Palabra clave 2: LEACHING	Palabra clave 3: CHALCOPYRITE
-------------------------	---------------------------	-------------------------------

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
MEDRANOROLDAN, H	MANUAL	Autor
SALAZAR, M.F	MANUAL	Autor
ROCHA	MANUAL	Autor
F.M. MORALES	MANUAL	Autor
OCHOA, M.L.A.	MANUAL	Autor
C.J	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 19884214	ISSN electrónico: 00173495	
Nombre: GRASAS Y ACEITES		
País: Spain		
Título del artículo: PREDICCIÓN DE LA CRISTALIZACIÓN DE LA TRIPALMITINA EN LA TRIOLEINA USANDO COMO HERRAMIENTA REDES NEURORALES		
Número de la revista: 54	Volúmen de la revista: 3	
Año de publicación: 2003		
Páginas de: 272	a: 276	
Palabra clave 1: TRIPALMITINA	Palabra clave 2: TRIOLEINA	Palabra clave 3: REDES NEURORALES

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Bioingeniería

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Ramiro Rico Martínez	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzman	MANUAL	Autor
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 19476337	ISSN electrónico: 19476345
------------------------	----------------------------

Reporte CVU Completo

Nombre: CYTA Journal		
País: Spain		
Título del artículo: MATHEMATICAL MODEL FOR PREDICTION OF MOISTURE CONTENT IN JALAPEÑO PEPPER (CAPSICUM FRUTESCENS)		
Número de la revista: 4	Volúmen de la revista: 3	
Año de publicación: 2004		
Páginas de: 154	a: 157	
Palabra clave 1: MATHEMATICAL MODEL	Palabra clave 2: JALAPEÑO PEPPER	Palabra clave 3: MOISTURE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzman	MANUAL	Autor
J. Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Hiram Medrano Roldán	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 17454557	
Nombre: JOURNAL OF FOOD QUALITY		
País: Spain		
Título del artículo: EFFECT OF CAEL2 AND CONVECTIVE-OSMOTIC DRYING ON TEXTURE AND PREFERENCE OF APPLE		
Número de la revista: 6	Volúmen de la revista: 29	
Año de publicación: 2006		
Páginas de: 583	a: 595	
Palabra clave 1: OSMOTIC DEHYDRATION	Palabra clave 2: APPLE	Palabra clave 3: TEXTURE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. GARCÍA QUINTERO	MANUAL	Autor
J. MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
E. Herman Lara	MANUAL	Autor
L.A. OCHO MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
C.E. MARTÍNEZ SÁNCHEZ	MANUAL	Autor
A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00173495	ISSN electrónico: 00173495	
Nombre: GRASAS Y ACEITES		
País: Spain		
Título del artículo: aluación del efecto antioxidante y quimioprotector de extractos fenólicos de semillas de manzana. Antioxidant Evaluation and		
Número de la revista: 58	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2007		
Páginas de: 5	a: 9	
Palabra clave 1: apple seeds	Palabra clave 2: antioxidant activity	Palabra clave 3: phenolics

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
A.M. Preza y Lerma	MANUAL	Autor
M. Guadalupe Reyes Navarrete	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Jose Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 19476337	ISSN electrónico: 19476345	
Nombre: CyTA Journal		
País: Spain		
Título del artículo: EFFICACY OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE AS A QUARANTINE TREATMENT TO IMPROVE THE QUALITY OF MANGO FRUITS INFESTED BY		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 7	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 135	a: 142	
Palabra clave 1: HIGH HYDROSTATIC	Palabra clave 2: MANGO	Palabra clave 3: MEXICAN FRUIT FLY

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
José LOERA GALLARDO	MANUAL	Autor
Margarita HURTADO GONZÁLEZ	MANUAL	Autor
Manuel Vázquez	MANUAL	Autor
Gonzalo Velázquez De la Cruz	MANUAL	Autor
H.E. CANDELARIO RODRÍGUEZ	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
José Alberto Ramírez De León	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 00040622	ISSN electrónico:	
Nombre: Archivos Latinoamericanos de Nutrición		
País: Spain		
Título del artículo: EFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE HIDRÓXIDO DE CALCIO Y TIEMPO DE COCCIÓN DEL GRANO DE MAÍZ (ZEA MAYS L.) NIXTAMALIZADO,		
Número de la revista: 4	Volúmen de la revista: 59	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 425	a: 432	
Palabra clave 1: NIXTAMAL	Palabra clave 2: PROCESOS DE	Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Karla C. Castillo Vázquez	MANUAL	Autor
J. Antonio GALLEGOS Infante	MANUAL	Autor
L. Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juan D. Figueroa Castro	MANUAL	Autor
R. Efrén DELGADO Licon	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 09637486	ISSN electrónico: 14653478
------------------------	----------------------------

Reporte CVU Completo

Nombre: International Journal of Food Science and Nutrition		
País: Spain		
Título del artículo: EFFECT OF DIFFERENT TREATMENTS ON THE PREFERENCE OF APPLE CUBES DEHYDRATED BY A COMBINED PROCESS.		
Número de la revista: 7	Volúmen de la revista: 60	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 547	a: 557	
Palabra clave 1: APPLE	Palabra clave 2: DEHYDRATION	Palabra clave 3: PREFERENCE

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
LUZ A. OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
J. A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
ANGÉLICA MÁRQUEZ BURCIAGA	MANUAL	Autor
EFREN DELGADO	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
SILVIA M. GONZÁLEZ HERRERA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00221147	ISSN electrónico:	
Nombre: Journal of Food Science		
País: Spain		
Título del artículo: EFFECT OF SOURDOUGH ON QUALITY AND ACCEPTABILITY OF WHEAT FLOUR TORTILLAS.		
Número de la revista: 9	Volúmen de la revista: 76	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 1278	a: 1283	
Palabra clave 1: MOTHER SPONGE	Palabra clave 2: SOURDOUGH	Palabra clave 3: WHEAT FLOUR TORTILLAS

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
M. DEL REFUGIO ONTIVEROS MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO.	MANUAL	Autor
L. ARTURO BELLO PÉREZ	MANUAL	Autor
SILVIA M. GONZÁLEZ HERRERA	MANUAL	Autor
EFREN DELGADO LICON	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: 07335210	ISSN electrónico:		
Nombre: Journal of Cereal Science			
País: Spain			
Título del artículo: SYNCHROTRON X-RAY SCATTERING ANALYSIS OF THE INTERACTION BETWEEN CORN STARCH AND AN EXOGENOUS LIPID DURING			
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 54		
Año de publicación: 2011			
Páginas de: 69	a: 75		
Palabra clave 1: CORN STARCH	Palabra clave 2: EXOGENOUS LIPIDS	Palabra clave 3: AMYLOSE-LIPID COMPLEX	

Áreas de conocimiento			
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería		
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología		

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
JOSÉ A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
BENJAMÍN S. HSIAO	MANUAL	Autor
CARLOS A. ÁVILA ORTA	MANUAL	Autor
L. ARACELI OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
JAVIER CASTRO ROSAS	MANUAL	Autor
ERNESTO HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: 19476337	ISSN electrónico:		
Nombre: Cyta Journal of Food			
País: Spain			
Título del artículo: MIXING AND TEMPERING EFFECT ON THE RHEOLOGICAL AND PARTICLE SIZE PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE COATINGS. EFECTO DEL			
Número de la revista: 9	Volúmen de la revista: 2		
Año de publicación: 2011			
Páginas de: 109	a: 113		

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: CHOCOLATE	Palabra clave 2: RHEOLOGICAL BEHAVIOR	Palabra clave 3: PARTICLE SIZE
----------------------------	---------------------------------------	--------------------------------

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
-----------------------------	--

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
JOSE ALBERTO GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
T. QUIÑONEZ MUÑOZ	MANUAL	Autor
L.A.. OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Ciencia@UAQ		
País:		
Título del artículo: PROPIEDADES DE REHIDRATACIÓN Y FUNCIONALES DE UN PRODUCTO EN POLVO A BASE DE JUGO DE GRANADA Y MANZANA		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 4	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 19	a: 25	
Palabra clave 1: DESHIDRATADO	Palabra clave 2: GRANADA	Palabra clave 3: MANZANA

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
NURIA E. ROCHA GUZMAN	MANUAL	Autor
M.J. URBINA MARTÍNEZ.	MANUAL	Autor
J. MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
L. ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
N. TRONCOSO REYES	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico: 14668564
Nombre: Innovative Food Science and Emerging Technologies.	

Reporte CVU Completo

País:	United Kingdom		
Título del artículo:	EFFECT OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE (HHP) PROCESSING ON PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES, BIOACTIVE COMPOUNDS AND SHELF		
Número de la revista:	13	Volúmen de la revista:	1
Año de publicación:	2012		
Páginas de:	13	a:	22
Palabra clave 1:	POMEGRANATE	Palabra clave 2:	HIGH HYDROSTATIC PRESSURE
		Palabra clave 3:	MICROBIAL INACTIVATION

Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Mario Pérez Won	MANUAL	Autor
Vilbert Briones Labarca	MANUAL	Autor
Gypsy Tabilo Muñizaga	MANUAL	Autor
Juan E. Reyes	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Elizabeth Varela Santos	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	19476337	
Nombre:	CyTA. Journal of Food		
País:	United Kingdom		
Título del artículo:	EFFECT OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE PROCESSING ON MICROBIAL INACTIVATION AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF		
Número de la revista:	10	Volúmen de la revista:	2
Año de publicación:	2012		
Páginas de:	152	a:	159
Palabra clave 1:	POMEGRANATE	Palabra clave 2:	HHP
		Palabra clave 3:	MICROBIAL INACTIVATION

Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Juan E. Reyes	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
L. Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Mario Pérez Won	MANUAL	Autor
Evelyn Rios Romero	MANUAL	Autor
Gipsy Tabilo Muñizaga	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 19476337	
Nombre:	CyTA-Journal of Food	
País:	United Kingdom	
Título del artículo:	Effect of nixtamalization conditions ultrasound assisted on some physicochemical, structural and quality characteristics in maize used for	
Número de la revista:	14	Volúmen de la revista: 2
Año de publicación:	2015	
Páginas de:	324	a: 332
Palabra clave 1:	NIXTAMALIZATION	Palabra clave 2: POZOLE Palabra clave 3: ULTRASOUND

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

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Mixta
--------------------------	----	-----------------	-------------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Armando Quintero Ramos	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
Luis E. ROBLES Ozuna	MANUAL	Autor
Luz Araceli OCHOA Martínez	MANUAL	Autor
Tomas J. Madera Santana	MANUAL	Autor
J. Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 16651456	
Nombre:	BioTecnia	
País:	México	
Título del artículo:	Efecto del Tratamiento con Ultrasonido sobre las Propiedades Funcionales y Estructurales de Almidón Procedente de Diversas Fuentes: Una	
Número de la revista:	2	Volúmen de la revista: 18
Año de publicación:	2016	
Páginas de:	16	a: 23
Palabra clave 1:	Ultrasonido	Palabra clave 2: Almidón Palabra clave 3: Estructura

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
-----------------------------	--

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Evelyn Alicia Ríos Romero	MANUAL	Autor
Luz Ochoa Martínez	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico: 23311932	
Nombre: Cogent Food & Agriculture		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Quality Evaluation of Tortilla Chips made with corn meal dough and cooked Bean Flour.		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 2	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 1	a: 7	
Palabra clave 1: Chips	Palabra clave 2: corn	Palabra clave 3: beans

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Karla Castillo Vázquez	MANUAL	Autor
Juan de Dios Figueroa Cárdenas	MANUAL	Autor
J. Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico: 0268005X
Nombre: Food Hydrocolloids	
País: United Kingdom	
Título del artículo: Long-term stability of Food-Grade nanoemulsions from high methoxyl pectin containing essential oils. ISSN: 0268-005X. Impact Factor: 4.6	
Número de la revista: 52	Volúmen de la revista: 52
Año de publicación: 2016	

Reporte CVU Completo

Páginas de:	438	a:	446
Palabra clave 1:	NANOEMULSIONS	Palabra clave 2:	ESSENTIAL OILS
		Palabra clave 3:	DROPLET SIZE

Áreas de conocimiento			
Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Mixta
--------------------------	----	-----------------	-------------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Olga Martin Belloso	MANUAL	Autor
María Ines Guerra Rosas	MANUAL	Autor
JULIANA Morales Castro	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Laura Salva Trujillo	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	03088146
Nombre:	Food Chemistry		
País:	United Kingdom		
Título del artículo:	Effect of pre-treatment on physicochemical and structural properties, and the bioaccessibility of β -carotene in sweet potato flour. ISSN:		
Número de la revista:	200	Volúmen de la revista:	12
Año de publicación:	2016		
Páginas de:	199	a:	205
Palabra clave 1:	B CAROTENO	Palabra clave 2:	BIOACCESSABILITY
		Palabra clave 3:	MICROSTRUCTURE

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

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Mixta
--------------------------	----	-----------------	-------------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
NALLELI TRANCOSO Reyes	MANUAL	Autor
Begoña Olmedilla Alonso	MANUAL	Autor
Luis Arturo Bello Pérez	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Rocío Estévez Santiago	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTR	MANUAL	Autor

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

Reporte CVU Completo

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	09567135
Nombre:	Food Control	
País:	United Kingdom	
Título del artículo:	Antimicrobial activity of nanoemulsions containing essential oils and high methoxyl pectin during long-term storage. Impact Factor: 3.496	
Número de la revista:	7	Volúmen de la revista: 77
Año de publicación:	2017	
Páginas de:	131	a: 138
Palabra clave 1:	NANOEMULSIONS	Palabra clave 2: ESSENTIAL OILS Palabra clave 3: ANTIMICROBIAL PROPERTIES

Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Si Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
María INes Guerra E Rosas	MANUAL	Autor
M.A. Cubero Márquez	MANUAL	Autor
Olga Martin Belloso	MANUAL	Autor
Laura Salvia Trujillo	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	17503841
Nombre:	Journal of Food Science	
País:	United States of America	
Título del artículo:	Husk Tomato (Physalis ixocarpa Brot.) Waste as a promising source of pectin: Extraction and physicochemical characterization. Impact Factor	
Número de la revista:	7	Volúmen de la revista: 82
Año de publicación:	2017	
Páginas de:	1594	a: 1601
Palabra clave 1:	PECTIN	Palabra clave 2: PHYSALIS IXOCARPA BROTH Palabra clave 3: HUSK TOMATO

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Blanca Elizabeth Morales Contreras	MANUAL	Autor
Louise Wicker	MANUAL	Autor
L. Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Juan Carlos Contreras Esquivel	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 01448617	ISSN electrónico: 01448617	
Nombre: Carbohydrate Polymers		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Pectin from Husk Tomato (Physalis ixocarpa Brot.): Rheological behavior at different Extraction Conditions. Impact Factor 4.81		
Número de la revista: 179	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2018		
Páginas de: 282	a: 289	
Palabra clave 1: pectins	Palabra clave 2: reology	Palabra clave 3: tomatillo

Áreas de conocimiento		
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería	
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Reología	

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta
-----------------------------	---

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Walfred Rosas Flores	MANUAL	Autor
Blanca Elizabeth Morales Contreras	MANUAL	Autor
Lousie Wicker	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
Juan E. Contreras Esquivel	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 0268005X	
Nombre: Food Hydrocolloids		
País: United Kingdom		
Título del artículo: Influence of essential oils and pectin on nanoemulsion formulation: A ternary phase experimental approach. Impact Factor 4.747		
Número de la revista: No aplica	Volúmen de la revista: 81	
Año de publicación: 2018		
Páginas de: 209	a: 219	
Palabra clave 1: Pseudo-Ternary phase	Palabra clave 2: Nanoemulsions	Palabra clave 3: z-Potencial

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta
-----------------------------	---

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. Artiga Artigas	MANUAL	Autor
Laura Salvia Trujillo	MANUAL	Autor
Olga Martin Belloso	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
María Ines Guerra Rosas	MANUAL	Autor

Publicación de libros			
ISBN: 81-87680-16-4	Título del libro: FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES		
País:	Idioma:	Año de publicación: 2008	Volúmen:
Número de páginas: 515	Tomo:	Tiraje: 1000.000000	
Palabra clave 1: FOOD SCIENCE	Palabra clave 2: DEVELOPING COUNTRIES	Palabra clave 3: FOOD BIOTECHNOLOGY	
Editorial: ASIATECH PUBLISHERS			
Número de edición:		Lugar de edición:	
Año Edición:			

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

ISBN traducido:	Título traducido:
Idioma traducido:	¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
EFREN Delgado Licon	MANUAL	Autor
CRISTOBAL NOE Aguilar	MANUAL	Autor
DIANA JASSO CANTU	MANUAL	Autor
JULIANA Morales Castro	MANUAL	Autor
ASHOK Pandey	MANUAL	Autor

Capítulos publicados			
ISBN: 9879028295	Título del libro: EL MEMBRILLO Y SU DULCE		
Editorial: LA COLMENA			
Número de edición: 1	Año de edición: 2000		
Título del capítulo: EL MEMBRILLO EN MEXICO			
Número de capítulo: 13	Páginas de: 135	a: 155	

Reporte CVU Completo

Resumen:

Este trabajo presenta un panorama general de la producción de membrillo en México. Se presentan datos de producción, información sobre la industrialización de este fruto, así como las investigaciones realizadas sobre el mismo.

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Capítulos publicados

ISBN: 9685184097	Título del libro: ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE PLAGASDE HORTALIZAS	
Editorial: CONSEJO DE CIENCIA Y TECNOLOGI		
Número de edición: 1	Año de edición: 2001	
Título del capítulo: CONTROL DE PLAGAS AGRICOLAS CON BEAUVERIA BASSIANA (VUILLEMIN)		
Número de capítulo: 10	Páginas de: 59	a: 79

Resumen:

Este documento describe los métodos para el control de plagas agrícolas

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Ciencias agrarias
Disciplina: Fitopatología	Subdisciplina: Control biológico de enfermedades

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Cipriano García Gutiérrez	MANUAL	Autor
Patricia Taméz Guerra	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Hiram Medrano Roldán	MANUAL	Autor

Capítulos publicados

ISBN: 8187680164	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: AsiaTech Publishers Inc. New Delhi		
Número de edición: 1	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: EVALUATION OF RECYCLED OSMOTIC SOLUTIONS IN THE QUALITY OF DEHYDRATED QUINCE (CYDONIA OBLOGA MILL)		
Número de capítulo: 7	Páginas de: 502	a: 507

Resumen:

Reporte CVU Completo

Este capítulo describe los estudios realizados durante el deshidratado osmótico de cubos de membrillo, a fruto regional del estado de Durango y la evaluación de la reutilización de la solución osmótica utilizada durante el deshidratado con la finalidad de reducir la contaminación causada por la eliminación de dicha solución al ser usada solo una vez, por lo que se evaluó su reuso por varias etapas y la calidad de los cubos obtenidos fue evaluada

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
María Elena Salas López	MANUAL	Autor
Hiram Medrano Roldán	MANUAL	Autor
Sergio Erik García Barrón	MANUAL	Autor

Capítulos publicados

ISBN: 8187680164	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: Asiatech Publishers, Inc.		
Número de edición: 1	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: USE OF CINNAMON ESSENTIAL OIL AS AN INTERACTIVE ANTIMICROBIAL AGENT POLYMER IN A PLASTIC AND AN EDIBLE		
Número de capítulo: 7	Páginas de: 49	a: 55

Resumen:

Describe los resultados de un proyecto de investigación donde se evaluó la factibilidad de reutilizar la solución osmótica de un proceso de deshidratado osmótico por 24 veces, con objeto de minimizar el costo del proceso dado que la solución osmótica se reutiliza 24 veces en contraste a la utilización de solo una vez y se descarta. La reutilización no afectó la calidad de los cubos de membrillo deshidratados

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí

Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Olga Miriam Rutiaga Quiñonez	MANUAL	Autor
Elizabeth Alonso Ortega	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor

Capítulos publicados

Reporte CVU Completo

ISBN: 13: 978-1-4200-6	Título del libro: Processing Effects on Safety and Quality of Foods	
Editorial: TAYLOR & FRANCIS CRC PRESS		
Número de edición: 1a	Año de edición: 2010	
Título del capítulo: EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AND CONTROLLED ATMOSPHERE STORAGE ON SAFETY AND QUALITY OF		
Número de capítulo: 10	Páginas de: 253	a: 294
Resumen: Empaque en Atmosfera Modificada (MAP) y Almacenamiento bajo Atmosfera Controlada (CAS) son Tecnologías para extender la vida de anaquel que han ayudado a conservar los alimentos por un mayor tiempo. MAP es una tecnología mas reciente que CAS, sin embargo, su aplicación está creciendo aceleradamente. En este capítulo se analiza el efecto de MAP sobre la calidad, seguridad y vida de anaquel de carnes, frutas y vegetales, productos lacteos, pescado y mariscos. CAS se analiza, principalmente, para frutas y vegetales, en estado fresco y como productos frescos cortados (Fresh cut fruits and vegetables)		

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

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor

Capítulos publicados	
ISBN: 9786079545512	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology Essentials: A Contemporary Perspective
Editorial: ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIA	
Número de edición: 1	Año de edición: 2012
Título del capítulo: EVALUATION OF STICKINESS AND FUNCTIONALITY IN POWDER FROM JUICES WITH DIFFERENT SUGAR CONTENT.	
Número de capítulo:	Páginas de: 239
a: 245	
Resumen: Powders from beetroot, orange and pomegranate juices were obtained by spray drying. The purpose of this work was to establish how different proportions of coating materials in juices with different levels of low molecular sugars affect the glass transition temperature and functional properties of spray dried powders. A mixture of arabic gum-maltodextrin (80:20) was used as coating material. Different concentrations of coating material was added according to the level of total soluble solids for each juice. Fruit juices were spray dried at 150oC of inlet air temperature and 10 ml/min of feed flow rate. Product recovery and bilk density increased as the amount of coating material increased. In all the cases, the hygroscopicity decreased as the coating material increased. As was expected, glass	

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
S. González Herrera	MANUAL	Autor
C. Gómez Aldapa	MANUAL	Autor
J. Morales Castro	MANUAL	Autor
E. Ramírez Sánchez	MANUAL	Autor
L. A. Ochoa Martínez	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN: 9786074028218	Título del libro: Análisis, Calidad y Procesamiento de los Alimentos en México	
Editorial: PLAZA Y VALDEZ		
Número de edición: 1	Año de edición: 2015	
Título del capítulo: FUENTES ALTERNATIVAS PARA LA OBTENCIÓN DE ALMIDÓN		
Número de capítulo: 22	Páginas de: 363	a: 381
Resumen: El consumo de almidón en el mundo es económicamente importante debido a la diversificación que puede tener en las industrias alimentarias, farmacéuticas y de desarrollo de materiales. Sin embargo, su producción ha estado sujeta a cultivos tradicionales que generalmente son la base de la alimentación, más específicamente cultivos como el maíz, trigo, papa y arroz, obligando a los países en vías de desarrollo a importar este tipo de alimentos. La variabilidad en la producción y por ende los costos de los productos anteriormente mencionados, han provocado la búsqueda de fuentes alternativas para la obtención de almidón. Las raíces como el camote y yuca, tubérculos como el chayote, leguminosas como el frijol y otros productos como el plátano y chícharo han sido considerados		

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

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
----------------------------	--

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Nalleli Trancoso Reues	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor

Reportes técnicos		
Título EVALUACIÓN DE PARÁMETROS PARA EL PROCESO DE MAÍZ DULCE DESHIDRADO		
Institución que presenta el reporte:		
Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 10/dic/1996	Número de páginas: 13
Origen del reporte técnico		
Descripción: REPORTE FINAL DEL PROYECTO		
Objetivos ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS (TIEMPO-TEMPERATURA) PARA LA ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO PRECOCIDO-DESHIDRATADO DE GRANOS DE ELOTE		

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: MAÍZ DULCE	Palabra clave 2: DESHIDRATADO	Palabra clave 3: PARÁMETROS
-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título INFLUENCIA DEL EMPACADO BAJO ATMÓSFERAS MODIFICADAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DE MELÓN (CUCUMIS MELO) FRESCO CORTADO

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega: Fecha de publicación: 04/oct/2000 Número de páginas: 23

Origen del reporte técnico

Descripción:
 REPORTE FINAL DEL PROYECTO

Objetivos
 EVALUAR UNA ALTERNATIVA DE UTILIZACIÓN DEL MELÓN

Palabra clave 1: MELÓN	Palabra clave 2: ATMÓSFERAS MODIFICADAS	Palabra clave 3: VIDA DE ANAQUEL
------------------------	---	----------------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título ESTANDARIZACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN Y DETERMINACIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL DE UN MOLE TIPO POBLANO

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega: Fecha de publicación: 10/dic/2002 Número de páginas: 37

Origen del reporte técnico

Descripción:
 REPORTE FINAL DEL PROYECTO

Objetivos
 DETERMINAR LA VIDA DE ANAQUEL DEL MOLE, BAJO DIFERENTES CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Palabra clave 1: VIDA DE ANAQUEL	Palabra clave 2: MOLE	Palabra clave 3:
----------------------------------	-----------------------	------------------

Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título Encapsulación de Jugo de cebada verde (Hordeun vulgare) mediante secado por aspersión

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 28/nov/2003

Número de páginas: 55

Origen del reporte técnico

Descripción:

Se presentan los resultados obtenidos en cuanto a la microencapsulación de jugo de cebada obtenido por secado por aspersión, utilizando maltodextrina como agente capsulante. Se presentan las condiciones de secado utilizadas, así como el efecto de estas e

Objetivos

Evaluar el efecto de las condiciones de operación del secado por aspersión de jugo de cebada, sobre sus propiedades fisicoquímicas

Palabra clave 1: MICROCAPSULADO

Palabra clave 2: CEBADA (HORDEUN VULGARE)

Palabra clave 3: SECADO POR ASPERSIÓN

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título EXTENSIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL DE DULCES DE ALMENDRA

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 16/dic/2003

Número de páginas: 51

Origen del reporte técnico

Descripción:

REPORTE FINAL DEL PROYECTO

Objetivos

EXTENDER LA VIDA DE ANAQUEL DEL DULCE DE ALMENDRA A TRES MESES

Palabra clave 1: VIDA DE ANQUEL

Palabra clave 2: ALMENDRA

Palabra clave 3:

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE UN PRODUCTO A PARTIR DEL MEMBRILLO (CYDONIA OBLONGA MILL) MEDIANTE MÉTODOS COMBINADOS DE DESHIDRATACIÓN

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 08/jun/2004

Número de páginas: 87

Origen del reporte técnico

Descripción:

REPORTE FINAL DEL PROYECTO

Objetivos

DESARROLLAR LA METODOLOGÍA Y LAS CONDICIONES DE PROCESO PARA OBTENER CUBOS DE MEMBRILLO DESHIDRATADO DE CALIDAD, PARA UTILIZARSE COMO INGREDIENTES EN CEREALES PARA DESAYUNO O COMO BOTANA

Palabra clave 1: MEMBRILLO

Palabra clave 2: DESHIDRATACIÓN

Palabra clave 3: DESARROLLO

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DÁTIL VARIEDAD SAHIDI

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 06/dic/2004

Número de páginas: 53

Origen del reporte técnico

Descripción:

REPORTE FINAL DEL PROYECTO

Objetivos

DETERMINAR LA ESTABILIDAD DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DÁTIL (PHOENIX DACTYLIFERA L.)

Palabra clave 1: DATIL

Palabra clave 2:

Palabra clave 3:

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título Desarrollo de un Nuevo Producto a partir de Chile Verde Var. Poblano

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 08/oct/2005

Número de páginas: 36

Origen del reporte técnico

Descripción:

Se presenta el proceso para la obtención de un producto fresco cortado (fresh cut produce) a partir de chile verde var. Poblano listo o con preparación mínima para consumirse

Objetivos

OBJETIVO GENERAL: Desarrollar un producto fresco cortado a partir de chile verde var. poblano OBJETIVOS ESPECIFICOS: 1. Seleccionar las mejores condiciones de pelado químico para el chile 2. Seleccionar el empaque mas adecuado para la conservación del

Palabra clave 1: FRESH CUT PRODUCT

Palabra clave 2: CHILE VERDE POBLANO

Palabra clave 3: VIDA DE ANAQUEL

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título Estandarización del proceso de Elaboración y determinación de la vida de anaquel de Rompope de Piñón

Institución que presenta el reporte: Dirección del Voluntariado del Sistema DIF

Fecha de entrega: 04/jul/2007

Fecha de publicación: 04/jul/2007

Número de páginas: 7

Origen del reporte técnico

Actividad de consultoría

Descripción:

Contiene resultados de los estudios para la determinación de la vida de anaquel y describe las actividades realizadas

Objetivos

Describir las actividades realizadas con el DIF Municipal de Durango, en cuanto a asesoría técnica y capacitación. Describe las actividades con muestras de rompope que nos entregaron para su análisis y determinación de la vida de anaquel. Posteriormente,

Palabra clave 1: ROMPOPE DE PIÑÓN

Palabra clave 2: INOCUIDAD ALIMENTARIA

Palabra clave 3:

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE UN PRODUCTO A BASE DE LECHE DE CABRA

Institución que presenta el reporte: Asociación Ganadera Local de Durango

Fecha de entrega: 15/nov/2007

Fecha de publicación: 15/nov/2007

Número de páginas: 48

Origen del reporte técnico

Actividad de innovación

Descripción:

Presenta el desarrollo de un producto de leche de cabra, tipo cajeta de Celaya

Objetivos

Desarrollar diferentes productos de leche de Cabra, como tipo Cajeta de Celaya, en virtud de que la empresa, Ganadera del Norte, desea desarrollar productos de este tipo de leche

Palabra clave 1: LECHE DE CABRA

Palabra clave 2: DULCE DE LECHE

Palabra clave 3: CAJETA TIPO CELAYA

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título Determinación de la vida de anaquel de agua purificada y de sabores

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega: 15/nov/2007

Fecha de publicación: 26/nov/2007

Número de páginas: 20

Origen del reporte técnico

Actividad de consultoría

Descripción:

Contiene estudios desarrollados para la determinación de la vida de anaquel de sus productos, recomendaciones de sanitizantes y prácticas de proceso, corroboración de medidas implementadas con estudios de vida de anaquel

Objetivos

Resultados de las actividades desarrolladas en la Planta de agua purificada Salva, para determinar y extender la vida de anaquel de sus productos: agua purificada y aguas de sabores (horchata y jamaica)

Palabra clave 1: INOCUIDAD

Palabra clave 2: AGUA PURIFICADA

Palabra clave 3: VIDA DE ANAQUEL

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO A BASE DE TOMATE Y MANZANA

Institución que presenta el reporte: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Fecha de entrega: 03/feb/2010

Fecha de publicación: 03/feb/2010

Número de páginas: 70

Origen del reporte técnico
Actividad tecnológica

Descripción:

El reporte incluye las actividades desarrolladas, la metodología utilizada y los productos obtenidos, así como las evidencias que sustentan los productos marcados como entregables.

Objetivos

Desarrollar productos a base de tomate de desecho, producido en invernadero y de manzana de la región para la Empresa S.de R.L. Rancho las Aguilas, con la finalidad de utilizar manzana y tomate que no son de uso comercial

Palabra clave 1: TOMATE

Palabra clave 2: MANZANA

Palabra clave 3: PURE DE MANZANA

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título EFECTO DE TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE, CONTENIDO DE ANTOCIANINAS Y VIDA DE ANAQUEL DE LA GRANADA

Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Fecha de entrega: 23/ago/2011

Fecha de publicación: 23/ago/2011

Número de páginas: 12

Origen del reporte técnico
Actividad académica

Descripción:

Presenta la evaluación de las tecnologías postcosecha sobre las propiedades funcionales de la granada así como la elaboración de productos derivados de granada.

Objetivos

Este reporte presenta los productos obtenidos del desarrollo del proyecto de investigación con granada, producto que fue caracterizado, almacenado y procesado

Palabra clave 1: TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA

Palabra clave 2: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE

Palabra clave 3: VIDA DE ANAQUEL

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DE JUGO DE BETABEL.		
Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Fecha de entrega: 23/ago/2011	Fecha de publicación: 23/ago/2011	Número de páginas: 9
Origen del reporte técnico Actividad académica		
Descripción: INFORMAR DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y PRODUCTOS OBTENIDOS CON EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN REALIZADO SOBRE JUGO DE BETABEL, EL CUAL FUE CARACTERIZADO Y PROCESADO, MONITOREANDO SUS ATRIBUTOS FUNCIONALES A LO LARGO DEL PROCESAMIENTO.		
Objetivos OBJETIVO GRAL. Evaluar el efecto del procesamiento sobre las características funcionales del jugo . Objetivos Específicos: Determinar el efecto del proceso de escaldado y pasteurizaci sobre la inactivación de las enzimas, capacidad antioxidante y PP y pa		

Palabra clave 1: CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL

Palabra clave 2: BETABEL

Palabra clave 3: PROPIEDADES ANTIOXIDANTES

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título REPORTE PROYECTO 3350.10. Tratamiento Anaerobio del Suero Lácteo via Metanogénesis		
Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Fecha de entrega: 18/feb/2013	Fecha de publicación: 18/feb/2013	Número de páginas: 24
Origen del reporte técnico Actividad académica		
Descripción: El reporte describe las actividades desarrolladas en el proyecto de investigación autorizado por el TecNM (o DGEST), así como las metas logradas y los resultados obtenidos.		
Objetivos Estudiar a nivel de laboratorio, la degradación anaerobia del suero lácteo proveniente de la industria quesera en el estado de Durango, para evaluar la influencia de los parámetros operativos que intervienen en el proceso de biodegradación via metanogénes		

Reporte CVU Completo

Descripción:

El reporte, describe las actividades realizadas y productos obtenidos con este proyecto. Se estudió el impacto de diferentes métodos de procesamiento para el jugo de betabel, que permitan extender su vida de anaquel y preservar su bioactividad.

Objetivos

Evaluar el Procesamiento del jugo de betabel para identificar la etapa donde se deteriora su calidad; Evaluar el procesamiento sobre características fisicoquímicas, funcionales y sensoriales; Evaluar efecto del procesamiento con membranas; Vida de anaquel.

Palabra clave 1: JUGO DE BETABEL

Palabra clave 2: FILTRACIÓN CON MEMBRANAS

Palabra clave 3: CLARIFICACIÓN

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta

Participantes

Reportes técnicos

Título REPORTE PROYECTO: DGO-DCIB-2011-117: "Estudio de las interacciones moleculares que intervienen en el desarrollo del fenómeno "hard to cook" en

Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Fecha de entrega: 13/feb/2015

Fecha de publicación: 13/feb/2015

Número de páginas: 23

Origen del reporte técnico

Actividad académica

Descripción:

Se presenta el informe final del proyecto de investigación con clave: DGO-DCIB-2011-117, realizado durante los años 2011 al 2015

Objetivos

Identificar los fenómenos del fenómeno Hard to Cook en frijol de diferentes variedades durante el almacenamiento

Palabra clave 1: HARD TO COOK

Palabra clave 2: FRIJOL

Palabra clave 3: MICROSTRUCTURA

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional

Participantes

Reportes técnicos

Reporte CVU Completo

Título INFORME TECNICO FINAL DEL PROYECTO: RENOVACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES ANALÍTICAS QUE		
Institución que presenta el reporte: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología		
Fecha de entrega: 26/jun/2015	Fecha de publicación: 07/jul/2015	Número de páginas: 8
Origen del reporte técnico Actividad académica		
Descripción: Informe Técnico del Apoyo para Fortalecimiento a la Infraestructura Científica por \$ 4,380,000. Se presentan evidencia de equipos adquiridos, la instalación, los usuarios y resultados a obtener y los productos a entregar derivados del uso de los equipos.		
Objetivos Adquirir equipo científico para la renovación de la infraestructura analítica del CA de la LGAC de Modernización e Innovación de Procesos Alimentarios, del Laboratorio de Desarrollo de Nuevos Productos, en Físicoquímica de Alimentos		

Palabra clave 1: EQUIPO CIENTÍFICO	Palabra clave 2: INFRAESTRUCTURA	Palabra clave 3: CAPACIDADES ANALÍTICAS
---	---	--

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondos y Apoyos Institucionales - Apoyos Complementarios para la
------------------------------------	---

Participantes

Reportes técnicos		
Título INFORME TECNICO: "NANORECUBRIMIENTOS PARA FRUTAS FRESCAS CORTADAS"		
Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Fecha de entrega: 28/ene/2016	Fecha de publicación: 28/ene/2016	Número de páginas: 30
Origen del reporte técnico Actividad académica		
Descripción: Este reporte presenta las metas logradas en el desarrollo del proyecto de investigación y va soportado por las evidencias de los productos generados, como 2 tesis, una de doctorado, una de maestría, dos publicaciones, y presentaciones de congresos		
Objetivos Formulación y evaluación de nanoemulsiones con actividad antimicrobiana		

Palabra clave 1: NANOEMULSIONES	Palabra clave 2: ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA	Palabra clave 3: ACEITES ESENCIALES
--	--	--

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta
------------------------------------	--

Participantes

Reporte CVU Completo

Reportes técnicos

Título Creación del Centro de Investigación e Innovación Tecnológica para el Desarrollo Sustentable (CIITEDS)

Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Fecha de entrega: 24/may/2016

Fecha de publicación: 24/may/2016

Número de páginas: 32

Origen del reporte técnico

Actividad de innovación

Descripción:

El Director del Instituto Tecnológico de Durango, me encomendó elaborar la propuesta para un Centro de Innovación Regional, que se presentaría a la Dirección General del Tecnológico Nacional de México, a cargo de M.C. Manuel Quintero, para su financiamien

Objetivos

Establecer un Centro de Innovación Regional en el Instituto Tecnológico de Durango, que contribuya al desarrollo económico y social del Estado. La propuesta fue autorizada con \$ 17 MDP, (2017), en una primera etapa, que está a punto de concluirse (2018).

Palabra clave 1: Innovacion tecnologica

Palabra clave 2: Desarrollo Regional

Palabra clave 3: Desarrollo Sustentable

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título INFORME TECNICO DE LA RED TEMATICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: Valorizacion de Subproductos Agroindustriales y Reducción de Pérdidas y

Institución que presenta el reporte: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Fecha de entrega: 05/ene/2017

Fecha de publicación: 05/ene/2017

Número de páginas: 10

Origen del reporte técnico

Actividad académica

Descripción:

El reporte describe las actividades desarrolladas por la Red Temática, durante el periodo de Junio -Noviembre del 2016, en las dimensiones: Académica, Vinculación e Internacionalización

Objetivos

Como Coordinadora Técnica de la Red, es obligación, Informar de las actividades desarrolladas por los Miembros de la Red Temática, durante el periodo Junio- Noviembre 2015, como evidencia del logro de las metas planteadas y del recurso autorizado y ejerc

Palabra clave 1: RED TEMATICA

Palabra clave 2: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Palabra clave 3: DESPERDICIO DE ALIMENTOS

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Fondos y Apoyos Institucionales - Programa de Apoyos para Actividades

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título Proyecto de Investigación: "Efecto del Ultrasonido en la Extracción de Compuestos de Interés Industrial con propiedades funcionales, a partir de la fruta y			
Institución que presenta el reporte: Tecnológico Nacional de México (DGEST)			
Fecha de entrega: 10/mar/2017	Fecha de publicación: 10/mar/2017	Número de páginas: 30	
Origen del reporte técnico Actividad académica			
Descripción: Describe las actividades desarrolladas del proyecto mencionado, durante el año 2015-2017			
Objetivos Extracción y Caracterización Funcional de Compuestos con Actividad Funcional en el fruto y Cáscara de Tomatillo (Physalis ixocarpa Brot)			

Palabra clave 1: TOMATILLO	Palabra clave 2: TOMATE VERDE DE CÁSCARA	Palabra clave 3: PHYSALIS IXOCARPA B
-----------------------------------	---	---

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
------------------------------------	---

Participantes

Memorias

Título de la memoria: Effect of Drying Temperatur, Formulation and Apple Variety on the Sensory attributes of Apple leathers.			
Autor de la obra: Gonzalez Herrera Silvia Marina			
Título de la publicación: Proceedings 5th Food Science and Food	Páginas de: 1075	a: 1079	
Año de publicación: 2012	País: México		
Palabra clave 1: Apple leathers	Palabra clave 2: Drying	Palabra clave 3: Food Processing	

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional

Participantes

Memorias

Título de la memoria: Efecto del Tratamiento de Alta Presión Hidrostática (APH) sobre las Propiedades Sensoriales y de Color durante el

Autor de la obra: Elizabeth Varela Santos

Título de la publicación: Memorias in extenso del XXXIII Encuentro

Páginas de: 250

a: 285

Año de publicación: 2012

País: México

Palabra clave 1: Alta Presión Hidrostática

Palabra clave 2: Granada

Palabra clave 3: Jugo

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Mixta

Memorias

Título de la memoria: Impact of Ultrasound Pretreatment on the Osmodehydration Kinetics and sensory Evaluation of Beetroot Slices

Autor de la obra: B.E. Esquivel González

Título de la publicación: Proceedings of 19th International Drying

Páginas de: 930

a: 937

Año de publicación: 2014

País: France

Palabra clave 1: Ultrasound

Palabra clave 2: Osmodehydration

Palabra clave 3: Beetroot

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional

Participantes

Memorias

Reporte CVU Completo

Título de la memoria: Effect of Microwave-assisted drying on color, Carotenoid Content and Functional Properties in Sweet Potato Flour		
Autor de la obra: Nalleli Trancoso		
Título de la publicación: Proceedings of 19th International Drying	Páginas de: 1110	a: 1119
Año de publicación: 2014	País: France	
Palabra clave 1: Sweet Potato	Palabra clave 2: Drying	Palabra clave 3: Carotenoids

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí **Fondo/Programa:** Programa CONACYT - Beca Nacional

Participantes

Memorias

Título de la memoria: Impacto del tratamiento con ultrasonido sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales en una bebida de camote		
Autor de la obra: Evelyn Alicia Rios Romero		
Título de la publicación: Memorias in extenso del XXXVII Encuentro	Páginas de: 286	a: 289
Año de publicación: 2016	País: México	
Palabra clave 1: ultrasonido	Palabra clave 2: camote	Palabra clave 3: Ipomoea batatas

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí **Fondo/Programa:** Programa CONACYT - Beca Nacional

Participantes

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo: DISEÑO DE UN PROCESO PARA OPTIMIZAR LA RECUPERACION DE XANTOFILAS A PARTIR DE LA FLOR DE CEMPOALXOCHITL	
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo:

Objetivo del desarrollo:

Reporte CVU Completo

Resumen del desarrollo:
Apoyo CONACYT: No

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:

Formación de recursos humanos u otros resultados:

Logros

Etapas de desarrollo				
Etapas de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0		01/ene/1994

Mecanismos de transferencia		
Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Desarrollos tecnológicos	
Nombre del desarrollo:	IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL EN LA ELABORACIÓN DE TACOS TIPO
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo:
Objetivo del desarrollo:	
Resumen del desarrollo:	
Apoyo CONACYT: No	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:

Formación de recursos humanos u otros resultados:

Logros

--

Etapas de desarrollo

Etapa de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0		01/ene/2003

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo:	INFLUENCIA DEL EMPACADO BAJO ATMOSFERAS MODIFICAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELON(CUCUMIS MELO) FRESCO		
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo:		
Objetivo del desarrollo:			
Resumen del desarrollo:			
Apoyo CONACYT:	No		

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
-------	--------

Reporte CVU Completo

Disciplina:	Subdisciplina:
-------------	----------------

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:

Formación de recursos humanos u otros resultados:

Logros

Etapas de desarrollo				
Etapas de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0		01/ene/2000

Mecanismos de transferencia		
Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Desarrollos tecnológicos	
Nombre del desarrollo:	ENCAPSULACIÓN DE JUGO DE CEBADA VERDE (HORDEUN VULGARE) MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN
Tipo de desarrollo:	Mejora de proceso
Documento de respaldo:	Reporte Técnico
Objetivo del desarrollo:	
Resumen del desarrollo:	
Apoyo CONACYT:	No

Sector industrial SCIAN					
Sector:	Servicios profesionales, científicos y técnicos	Subsector:	Servicios profesionales, científicos y técnicos		
Rama:	Servicios de investigación científica y	Subrama:	Servicios de investigación científica y	Clase:	Servicios de investigación científica y

Sector industrial OCDE			
Sector:	Actividades de atención de la salud humana y de asistencia social	División:	Actividades de atención de la salud humana
Grupo:	Otras actividades de atención de la salud humana	Clase:	No aplica

Áreas de conocimiento			
Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:

Formación de recursos humanos u otros resultados:

Logros

Etapas de desarrollo

Etapas de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0		01/ene/2003

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Cursos impartidos

Institución:

Nombre del programa: Maestría en ciencias de los alimentos

Nombre del curso o asignatura: Química de Alimentos

Año: 1992

Horas totales: 0

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:

Nombre del programa: Maestría en Ciencias de los Alimentos

Nombre del curso o asignatura: Tópicos Selectos de Biotecnología

Año: 1994

Horas totales: 4

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:

Nombre del programa: MAESTRIA EN INGENIERIA BIOQUIMICA

Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigacion

Año: 1995

Horas totales: 5

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Bioquímica Avanzada	
Año: 1996	Horas totales: 6

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias de los Alimentos	
Nombre del curso o asignatura: Fisiología y Tecnología Postcosecha	
Año: 1996	Horas totales: 4

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Lic. en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología Postcosecha de Frutas y vegetales	
Año: 1998	Horas totales: 0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en la Enseñanza de las Ciencias	
Nombre del curso o asignatura: Paradigmas y metodología de la Ciencia	
Año: 1999	Horas totales: 90

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Topicos de Investigacion (Metodología de la investigación)	
Año: 2001	Horas totales: 4

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	
Año: 2001	Horas totales: 0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: DOCTORADO EN INGENIERIA BIOQUIMICA	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Tesis III	
Año: 2004	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Instituto Tecnológico Superior de Santiago Papasquiari Durango	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación para profesores	
Año: 2005	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Mestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Fisiología y manejo postcosecha	
Año: 2006	Horas totales: 4

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Mestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2006	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Mestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ingeniería de Alimentos	
Año: 2006	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de tesis II	
Año: 2006	Horas totales: 6

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Mestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año: 2006	Horas totales: 2

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de Alimentos de Origen	
Año: 2006	Horas totales: 4

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Licenciatura en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Desarrollo Humano	
Año: 2006	Horas totales: 50

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de tesis IV	
Año: 2006	Horas totales: 6

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2006	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Instituto Tecnológico Superior de Santiago Papasquiaro, Dgo	
Nombre del curso o asignatura: Extensión de la vida de anaquel de alimentos	
Año: 2006	Horas totales: 15

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de tesis V	
Año: 2007	Horas totales: 6

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Bioingeniería

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ingeniería de Empaques para Alimentos	
Año: 2007	Horas totales: 70

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, tecnología, sociedad e innovación	
Año: 2007	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Licenciatura en Ingeniería Industrial	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Metodología de la Investigación para profesores	
Año: 2007	Horas totales: 30

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Mestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Análisis de Alimentos	
Año: 2007	Horas totales: 5

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Mestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2007	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ingeniería de Alimentos	
Año: 2008	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Desarrollo de Nuevos Productos	
Año: 2008	Horas totales: 60

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2008	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Tesis IV	
Año: 2008	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Nutrición HUmana	
Año: 2008	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Desarrollo de Nuevos Productos	
Año: 2008	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería Industrial Modalidad a Distancia	
Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación II	
Año: 2008	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia Tecnología Sociedad e Innovación	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Desarrollo de Nuevos Productos	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Tesis IV	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ingeniería de Empaques para alimentos	
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería Industrial Modalidad a Distancia	
Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación II	
Año: 2009	Horas totales: 60

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	Ingeniería Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Taller de Investigación 1
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	Ingeniería Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Taller de Investigación I
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573
Nombre del curso o asignatura:	Desarrollo de nuevos productos
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573
Nombre del curso o asignatura:	Desarrollo de Nuevos Productos
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

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

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia Tecnología Sociedad e Innovación	
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería Industrial modalidad a distancia	
Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación I	
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: Licenciatura en Arquitectura	
Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación I	
Año: 2011	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2011	Horas totales: 30

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación I	
Año: 2011	Horas totales: 40

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año: 2011	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2011	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año: 2011	Horas totales: 30

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ingeniería . Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION IV	
Año: 2011	Horas totales: 60

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación		
Año:	2011	Horas totales:	60

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación II		
Año:	2011	Horas totales:	30

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:			
Nombre del programa:	Doctorado en Ing. Bioquímica		
Nombre del curso o asignatura:	Proyecto de Tesis I		
Año:	2011	Horas totales:	60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	003666		
Nombre del curso o asignatura:	Nutrición Humana		
Año:	2011	Horas totales:	60

Áreas de conocimiento

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

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Ciencia, Tecnología, Sociedad e Innovación	
Año: 2012	Horas totales: 20

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Química de Alimentos	
Año: 2012	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Química de Alimentos	
Año: 2012	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: Ingeniería Industrial	
Nombre del curso o asignatura: Fundamentos de Investigación	
Año: 2012	Horas totales: 40

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura:	Proyecto de Investigación I	
Año:	2012	Horas totales: 40

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573	
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación II	
Año:	2012	Horas totales: 40

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	000858	
Nombre del curso o asignatura:	Proyecto de investigación III y Proyecto de Investigación II	
Año:	2012	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa:	001573	
Nombre del curso o asignatura:	Desarrollo de Nuevos Productos	
Año:	2013	Horas totales: 56

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:		
Nombre del programa:	Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura:	Proyecto de tesis IV y V	
Año:	2013	Horas totales: 32

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Nombre del programa:	Licenciatura en Ing. Industrial		
Nombre del curso o asignatura:	Taller de Investigación I		
Año:	2013	Horas totales:	56

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:			
Nombre del programa:	DESARROLLO ACADEMICO		
Nombre del curso o asignatura:	DIPLOMADO PARA LA FORMACION Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS DOCENTES		
Año:	2013	Horas totales:	150

Áreas de conocimiento

Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación		
Año:	2014	Horas totales:	40

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	Taller de Investigación II		
Año:	2014	Horas totales:	64

Áreas de conocimiento

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

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación V	
Año: 2014	Horas totales: 36

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: Licenciatura en Ingeniería Industrial	
Nombre del curso o asignatura: Taller de Investigación I	
Año: 2014	Horas totales: 70

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Química de Alimentos	
Año: 2014	Horas totales: 51

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Desarrollo de Nuevos Productos	
Año: 2014	Horas totales: 50

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Química de Alimentos	
Año: 2014	Horas totales: 50

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: QUIMICA DE ALIMENTOS	
Año: 2015	Horas totales: 48

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 003666	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año: 2015	Horas totales: 32

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación I	
Año: 2015	Horas totales: 32

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	
Año: 2015	Horas totales: 48

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION		
Año:	2015	Horas totales:	64

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	PROYECTO DE INVESTIGACION I		
Año:	2016	Horas totales:	32

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	000858		
Nombre del curso o asignatura:	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN II		
Año:		Horas totales:	32

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación II		
Año:		Horas totales:	32

Áreas de conocimiento

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

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN II	
Año:	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: QUIMICA DE ALIMENTOS	
Año:	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO PREDOCTORAL	
Año:	Horas totales: 64

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS	
Año:	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: QUIMICA DE ALIMENTOS	
Año:	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	QUIMICA DE ALIMENTOS		
Año:		Horas totales:	48

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	001573		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación I		
Año:		Horas totales:	32

Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION III	
Año:	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación	
Año:	Horas totales: 32

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION I	
Año:	Horas totales: 32

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación	
Año:	Horas totales: 32

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: QUIMICA DE ALIMENTOS	
Año:	Horas totales: 48

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 000858	
Nombre del curso o asignatura: PROYECTO DE INVESTIGACION I	
Año:	Horas totales: 32

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE UNA BEBIDA FERMENTADA DE PIÑA (TEPACHE)

Nombre del autor

Nombre: NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMAN	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 13/jun/1995	Fecha de obtención de grado: 13/jun/1995

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: DESARROLLO DE UN PRODUCTO TIPO FRITURA DE MANZANA

Nombre del autor

Nombre: SILVIA MARINA GONZALEZ HERRERA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 23/mar/1996	Fecha de obtención de grado: 23/mar/1996

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
DESARROLLO DE UN RELLENO DE MANZANA PARA PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA

Nombre del autor

Nombre: ELVIA GUADALUPE MUÑOZ REYES

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 23/mar/1996

Fecha de obtención de grado: 23/mar/1996

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
ESTABLECIMIENTO DE UN SISTEMA DE ALMACENAMIENTO BAJO ATMOSFERA CONTROLADA PARA MANZANA DE LA REGION

Nombre del autor

Nombre: EFREN MADRIGAL CASTAÑEDA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 24/sep/1996

Fecha de obtención de grado: 24/sep/1996

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
DETERMINACION DE LA VIDA DE ANAQUEL DEL FILETE DE ATUN ALETA AMARILLA (THUNNUS ALBACARES) AHUMADO, ELABORADO DE ACUERDO A LA NORMA DE LA FDA

Nombre del autor

Nombre: GUILLERMO BARBA QUINTERO

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 11/feb/1997

Fecha de obtención de grado: 11/feb/1997

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
EVALUACION DE LA VIDA UTIL DE UN PRODUCTO A BASE DE MANZANA

Nombre del autor

Nombre: MARIA DEL ROSARIO LEON NEVAREZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/oct/1997

Fecha de obtención de grado: 09/oct/1997

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
DISEÑO DE UN SISTEMA DE ALMACENAMIENTO BAJO ATMOSFERA CONTROLADA PARA MANZANA DE LA REGION Y LOS EFECTOS EN LOS ATRIBUTOS DE CALIDAD

Nombre del autor

Nombre: CARLOS MARTIN ENRIQUEZ CASTRO

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 18/nov/1997

Fecha de obtención de grado: 18/nov/1997

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
ESTUDIO DEL PERIODO DE LA VIDA ÚTIL DE UN QUESO OBTENIDO POR LA COPRECIPITACIÓN DE LAS PROTEÍNAS

Nombre del autor

Nombre: WENCESLAO RODRIGUEZ RUBIO

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 13/mar/1998

Fecha de obtención de grado: 13/mar/1998

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

DISEÑO Y CONSTRUCCION DE UN SISTEMA DE CAMARAS DE RESPIRACION COMPUTARIZADO PARA ESTUDIOS DE ATMOSFERA CONTROLADA

Nombre del autor

Nombre: FELIPE SAMUEL HERNANDEZ RODARTE

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 27/nov/1999

Fecha de obtención de grado: 27/nov/1999

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

EFECTO DEL ALMACENAMIENTO BAJO ATMOSFERAS MODIFICADAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DE CHILE VERDE ANCHO

Nombre del autor

Nombre: SUSUKY MAR ALDANA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 26/jun/2000

Fecha de obtención de grado: 26/jun/2000

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Universidad Autónoma de Nuevo León

Título de la tesis:

EFECTO DEL ALMACENAMIENTO BAJO ATMOSFERAS MODIFICADAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELON FRESCO CORTADO

Nombre del autor

Nombre: ALMA IVONNE LECHUGA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 01/ago/2000

Fecha de obtención de grado: 13/oct/2000

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ciencias tecnológicas

Disciplina: Tecnología de los alimentos

Subdisciplina: Conservación de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
EFECTO DE L ALMACENAMIENTO BAJO ATMÓSFERAS CONTROLADAS DE CHILE VERDE ANCHO VAR. POBLANO

Nombre del autor

Nombre: CRISTINA MAYELA AVILA VAZQUEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 18/jun/2001

Fecha de obtención de grado: 18/jun/2001

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
PRESENCIA DE PLAGUICIDAS EN EL ESTADO DE DURANGO UN ESTUDIO PRELIMINAR

Nombre del autor

Nombre: MARIA CONCEPCION ROBLES SIMENTAL

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 22/oct/2001

Fecha de obtención de grado: 22/oct/2001

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución:

Título de la tesis:
APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO DE LA QUIMICA

Nombre del autor

Nombre: MA. DE LA LUZ LOPEZ RAMOS, G.

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 06/jun/2002

Fecha de obtención de grado: 06/jun/2002

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución:

Título de la tesis:

AULA VIRTUAL PARA EL APRENDIZAJE DE LA MATEMATICA.

Nombre del autor

Nombre: MONICA ROSALES PEREZ Y FILEMON

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/ago/2002

Fecha de obtención de grado: 09/ago/2002

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

EVALUACION DE UN EMPAQUE CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA

Nombre del autor

Nombre: MARIA CONCEPCION ROBLES SIMENTAL

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 19/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 19/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

IMPLEMENTACION DE UN ANALISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRITICOSDE CONTROL EN LA ELABORACION DE TACOS TIPO FLAUTA.

Nombre del autor

Nombre: ANA CECILIA NUÑEZ CASTRELLON

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 24/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 24/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
EXTENSION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE DULCE DE ALMENDRA.

Nombre del autor

Nombre: BRENDA MIREYA GOMEZ CORRAL

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 24/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 24/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
CUANTIFICACIÓN DE COMPUESTOS CAPSAICINOIDES PRESENTES EN EL CHILE VERDE ANCHO (CAPSICUM ANNUM) ALMACENADO BAJO ATMÓSFERAS CONTROLADAS

Nombre del autor

Nombre: Alma Fabiola Arrieta Velásquez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 25/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 25/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
CUANTIFICACION DE COMPUESTOS CAPSAICINOIDES PRESENTES EN CHILE VERDE ANCHO (CAPSICUM ANNUM) ALMACENADO BAJO ATMOSFERAS CONTROLADAS

Nombre del autor

Nombre: SANDRA LILIANA ESCALERA DELGADO

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 25/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 25/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
DETERMINACION DE POLIAMINAS EN CHILE VERDE ANCHO VAR. POBLANO (CAPSICUM ANNUUM) COMO INDICE DE DAÑO POR FRIO

Nombre del autor

Nombre: ADRIANA ESMERALDA OSORIO MARTINEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 25/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 25/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
DESARROLLO DE UN PRODUCTO DESHIDRATADO A PARTIR DEL MEMBRILLO (CYDONIA OBLONGA MILL)

Nombre del autor

Nombre: SERGIO ERICK GARCIA BARRON

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 26/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 26/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
DETERMINACION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE UN MOLE TIPO POBLANO.

Nombre del autor

Nombre: EDGAR HORACIO CUETO MARTINEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 27/jun/2003

Fecha de obtención de grado: 27/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO DESHIDRATADO A PARTIR DE MEMBRILLO UTILIZANDO METODOS DE SECADO COMBINADOS

Nombre del autor

Nombre: SANDRA ROBLES MANZANARES

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 02/abr/2004

Fecha de obtención de grado: 02/abr/2004

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
DETERMINACION DE LA SENSIBILIDAD AL DAÑO POR FRIO DE CHILE VERDEC.V. POBLANO.

Nombre del autor

Nombre: VIOLETA ROJAS GONZALEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 02/abr/2004

Fecha de obtención de grado: 02/abr/2004

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
VALIDACION DE UN MODELO MATEMATICO PARA VELOCIDAD DE RESIRACION DEL CHILE VERDE (CAPSICUM ANNUM)

Nombre del autor

Nombre: ALEJANDRA VAZQUEZ VAZQUEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 08/jun/2004

Fecha de obtención de grado: 08/jun/2004

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
DESARROLLO DE UN PRODUCTO FRESCO CORTADO A PARTIR DE CHILE VERDE VAR. POBLANO (CAPSICUM ANNUUM).

Nombre del autor

Nombre: KARLA C CASTILLO VAZQUEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 14/jun/2004

Fecha de obtención de grado: 14/jun/2004

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
EVALUACION DE LA PRODUCCION DE ETILENO DURANTE EL ALMACENAMIENTO DEL CHILE POBLANO (CAPSICUM ANNUM) BAJO ATMOSFERAS CONTROLADAS

Nombre del autor

Nombre: TELMA LILIANA RAMOS LOMAS

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 06/dic/2004

Fecha de obtención de grado: 06/dic/2004

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
REHIDRATACIÓN Y VIDA DE ANAQUEL DE UN PRODUCTO DE MEMBRILLO (CYDONIA OBLONGA MILL) DESHIDRATADO OSMÓTICAMENTE

Nombre del autor

Nombre: ALICIA D SANCHÉZ SALINAS

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/may/2005

Fecha de obtención de grado: 09/may/2005

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

DETERMINACIÓN DEL NÚMERO DE REUTILIZACIÓN DE UNA SOLUCIÓN OSMÓTICA UTILIZADA EN EL DESHIDRATADO OSMÓTICO EN CUBOS DE MEMBRILLO

Nombre del autor

Nombre: MARÍA ELENA SALAS LÓPEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 04/oct/2005

Fecha de obtención de grado: 12/oct/2005

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Empaque con Actividad Antimicrobiana a Partir de Aceite Esencial de Orégano: Evaluación en Queso

Nombre del autor

Nombre: Juan Daniel Flores Guzmán

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 10/ago/2006

Fecha de obtención de grado: 14/ago/2006

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Establecimiento de la Interacción Agente Antimicrobiano-Polímero en un Empaque Activo Plástico y Comestible Adicionado con Aceite Esencial de Canela

Nombre del autor

Nombre: Elizabeth Alonso Ortega

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 23/feb/2007

Fecha de obtención de grado: 03/mar/2007

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Optimización de la Concentración de Materiales para la Formación de Películas Comestibles Utilizando Procesos de Fundido y Extrusión

Nombre del autor

Nombre: Patricia Yesenia Barrientos González

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 14/jun/2007

Fecha de obtención de grado: 16/jun/2007

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Desarrollo de un Empaque Activo con Actividad Antimicrobiana a base de Especies

Nombre del autor

Nombre: Santa Mónica Crespo Villegas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 08/feb/2008

Fecha de obtención de grado: 08/feb/2008

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Desarrollo de Productos Concentrados de Tomate (*Lycopersicon esculentum*) producido en el estado de Durango

Nombre del autor

Nombre: Paulina Eugenia Moreno Carrillo

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 06/mar/2008

Fecha de obtención de grado: 06/mar/2008

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Desarrollo de Productos Concentrados de Tomate (Licopersicon esculentum) producido en el estado de Durango

Nombre del autor

Nombre: María Ines Guerra Rosas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 06/mar/2008

Fecha de obtención de grado: 06/mar/2008

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Evaluación de un Empaque con actividad antimicrobiana en queso

Nombre del autor

Nombre: Erika Yelitza Montes Reyes

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 30/ago/2008

Fecha de obtención de grado: 30/ago/2008

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Caracterización y obtención de un pure de manzana

Nombre del autor

Nombre: José Manuel Molina Amaya

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 22/sep/2009

Fecha de obtención de grado: 22/sep/2009

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto de almacenamiento bajo Atmósfera Modificada sobre las propiedades funcionales de la granada (*Punica granatum*)

Nombre del autor

Nombre: Dulce Carolina Almonte Flores

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 26/sep/2009

Fecha de obtención de grado: 27/sep/2009

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Estabilización del jugo de granada

Nombre del autor

Nombre: María Yomaira Ontiveros De La Rosa

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 30/oct/2009

Fecha de obtención de grado: 30/oct/2009

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Elaboración de productos derivados de granada y su utilización como ingrediente funcional

Nombre del autor

Nombre: Sofía Valera Rueda

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 07/dic/2009

Fecha de obtención de grado: 07/dic/2009

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Aplicación de altas presiones hidrostáticas para eliminar la mosca de la fruta (*Anastrepha ludens*) en mango de exportación.

Nombre del autor

Nombre: Margarita Hurtado González

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 19/jun/2010

Fecha de obtención de grado: 19/jun/2010

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Elaboración de vino de granada (*Punica granatum* L.)

Nombre del autor

Nombre: María Ines Guerra Rosas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 19/jun/2010

Fecha de obtención de grado: 19/jun/2010

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

EFECTO DEL PROCESAMIENTO SOBRE LAS PROPIEDADES FÍSICAS Y ESTRUCTURALES DE FRITURAS CON BASE DE MEZCLAS MAIZ-FRIJOL

Nombre del autor

Nombre: KARLA CECILIA CASTILLO VAZQUEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 19/mar/2010

Fecha de obtención de grado: 21/jun/2010

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Desarrollo de películas comestibles a partir de almidón de frijol por medio de extrusión

Nombre del autor

Nombre: Alma Judith Villarreal Rodríguez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 14/dic/2009

Fecha de obtención de grado: 26/jun/2010

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Preparación, procesamiento y caracterización de películas híbridas de Polietileno de Baja Densidad (LDPE), almidón termoplástico (TPS) y carga mineral

Nombre del autor

Nombre: Melissa del Carmen Soto Quiñonez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 05/nov/2010

Fecha de obtención de grado: 05/nov/2010

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto del Procesamiento sobre las características funcionales del jugo de betabel (Beta vulgaris L.)

Nombre del autor

Nombre: Adria Carolina Quiñonez Rojas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 08/dic/2011

Fecha de obtención de grado: 08/dic/2011

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efectos de diferentes especies de Lactobacillus sobre las propiedades reológicas de la masa de trigo y la calidad de la tortilla de harina a base de masas madre

Nombre del autor

Nombre: María del Refugio Ontiveros Martinez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/dic/2011

Fecha de obtención de grado: 09/dic/2011

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

EFECTO DEL TRATAMIENTO DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS (aph) SOBRE PARAMETROS FISICOQUIMICOS, ENZIMATICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES DE JUGO DE GRANADA

Nombre del autor

Nombre: ELIZABETH DEL CARMEN VARELA SA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 27/ene/2012

Fecha de obtención de grado: 30/mar/2012

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

EFECTO DEL ALMACENAMIENTO DE FRIJOL EN EL DESARROLLO DEL FENOMENO HARD TO COOK

Nombre del autor

Nombre: CARLOS ADRIAN MARTINEZ AVIÑA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 21/dic/2012

Fecha de obtención de grado: 30/abr/2013

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
CARACTERIZACION FUNCIONAL Y SENSORIAL DEL JUGO DE BETABEL (Beta vulgaris) PROCESADO

Nombre del autor

Nombre: Jessahel S Simental Hernandez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 21/dic/2012

Fecha de obtención de grado: 29/may/2013

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
EVALUACION DEL EFECTO DEL ESCALDADO SOBRE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES, FISICOQUÍMICAS Y REHIDRTADO EN HARINA DE CAMOTE NARANJA (Ipomoea batatas L)

Nombre del autor

Nombre: ROGELIO JESUS CHAVEZ MARTINEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 21/dic/2012

Fecha de obtención de grado: 29/may/2013

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
EFECTO DEL PROCESAMIENTO MINIMO SOBRE LA VIDA DE ANAQUEL Y BIOFUNCIONALIDAD DE GRANOS DE GRANADA (Punica granatum)

Nombre del autor

Nombre: DANIEL ORTEGA ARRIETA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 22/feb/2013

Fecha de obtención de grado: 21/ago/2013

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Formación de Nanoemulsiones para la Elaboración de Películas con Actividad Antimicrobiana

Nombre del autor

Nombre: Gonzalo Mizraim Zatarain Berges

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 31/ene/2014

Fecha de obtención de grado: 31/ene/2014

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto del Procesamiento Térmico y Microfiltración del Jugo de Betabel (*Beta vulgaris* L.) sobre los atributos Físicoquímicos, Funcionales y Sensoriales.

Nombre del autor

Nombre: Paloma de J Quiñonez Morales

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 31/may/2014

Fecha de obtención de grado: 14/jun/2014

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Extracción y Caracterización de Pectinas de Tomatillo (*Physalis ixocarpa* Broth.)

Nombre del autor

Nombre: Blanca E Morales Contreras

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 03/feb/2015

Fecha de obtención de grado: 03/feb/2015

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto del Proceso de clarificación con membranas sobre las características fisicoquímicas, funcionales y sensoriales del vino de granada

Nombre del autor

Nombre: Silvia A Villarreal Soto

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 04/feb/2015

Fecha de obtención de grado: 04/feb/2015

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Estudio de los cambios fisicoquímicos en tres variedades de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) almacenadas en condiciones de envejecimiento acelerado.

Nombre del autor

Nombre: Juan Carlos Hernández Lira

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 03/feb/2015

Fecha de obtención de grado: 27/feb/2015

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

FORMULACION Y OPTIMIZACION DE NANOEMULSIONES COMESTIBLES ANTIMICROBIANAS

Nombre del autor

Nombre: MARIA INES GUERRA ROSAS

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 15/ene/2015

Fecha de obtención de grado: 16/may/2015

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Fisicoquímica

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
APLICACION DEL ULTRASONIDO PARA EL USO INTEGRAL DEL MAIZ (ZEA MAIZ) PARA POZOLE

Nombre del autor

Nombre: LUIS ENRIQUE ROBLES OZUNA

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 11/jun/2015

Fecha de obtención de grado: 11/jun/2015

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:
EVALUACION DEL PERÓN (Pyrus malus L.V.) COMO FUENTE DE PECTINA. Con Mención Honorífica

Nombre del autor

Nombre: Alma Elizabeth Carrillo Salinas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 28/mar/2015

Fecha de obtención de grado: 29/ago/2015

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:
Efecto del Procesamiento sobre las Propiedades Fisicoquímicas del Tomatillo (Physalis ixocarpa Brot.)

Nombre del autor

Nombre: ABID ESSAU REYES RIOS

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/ene/2016

Fecha de obtención de grado: 29/ene/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Utilización de Microondas y Vapor como Pretratamiento para la Obtención de Harina de Camote (Ipomonea batatas L.)

Nombre del autor

Nombre: NALLELI Trancoso Reyes

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 20/feb/2016

Fecha de obtención de grado: 11/mar/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Evaluación de Compuestos Bioactivos en Fruto y Cáscara de Tomatillo (Physalis ixocarpa Brot) durante el almacenamiento

Nombre del autor

Nombre: MAYRA CRISTINA ROSALES VILLARREAL

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 22/may/2015

Fecha de obtención de grado: 18/feb/2017

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Análisis Reológico de Geles de Pectina de Bagazo de Perón (Malus domestica) bajo diferentes condiciones.

Nombre del autor

Nombre: Griselda Valenzuela Ortiz

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 06/abr/2017

Fecha de obtención de grado: 31/may/2017

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Reología

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Título de la tesis:

Efecto de la Clarificación Enzimática de jugo de perón (*Malus domestica*) sobre las propiedades fisicoquímicas, reológicas y sensoriales.

Nombre del autor

Nombre: Miguel Angel Fernández Saucedá

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 24/ago/2017

Fecha de obtención de grado: 06/oct/2017

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto del Ultrasonido en el rendimiento y propiedades fisicoquímicas y reológicas de pectina de Tomatillo (*Physalis ixocarpa* Brot.).

Nombre del autor

Nombre: Alma Elizabeth Carrillo Salinas

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 21/nov/2017

Fecha de obtención de grado: 13/dic/2017

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto del Ultrasonido y Microondas en la Extracción Verde de Carotenoides a partir de Residuos de Calabaza (*Cucurbita moschata* Duchense) para el Enriquecimiento de

Nombre del autor

Nombre: Ruben Portillo López

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Evaluación del Efecto de Extracción verde asistida con ultrasonido en la obtención de polisacáridos pécticos de bagazo de manzana Var. Blanca de Asturias (Malus domestica sp.)

Nombre del autor

Nombre: Yeimi Saray Guevara Jiménez

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Impacto del Procesamiento en el comportamiento reológico y la estabilidad de la pasta de tomatillo (Physalis ixocarpa Brot.)

Nombre del autor

Nombre: Griselda Valenzuela Ortiz

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Efecto de la Region RG-1 de pectina de bagazo de perón (Malus domestica sp.) sobre las propiedades reológicas y en la digestión in vitro de lípidos

Nombre del autor

Nombre: BLANCA ELIZABETH MORALES CONTRERAS

Estado de la tesis: En proceso

País: México

Fecha de aprobación:

Fecha de obtención de grado:

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Reología

Reporte CVU Completo

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

Actividad anti-hiperglicémica y antimicrobiana de extractos de cáscara de tomatillo (*Physalis ixocarpa* brot)

Nombre del autor

Nombre: Karla Jimena Ricaño Avalos

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: Propiedades de los alimentos

Diplomado

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Nombre del diplomado: Diplomado de Formación y Desarrollo de Competencias Doentes

Nombre del curso o asignatura: COMPETENCIAS DOCENTES EN LA EDUCACION SUPERIOR Y ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE PARA EL DESARROLLO DE

Año: 2014

Horas totales: 150

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias Sociales

Campo: Formación docente

Disciplina: Formación docente para otros servicios educativos

Subdisciplina: Educación adultos

Participación en congresos

Nombre del congreso: ANNUAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT) MEETING

Título del trabajo: DEVELOPMENT OF AN APPLE PIE FILLING PRESERVED BY TWO DIFFERENT METHODS

Título de participación congreso: Ponencia

Fecha: 01/ene/1996

País: United States of America

Palabra clave 1: APPLE FILLING

Palabra clave 2: DEHYDRATION

Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: BELTRAN A

Sexo:

Nivel de escolaridad:

Nacionalidad:

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

¿Pertenece al S. N. I.?:

Producto generado:

Tiempo de colaboración:

Tipo de colaborador:

Nombre: ANZALDUA MORALES

Sexo:

Nivel de escolaridad:

Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

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

Nombre: 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: II. CONGRESO NACIONAL TECNOLOGICO DE INVESTIGACIONEN INGENIERIA BIOQUIMICA		
Título del trabajo: EFECTO AGUDO DE LA AFLATOXINA B1 SOBRE LAS PROTEINAS DEL CITOESQUELETO (ACTINA) DE MOLLEJA DE POLLO		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/1997	País: México	
Palabra clave 1: AFLATXINAS	Palabra clave 2: PROTEINAS	Palabra clave 2: POLLOS

Colaboradores

Nombre: ARAMBULA SALAZAR JORGE		
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 RUBEN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Participación en congresos

Nombre del congreso: ANNUAL MEETING OF THE INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS		
Título del trabajo: EFFECT OF 4HEXYLRESORCINOL AND PINEAPPLE JUICE ON THE BROWNING OF APPLE CHIPS ON A FROZEN APPLE PIE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/1997	País: United States of America	
Palabra clave 1: APPLE PIE	Palabra clave 2: HEXYL RESORCINOL	Palabra clave 2: BROWNING

Colaboradores

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

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

Nombre: M.R. LEON NEVAREZ		
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: ANNUAL MEETING OF THE INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS		
Título del trabajo: EVALUATION OF THE EFFECT O HEMICAL PEELING OF CAPSICUM ANNUM L. USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/1997	País: United States of America	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Colaboradores

Reporte CVU Completo

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

Nombre: L.A. OCHOA MARTÍNEZ		
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: II. CONGRESO NACIONAL TECNOLOGICO DE INVESTIGACION EN INGENIERIA BIOQUIMICA		
Título del trabajo: ESTUDIO DEL PERIODO DE VIDA UTIL DE UN QUESO OBTENIDO POR LA COPRECIPITACION DE LAS PROTEINAS		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/1997	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos

Nombre del congreso: II. CONGRESO NACIONAL TECNOLOGICO DE INVESTIGACION EN INGENIERIA BIOQUIMICA		
Título del trabajo: DETERMINACION DE PROPIEDADES REOLOGICAS DE DISPERSIONES DE GOMA DE MEMBRILLO		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/1998	País: México	
Palabra clave 1: REOLOGIA	Palabra clave 2: DISPERSIONES	Palabra clave 2: GOMA DE MEMBRILLO

Colaboradores

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

Nombre: MONTOYA AYON L.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: III. CONGRESO DEL NOROESTE EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGIA		
Título del trabajo: EXTENSION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE CHILE VERDE POBLANO (CAPSICUM ANNUM) MEDIANTE EL ALMACENAMIENTO		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/1999	País: México	
Palabra clave 1: ATMÓSFERA	Palabra clave 2: CHILE VERDE POBLANO	Palabra clave 2: VIDA DE ANAQUEL

Colaboradores

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

Nombre: AVILA VAZQUEZ CRISTINA MAYELA		
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: I. REUNION ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA		
Título del trabajo: INFLUENCIA DEL EMPACADO EN ATMOSFERAS MODIFICADAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELON(CUCUMIS MELO)		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/1999	País: México	
Palabra clave 1: MELON	Palabra clave 2: ATMÓSFERA CONTROLADA	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

Nombre: GOMEZ TREVIÑO MARIBEL		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Participación en congresos

Nombre del congreso:	EIGHTH INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD. ICEF8		
Título del trabajo:	CHEMICAL (NAOH) PEELING OF MEXICAN GREEN PEPPERS (CAPSISUM ANNUM)		
Título de participación congreso:	Póster		
Fecha:	01/ene/2000	País:	México
Palabra clave 1:	CHILE VERDE POBLANO	Palabra clave 2:	CHEMICAL PEELING
		Palabra clave 2:	

Colaboradores

Nombre:	A. OCHOA MARTÍNEZ		
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:	International Conference on Engineering and Food		
Título del trabajo:	EVALUATION OF AN ACTIVE PACKAGING CONTAINING OREGANO AS ANTIMICROBIAL AGENT		
Título de participación congreso:	Póster		
Fecha:	01/ene/2004	País:	United States of America
Palabra clave 1:	ACTIVE PACKAGING	Palabra clave 2:	OREGANO
		Palabra clave 2:	ANTIMICROBIAL ACTIVITY

Colaboradores

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

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

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

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

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

Nombre: J.		
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: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Reporte CVU Completo

Título del trabajo: EFFECT OF OSMOTIC PROCESS ON REHYDRATION OF QUINCE (CYDONIA OBLONGA MILL) CUBES AND ITS EFFECT ON		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1: QUINCE	Palabra clave 2: MEMBRILLO	Palabra clave 2: OSMOTIC DEHYDRATION

Colaboradores

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

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

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

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

Nombre: MEDRANO ROLDAN		
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: III International Congress and XIV National Congress of Biochemical Engineering
Título del trabajo: DETERMINACIÓN DE ETAPAS DE REUTILIZACIÓN DE UNA SOLUCIÓN OSMÓTICA UTILIZADA EN CUBOS DE MEMBRILLO

Reporte CVU Completo

Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1: SOLUCIÓN OSMÓTICA	Palabra clave 2: MEMBRILLO	Palabra clave 2: OSMOTIC DEHYDRATION

Colaboradores

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

Nombre: MEDRANO ROLDAN H		
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: International Conference on Engineering and Food		
Título del trabajo: EVALUATION OF OSMO-CONVECTIVE DRYING OF APPLE CUBES.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: France	
Palabra clave 1: DRYING	Palabra clave 2: APPLE	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

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

Nombre: L.A.

Reporte CVU Completo

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

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

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

Nombre: R		
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 Annual Meeting		
Título del trabajo: EVALUATION OF AN EDIBLE FILM CONTAINING OREGANO ESSENTIAL OILS AS ANTIMICROBIAL AGENT.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1: EDIBLE FILMS	Palabra clave 2: ANTIMICROBIAL FILMS	Palabra clave 2: OREGANO

Colaboradores

Nombre: M.C. ROBLES SIMENTAL

Reporte CVU Completo

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

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: J. HOTCKISS		
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 Annual Meeting		
Título del trabajo: DEVELOPMENT OF A NEW PRODUCT FROM QUINCE (CYDONIA OBLONGA MILL) BY MEANS OF COMBINED DEHYDRATION		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: United States of America	
Palabra clave 1: OSMOTIC DEHYDRATION	Palabra clave 2: QUINCE	Palabra clave 2: MEMBRILLO

Colaboradores

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

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

Nombre: L.A. OCHOA MARTÍNEZ		
-----------------------------	--	--

Reporte CVU Completo

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 Annual Meeting		
Título del trabajo:	INFLUENCE OF EXTRUSION ON ANTINUTRITIONAL FACTORS FROM THREE CULTIVARS OF COMMON BEANS (PHASEOLUS		
Título de participación congreso:	Póster		
Fecha:	01/ene/2005	País:	United States of America
Palabra clave 1:	EXTRUSSION	Palabra clave 2:	ANTINUTRITIONAL
		Palabra clave 2:	PHASEOLUS VULGARIS

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:	ROCHA GUZMAN		
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.		
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		
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

Reporte CVU Completo

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería, SMBB			
Título del trabajo: EFECTO DE DIFERENTES TRATAMIENTOS SOBRE LA PREFERENCIA DE CUBOS DE MANZANA DESHIDRATADA MEDIANTE UN			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: MANZANA	Palabra clave 2: EVALUACION SENSORIAL	Palabra clave 2: DESHIDRATACION	

Colaboradores

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

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

Nombre: ALBERTO 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: CIBIA V. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos			
Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LA REUTILIZACIÓN DE UNA SOLUCIÓN OSMÓTICA SOBRE LOS PARÁMETROS DE INGENIERÍA			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: OSMOTIC DRYING	Palabra clave 2: QUINCE	Palabra clave 2: MEMBRILL	

Colaboradores

Nombre: MA. ELENA SALAS LOPEZ			
Sexo:	Nivel de escolaridad:		Nacionalidad:
Área:	Campo:		
Disciplina:	Subdisciplina:		
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:		

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

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

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

Nombre: MANUEL ROCHA FUENTES		
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: CIBIA V. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.		
Título del trabajo: EVALUACIÓN DE UN EMPAQUE COMESTIBLE CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA A PARTIR DE ACEITE ESENCIAL DE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2005	País: México	
Palabra clave 1: EMPAQUES	Palabra clave 2: OREGANO	Palabra clave 2: ACTIVIDAD

Colaboradores

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

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

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:		Tipo de colaborador:	
Nombre: O. NICOLAS SOTO CRUZ			
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: CIBIA V. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos			
Título del trabajo: PRODUCTION AND EVALUATION OF AN ACTIVE PACKAGE CONTAINING CINNAMON ESSENTIAL OILS AS AN ANTIMICROBIAL			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2005		País: México	
Palabra clave 1: ACTIVE PACKAGING	Palabra clave 2: ANTIMICROBIAL	Palabra clave 2: CINNAMON ESSENTIAL OIL	

Colaboradores

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

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

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

Nombre: J. DANIEL FLORES GUZMAN			
Sexo:	Nivel de escolaridad:		Nacionalidad:
Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:		Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: XI Congreso Nacional de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería, SMBB		
Título del trabajo: EFECTO DEL USO DE MASAS MADRE EN HARINA DE TRIGO SOBRE LAS PROPIEDADES VISCOELÁSTICAS DEL ALMIDÓN.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2005	País: México	
Palabra clave 1: ALMIDÓN	Palabra clave 2: PROPIEDADES	Palabra clave 2: MASAS MADRE

Colaboradores

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

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

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

Nombre: A. MARTÍNEZ OSORIO		
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: Food Sciences and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: STABLISHMENT OF THE INTERACTION ANTIMICROBIAL AGENT-POLYMER IN A PLASTIC AND AN EDIBLE ACTIVE PACKAGE		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2006	País: México	

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: ACTIVE PACKAGE	Palabra clave 2: EDIBLE FILM	Palabra clave 2: CINNAMON
---------------------------------	------------------------------	---------------------------

Colaboradores

Nombre: ELIZABETH ALONSO ORTEGA		
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: 2006 IFT Annual Meeting Technical Program		
Título del trabajo: EVALUATION OF AN ANTIMICROBIAL PACKAGING ON CHEESE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2006	País: México	
Palabra clave 1: ANTIMICROBIAL	Palabra clave 2: CHEESE	Palabra clave 2: OREGANO ESSENTIAL OIL

Colaboradores

Nombre: JUAN DANIEL FLORES GUZMÁN		
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: Food Sciences and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: EFFECT OF DIFFERENT TREATMENTS ON THE PREFERENCE OF DEHYDRATED APPLE CUBES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2006	País: México	
Palabra clave 1: DEHYDRATION	Palabra clave 2: APPLES	Palabra clave 2: PREFERENCE

Colaboradores

Nombre: ANGÉLICA MÁRQUEZ BURCIAGA		
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

Reporte CVU Completo

Nombre del congreso: Food Sciences and Food Biotechnology in Developing Countries			
Título del trabajo: ESTABLISHMENT OF THE INTERACTION ANTIMICROBIAL AGENT-POLYMER IN A PLASTIC AND AN EDIBLE ACTIVE PACKAGE			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2006		País: México	
Palabra clave 1: ANTIMICROBIAL PACKAGE	Palabra clave 2: CINNAMON ESSENTIAL OIL	Palabra clave 2: EDIBLE FILM	

Colaboradores

Nombre: ELIZABETH ALONSO ORTEGA			
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: The 5th International Congress of Food Technology			
Título del trabajo: EVALUATION OF REUSE OF AN OSMOTIC DEHYDRATION SOLUTION ON THE QUALITY OF THE PRODUCT AND THE PROCESS			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2007		País: México	
Palabra clave 1: REUSE	Palabra clave 2: OSMOTIC SOLUTION	Palabra clave 2: QUALITY	

Colaboradores

Nombre: MARIA ELENA SALAS LOPEZ			
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: The 5th International Congress of Food Technology			
Título del trabajo: EVALUATION OF AN ANTIMICROBIAL PACKAGE ADDED WITH CINNAMON ESSENTIAL OIL			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2007		País: México	
Palabra clave 1: EDIBLE FILM	Palabra clave 2: CINNAMON ESSENTIAL OIL	Palabra clave 2: ANTIMICROBIAL PACKAGE	

Colaboradores

Nombre: ELIZABETH ALONSO ORTEGA			
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:

Participación en congresos

Nombre del congreso: 2007 Annual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: EFFECT OF SOURDOUGH ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF THE DOUGH AND WHEAT FLOUR		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2007	País: United States of America	
Palabra clave 1: SOURDOUGH	Palabra clave 2: TORTILLAS	Palabra clave 2: WHEAT FLOR

Colaboradores

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

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

Nombre: J. MORALE		
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: 2007. Anual Meeting and Food Expo		
Título del trabajo: EFFECT OF EXTRUSION ON FUNCTIONAL AND STRUCTURAL PROPERTIES OF BEAN-CORN STARCH		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2007	País: México	
Palabra clave 1: EXTRUSION	Palabra clave 2: STARCH	Palabra clave 2: BEANS

Colaboradores

Reporte CVU Completo

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

Nombre: E. DELGADO LICOJ. MORALES CAS		
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: 14th World Congress of Fod Science and Technology		
Título del trabajo: ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF AN EDIBLE FILM INCORPORATED WITH ESSENTIAL OILS OF SPICES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2008	País: China	
Palabra clave 1: ACTIVE PACKAGING	Palabra clave 2: CINNAMON ESSENTIAL OIL	Palabra clave 2: ANTIMICROBIAL

Colaboradores

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

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

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

Nombre: O		
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: 14th World Congress of Food Science and Technology		
Título del trabajo: POSTHARVEST TECHNOLOGIES EFFECT ON THE QUALITY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF POMEGRANATE (PUNICA)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2008	País: China	
Palabra clave 1: POMEGRANATE	Palabra clave 2: POSTHARVEST	Palabra clave 2: THERMAL TREATMENTS

Colaboradores

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

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

Nombre: OCHOA-MARTINEZ		
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: L.A.		
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: 3rd International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: EFFECT OF MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING ON FUNCTIONAL PROPERTIES OF POMEGRANATE ARILS (PUNICA)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2008	País: México	
Palabra clave 1: POMEGRANATE	Palabra clave 2: MAP	Palabra clave 2: FUNCTIONAL FOODS

Colaboradores

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

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

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

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

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

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

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

Nombre: J.		
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: 1er Congreso Latinoamericano y 3er Congreso Internacional del Caribe." Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los		
Título del trabajo: EFECTO DE LA CLARIFICACIÓN Y PASTEURIZACIÓN SOBRE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DEL JUGO DE GRANADA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: México	
Palabra clave 1: CLARIFICACIÓN	Palabra clave 2: PROPIEDADES	Palabra clave 2: PASTEURIZACIÓN

Colaboradores

Reporte CVU Completo

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

Nombre: ONTIVEROS-DE LA ROSA M.Y.		
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: 1er y 3er Cong. Int. del Caribe sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de Alimentos .		
Título del trabajo: Evaluación de la capacidad formadora de películas de almidón de frijol.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: México	
Palabra clave 1: ALMIDON DE FRIJOL	Palabra clave 2: PELÍCULAS COMESTIBLES	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: J MO		
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 2010 Annual Meeting, Chicago, USA		
Título del trabajo: FILM FORMING CAPACITY OF BEAN ₂ S STARCH		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: FILMS	Palabra clave 2: EXTRUSION	Palabra clave 2: STARCH FILMS

Colaboradores

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

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

Nombre: L. OCH		
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

Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI Encuentro nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE MICROENCAPSULADOS DE JUGO DE BETABEL		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: MICROENCAPSULADOS	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

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

Nombre: J. MORAL		
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: 4th Int Cong Food Science and Biotechnology		
Título del trabajo: Processing and Characterization of Low Density Polyethylene (LDPE) thermoplastic starch (TPS) Mineral Filler Hybrid Films		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: STARCH FILMS	Palabra clave 2: EDIBLE FILMS	Palabra clave 2: STARCH

Colaboradores

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

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

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

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

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

Nombre: OCHOA		
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: L.A.		
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: 4th Int. Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: EFFECT OF PROCESSING ON PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF POMEGRANATE JUICE (PUNICA)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: POMEGRANATE JUICE	Palabra clave 2: FUNCTIONAL PROPERTIES	Palabra clave 2: PROCESSING

Colaboradores

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

Nombre: ONTIVEROS- DE LA ROSA MA		
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: 4th Int. Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: EFFECT OF HIGH PRESSURE PROCESSING ON THE PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF THE		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: HIGH PRESSURE	Palabra clave 2: SENSORY PROPERTIES	Palabra clave 2: COLD STORAGE

Colaboradores

Nombre: RÍOS-ROMERO EVELYN. OCHOA-MART		
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:

Participación en congresos

Nombre del congreso: VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones		
Título del trabajo: EFECTO DEL PROCESAMIENTO DE ALTAS PRESIONES EN LAS PROPIEDADES FISICOQUIMICAS Y LA VIDA DE ANAQUEL DE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: ALTAS PRESIONES	Palabra clave 2: PROPIEDADES	Palabra clave 2: VIDA DE ANAQUEL

Colaboradores

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

Nombre: OCHOA-MARTÍNEZ L. ARACELI		
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: VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Poscosecha y Agroexportaciones		
Título del trabajo: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES EN ARILOS DE GRANADA SOBRE SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: ALTAS PRESIONES	Palabra clave 2: PROPIEDADES	Palabra clave 2: VIDA DE ANAQUEL

Colaboradores

Nombre: RIOS-ROMERO EVELYN		
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: OCHOA-MARTÍNEZ L. ARACELI		
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: VI Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones		
Título del trabajo: Elaboración de Vino de Granada		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: VINO DE GRANADA	Palabra clave 2: PUNICA GRANATUM	Palabra clave 2: PRODUCCION VINOS

Colaboradores

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

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

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

Nombre: OCHOA MTNEZ		
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

Participación en congresos

Nombre del congreso: 4th International Congress of Food Science and Biotechnology		
Título del trabajo: EVALUATION OF STICKINESS AND FUNCTIONALITY IN POWDER FROM JUICES WITH DIFFERENTE SUGAR CONTENT		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: STICKNESS	Palabra clave 2: POWDER	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

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

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

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

Nombre: GOMEZ-A		
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

Reporte CVU Completo

Nombre del congreso: XXX1 Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: PREPARACION, PROCESAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN DE PELÍCULAS HÍBRIDAS DE POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: ALMIDÓN TERMOPLÁSTICO	Palabra clave 2: EXTRUSIÓN -SOPLO	Palabra clave 2: PELÍCULAS

Colaboradores

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

Nombre: L. ARACELI OCHOA MARTÍNEZ		
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: 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in developing Countries		
Título del trabajo: SENSORY EVALUATION AND SHELF LIFE OF TOMATO PRODUCTS		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: TOMATO	Palabra clave 2: SENSORY EVALUATION	Palabra clave 2: SHELF LIFE

Colaboradores

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

Nombre: MORENO CARILLO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

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

Nombre: OCHOA MARTI		
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: XXXIII Encuentro Nacional y II Congreso Internacional AMIDIQ			
Título del trabajo: EVALUACIÓN DEL EFECTO DE PRETRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EL DESHIDRATADO OMÓTICO DE BETABEL (BETA)			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha: 01/ene/2012		País: México	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: DESHIDRATADO OSMÓTICO	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	

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

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

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

Nombre: GONZALEZ-HER		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXIII Encuentro Nacional y II Congreso Internacional AMIDIQ		
Título del trabajo: EFECTO DEL TRATAMIENTO DE ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA (APH) SOBRE LAS PROPIEDADES SENSORIALES Y DE COLOR		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: GRANADA	Palabra clave 2: APH	Palabra clave 2: EVALUACION SENSORIAL

Colaboradores

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

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

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

Nombre: GAL		
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: XXXIII Encuentro Nacional y II Congreso Internacional AMIDIQ		
Título del trabajo: EFECTO DEL TRATAMIENTO DE ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA (APH) SOBRE LAS PROPIEDADES SENSORIALES Y DE COLOR		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: APH	Palabra clave 2: EVALUACION SENSORIAL
--------------------------	----------------------	---------------------------------------

Colaboradores

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

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

Nombre: TABILO-MUÑIZAGA		
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 Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries.		
Título del trabajo: EFFECT OF DRYING TEMPERATURE, FORMULATION AND APPLE VARIETY ON THE SENSORY ATTRIBUTES OF APPLE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: APPLE	Palabra clave 2: DRYING	Palabra clave 2: SENSORY EVALUATION

Colaboradores

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

Nombre: MALDONADO-ROCHA OCHOA-MTNEZ.		
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:

Participación en congresos

Nombre del congreso: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: PHYSICAL AND FUNCTIONAL CHARACTERISTICS OF POMEGRANATE JUICE (PUNICA GRANATUM L). UPON PROCESSING¿.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: POMEGRANATE	Palabra clave 2: ANTIOXIDANTS	Palabra clave 2: FOOD PROCESSING

Colaboradores

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

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

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

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

Nombre: OCHOA-		
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:

Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT Annual Meeting 2012		
Título del trabajo: PROCESSING EFFECTS ON PHYSICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF POMEGRANATE JUICE (PUNICA GRANATUM L.).		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: POMEGRANATE	Palabra clave 2: FUNCTIONAL PROPERTIES	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: L. OCHOA		
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: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: FUNCTIONAL CHARACTERISTICS OF RED BEE JUICE (BETA VULGARIS L) UPON PROCESSING¿.		

Reporte CVU Completo

Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: RED BEET	Palabra clave 2: BETABEL	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: OCHO		
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: Magno Congreso Académico Internacional. IT Durango		
Título del trabajo: Estudio de la Actividad Antimicrobiana de Películas Elaboradas por dos métodos de emulsificación.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: PELICULAS COMESTIBLES	Palabra clave 2: NANOEMULSIONES	Palabra clave 2: ACTIVIDAD

Colaboradores

Nombre: GARCÍA-GALINDO

Reporte CVU Completo

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

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

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

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

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

Nombre: G.M.		
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:	Congress on Biotechnology and Bioengineering
Título del trabajo:	EMPLEO DE MICROONDAS Y VAPOR COMO PRETRATAMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE HARINA A PARTIR DE CAMOTE
Título de participación congreso:	Póster

Reporte CVU Completo

Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: IPOMONEA BATATAS	Palabra clave 2: MICROONDAS Y VAPOR	Palabra clave 2: CAMOTE

Colaboradores

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

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

Nombre: L.A.BELLO PE		
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: Congress of Biotechnology and Bioengineering		
Título del trabajo: ESTUDIO DE LOS CAMBIOS FÍSICOQUÍMICAS EN TRES VARIETADES DE FRIJOL EN CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: FRIJOL	Palabra clave 2: ALMACENAMIENTO	Palabra clave 2: HARD TO COOK

Colaboradores

Nombre: HERNÁNDEZ LIRA 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: GÓMEZ ALDAPA C.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Nombre: OCHOA MARTÍN		
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: XV CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y BIOINGENIERÍA		
Título del trabajo: EFFECT OF ACCELERATED STORAGE ON PHYSICO-CHEMICAL CHANGES OF THREE BEAN VARIETIES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 24/jun/2013	País: México	
Palabra clave 1: beans	Palabra clave 2: accelerated storage	Palabra clave 2: beans structure

Colaboradores

Nombre: Juan Carlos Hernández Lira		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Becario CONACYT	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: jhernandezlira@yahoo.com.mx

Nombre: Carlos Alberto Gómez Aldapa		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: cgomez@uaeh.edu.mx

Nombre: Ruben González Laredo		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 60	Tipo de colaborador: Investigador SNI	

Reporte CVU Completo

Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: rubenfgl@itdurango.edu.mx
---------------------------------------	---	-----------------------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: 6th Food Science, Biotechnology and Safety		
Título del trabajo: PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF NANOEMULSIONS STABILIZED WITH METHOXYL PECTIN INCORPORATING		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: NANOEMULSIONES	Palabra clave 2: PECTINS	Palabra clave 2: ESSENTIAL OILS

Colaboradores

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

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

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

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

Nombre: OCHOA MART		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: 1er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos		
Título del trabajo: Efecto del Procesamiento térmico y microfiltración sobre la capacidad antioxidante del jugo de betabel (Beta vulgaris L.)		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: BETA VULGARIS	Palabra clave 2: FILTRACION CON

Colaboradores

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

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

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

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

Nombre: OCHOA-MARTÍNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

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

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

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

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

Nombre: J.B.		
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: 6° Food Science, Biotechnology and Safety		
Título del trabajo: Characterization and identification of pectins from Green tomato (Physalis ixocarpa Brot.)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: GREEN TOMATO	Palabra clave 2: PHYSALIS IXOCARPA	Palabra clave 2: PECTINS

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

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

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

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

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

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

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

Nombre: S.M.		
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: 1st Congress on Food Structure Design

Reporte CVU Completo

Título del trabajo: PHYSICOCHEMICAL AND ANTIMICROBIAL PROPERTIES OF ESSENCIAL OILS HIGH METOXYL PECTIN NANOEMULSIONES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: Portugal	
Palabra clave 1: NANOEMULSIONES	Palabra clave 2: ANTIMICROBIAL	Palabra clave 2: PECTINS

Colaboradores

Nombre: Maria Ines Guerra Rosas		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería	
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Becario CONACYT	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: mariaines8404@yahoo.com.mx

Nombre: Juliana Morales Castro		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería	
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Investigador no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188186936

Nombre: Luz Araceli Ochoa Martínez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Tecnología de alimentos. Transmisión de calor	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188186936

Nombre: Olga Martin Belloso		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Spanish
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Otro	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: omartin@tecal.udl.cat

Participación en congresos

Nombre del congreso: 6th Congress on Food Science, Biotechnology and Safety	
Título del trabajo: EFFECT OF PROCESSING OF BEETROOT (BETA VULGARIS) JUICE ON PHYSICHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Título de participación congreso: Ponencia	
Fecha: 01/ene/2014	País: México

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: RED BEETS	Palabra clave 2: MEMBRANES	Palabra clave 2:
----------------------------	----------------------------	------------------

Colaboradores

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

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

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

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

Nombre: GUERRA		
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, Annual Meeting 2016		
Título del trabajo: Comparative study of thermal processing on husk green tomato or "tomatillo" (Physalis ixocarpa brot) paste propoerties.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: RHEOLOGICAL BEHAVIOUR	Palabra clave 2: TOMATILLO PASTE	Palabra clave 2: HUSK GREEN TOMATO

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

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

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

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

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

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

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

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

Nombre: LOPEZ-MIR		
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: 18th World Food Congress of Food Science and Technology		
Título del trabajo: Effect of Extraction Conditions on the Rheological Behavior of pectins from Husk Tomato (<i>Physalis ixocarpa</i> Brot.) IWaste		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: Ireland	
Palabra clave 1: HUSK GREEN TOMATO	Palabra clave 2: TOMATILLO	Palabra clave 2: PECTINS

Colaboradores

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

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

Nombre: J.C. CON		
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: Latin Food 2016. Cancun, Q.R.		
Título del trabajo: Green Tomato (Physalis ixocarpa Brot) Pectin: Extraction and Characterization		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: HUSK TOMATO	Palabra clave 2: TOMATILLO	Palabra clave 2: PECTIN EXTRACTION

Colaboradores

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

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

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

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

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

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

Nombre: A		
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: Latin Food 2016. Cancún, Q.R.

Reporte CVU Completo

Título del trabajo: Evaluation of Phenolic Compounds and Antioxidand Capacity in Fruit and Husk of Green Tomato during Storage		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: FUNCTIONAL PROPERTIES	Palabra clave 2: HUSK TOMATO	Palabra clave 2: ANTIOXIDANT ACTIVITY

Colaboradores

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

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

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

Nombre: GAL		
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: 4th ISEKI-Food Conference on Responsible Research and Innovation, Vienna,
Título del trabajo: In vitro evaluation of Antimicrobial Efficacy of Coatings of Cinnamon oil-incorporating nanoemulsions

Reporte CVU Completo

Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: Austria	
Palabra clave 1: NANOEMULSIONS	Palabra clave 2: ACTIVE FILMS	Palabra clave 2: CINNAMON OIL

Colaboradores

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

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

Nombre: L.		
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: 2o Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Querétaro, Qro.		
Título del trabajo: Evaluación de la Capacidad antioxidante y compuestos activos de fruto y cáscara de tomatillo durante el almacenamiento		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: TOMATILLO	Palabra clave 2: PHYSALIS IXOCARPA BROT	Palabra clave 2: PROPIDADES

Colaboradores

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

Nombre: M.C.

Reporte CVU Completo

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

Nombre: 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: G		
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: 18th World Congress of Food Science and Technology		
Título del trabajo: Physicochemical Characteristics of Red Beet Juice (Beta vulgaris L.) processed with a membrane Filtration System		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: Ireland	
Palabra clave 1: RED BEET JUICE	Palabra clave 2: MEMBRANES	Palabra clave 2: ANTIOXIDANT ACTIVITY

Colaboradores

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

Nombre: L.A. OCHOA-MARTÍNEZ		
-----------------------------	--	--

Reporte CVU Completo

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

Nombre: S.M. 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: ANNUAL MEETING OF THE INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS		
Título del trabajo: Rheological characterization of Apple Pomace (var Blanca de Asturias) Pectin: An alternative source for Food Industry		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 26/jun/2017	País: United States of America	
Palabra clave 1: Rheology	Palabra clave 2: Pectin	Palabra clave 2: Apple Pomace

Colaboradores

Nombre: BLANCA ELIZABETH MORALES CONTRERAS		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: bmoralescontreras@gmail.com

Participación en congresos

Nombre del congreso: Seguridad Alimentaria 2017		
Título del trabajo: Desarrollo de una pasta base para diversas aplicaciones alimentarias a partir de tomate de cáscara o tomatillo /Physalis		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 15/oct/2017	País: México	
Palabra clave 1: Tomatillo	Palabra clave 2: Husk Tomato	Palabra clave 2: Physalis ixocarpa broth

Colaboradores

Nombre: Abid Essau Reyes Ríos		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	

Reporte CVU Completo

¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Becario CONACYT	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: minwu_aerr@hotmail.com

Nombre: Javier López Miranda		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina: Procesos	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 60	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: jlopezym@gmail.com

Nombre: Luz Araceli Ochoa Martinez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 60	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: aralui.ochoamartinez@gmail.com

Participación en congresos

Nombre del congreso: Seguridad Alimentaria		
Título del trabajo: Valorización del Bagazo de manzana Malus domestica (var Blanca de Asturias) para la obtención de ingredientes		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 15/nov/2017	País: México	
Palabra clave 1: bagazo	Palabra clave 2: manzana malus domestica	Palabra clave 2: valorizacion

Colaboradores

Nombre: BLANCA ELIZABETH MORALES CONTRERAS		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 48	Tipo de colaborador: Becario CONACYT	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: bmoralescontreras@gmail.com

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Reporte CVU Completo

Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188186936
-----------------------------	---	----------------------

Participación en congresos		
Nombre del congreso: EIGHT INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD. ICEF8		
Título del trabajo: YIELD STRESS IN DISPERSIONS OF A GUM FROM QUINCE		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: I. REUNION ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA		
Título del trabajo: TOXICOLOGICAL ASSESMENT OF BEAUVERIA BASSIANA AGAINST MEXICAN BEAN BEETLE (COLEOPTERACOCINELLIDAE)		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 9TH WORLD CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
Título del trabajo: SPRAY DRYING OF A FERMENTED PINEAPPLE DRINK (TEPACHE)		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: Hungary	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: INTERNATIONAL BIOHYDROMETALLURGY SIMPOSIUM, IBS95		
Título del trabajo: SILVER AND GOLD RECOVERY FROM MINERAL WASTE IN PILOT PLANT LEVEL		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: Chile	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: ANNUAL MEETING OF THE INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS		
Título del trabajo: SHELF LIFE EXTENSION OF WIDE GREEN PEPPER CHILE POBLANO BY USING CONTROLLED ATMOSPHERE STORAGE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha:	País: United States of America	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: ANNUAL MEETING OF THE INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS		
Título del trabajo: RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF A PRESERVE FROM QUINCE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha:	País: United States of America	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Reporte CVU Completo

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 9TH WORLD CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
Título del trabajo: PROCESS OPTIMIZATION OF A FERMENTED DRINK FROM PINEAPPLE		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: Hungary	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: SEVENTH INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD		
Título del trabajo: OPTIMIZATION OF A PROCESS FOR THE PRODUCTION OF APPLE CHIPS		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: United Kingdom	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: EIGHTH INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD. ICEF8		
Título del trabajo: MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING OF WIDE GREEN PEPPER CHILE POBLANO (CAPSICUM ANNUM)		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: SEVENTH INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD		
Título del trabajo: MACROMIXING AND THE PRODUCTION OF BIOINSECTICIDES		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: United Kingdom	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: III. CONGRESO DEL NOROESTE EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGIA		
Título del trabajo: EXTENSION DE LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELON (CUCUMIS MELO)UTILIZANDO ALMACENAMIENTO BAJO ATMOSFERAS		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: III. CONGRESO DEL NOROESTE EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGIA		
Título del trabajo: EXTENSION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE CHILE VERDE POBLANO (CAPSICUM ANNUM) UTILIZANDO EMPAQUE EN		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

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

Reporte CVU Completo

Nombre del congreso: 4TH CONFERENCE OF FOOD ENGINEERING 1995 (COFE95) CHICAGO		
Título del trabajo: DEVELOPMENT OF APPLE PIE FILLINGS BY COMBINED METHODS		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha:	País: United States of America	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Divulgación		
Título del trabajo: DESARROLLO DE EMPAQUES ACTIVOS PARA ALIMENTOS		
Tipo de participación: Simposium	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 26/abr/2005	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: EMPAQUES ACTIVOS	Palabra clave 2: ALIMENTOS	Palabra clave 2:
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: EMPAQUES ACTIVOS PARA ALIMENTOS		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 28/abr/2005	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: EMPAQUES ACTIVOS	Palabra clave 2: ALIMENTOS	Palabra clave 2:
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: DESARROLLOS TECNOLÓGICOS EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURANGO		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha: 20/sep/2005	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: TECNOLÓGICO	Palabra clave 2: DURANGO	Palabra clave 2: DESARROLLOS
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Reporte CVU Completo

Divulgación		
Título del trabajo: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS Y ENVASES ACTIVOS		
Tipo de participación: Revista de divulgación	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Público en general	Fecha:	03/oct/2005
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: EMPAQUES ACTIVOS	Palabra clave 2: ENVASES	Palabra clave 2:
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: FALTA DE APOYOS FRUSTA A INVESTIGADORES		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Público en general	Fecha:	22/dic/2005
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: EMPAQUES ACTIVOS	Palabra clave 2: OREGANO	Palabra clave 2:
Notas periodísticas: Se presenta el desarrollo sobre empaques activos para alimentos y se habla de la necesidad de encontrar mas apoyos para la investigación		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: PRETENDER DAR VALOR AGREGADO AL MEMBRILLO		
Tipo de participación: Medio impreso	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Público en general	Fecha:	26/dic/2005
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: MEMBRILLO	Palabra clave 2: DESHIDRATADO	Palabra clave 2:
Notas periodísticas: Se informa del desarrollo de un producto deshidratado a partir de membrillo		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: DEMANDAS DEL SECTOR FRUTICOLA Y AGROPECUARIO		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector empresarial	Fecha:	16/may/2006

Reporte CVU Completo

Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	DEMANDAS DE	Palabra clave 2:	DURANGO
		Palabra clave 2:	FOMIX DURANGO
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	NUTRICIÓN		
Tipo de participación:	Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha:	27/oct/2006
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	NUTRICIÓN	Palabra clave 2:	
		Palabra clave 2:	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	PELÍCULAS COMESTIBLES		
Tipo de participación:	Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha:	15/feb/2007
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	PELÍCULAS COMESTIBLES	Palabra clave 2:	ALIMENTOS
		Palabra clave 2:	ENVASES
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRICIÓN		
Tipo de participación:	Televisión	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Público en general	Fecha:	20/sep/2008
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	ALIMENTOS FUNCIONALES	Palabra clave 2:	NUTRICIÓN
		Palabra clave 2:	
Notas periodísticas:			

Reporte CVU Completo

Producto obtenido:

Divulgación			
Título del trabajo: ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRICION			
Tipo de participación: Televisión		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Público en general		Fecha: 20/sep/2008	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1: NUTRICION	Palabra clave 2: ALIMENTOS FUNCIONALES	Palabra clave 2: NUTRICION	
Notas periodísticas: Se participó en un programa de television, con duracion de una hora , denominado Medicina Inocua, donde se abordan diferentes estrategias para promover la salud. Se proporciono información sobre la importancia de incorporar los alimentos funcionales a la dieta, asi como el papel de la dieta en la salud y la importancia del ejercicio para mantener la salud			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: BIOTECNOLOGÍA Y EMPAQUES			
Tipo de participación: Conferencia		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 11/feb/2009	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1: BIOTECNOLOGÍA	Palabra clave 2: ENVASES	Palabra clave 2:	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: BIOTECNOLOGÍA Y EMPAQUES			
Tipo de participación: Conferencia		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 11/feb/2009	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1: BIOTECNOLOGÍA	Palabra clave 2: EMPAQUES	Palabra clave 2: ALIMENTOS	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Reporte CVU Completo

Divulgación			
Título del trabajo: "SALUD, NUTRICIÓN Y SUSTENTABILIDAD: ¿NUESTRO CONSUMO AMENAZA LOS RECURSOS NATURALES?"			
Tipo de participación: Conferencia		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 16/oct/2009	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1: SALUD	Palabra clave 2: NUTRICIÓN	Palabra clave 2: RECURSOS NATURALES	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: MAESTROS OBESOS ., MAL EJEMPLO A ALUMNOS			
Tipo de participación: Medio impreso		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Público en general		Fecha: 22/mar/2010	
Tipo divulgación y difusión: Internacional		País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1: OBESIDAD	Palabra clave 2: NUTRICIÓN	Palabra clave 2: MAESTROS	
Notas periodísticas: Se hablo sobre la necesidad de que los Maestros no sean obesos ya que los niños los ven como ejemplo, y sobre la forma de vida de los adultos ya que son ejemplo a seguir por los niños.			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: LA ALIMENTACION AYER Y HOY DENTRO DEL V SIMP. INT¿L DE EDUCACIÓN Y VALORES			
Tipo de participación: Seminario		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Público en general		Fecha: 28/abr/2010	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1: ALIMENTACION	Palabra clave 2: NUTRICIÓN	Palabra clave 2:	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: ORIENTACIÓN NUTRICIONAL			
Tipo de participación: Conferencia		Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 21/may/2010	

Reporte CVU Completo

Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	ALIMENTOS	Palabra clave 2:	NUTRICIÓN
Palabra clave 2:			
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	"¿FLACA=FELIZ? TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA"		
Tipo de participación:	Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Público en general	Fecha:	26/may/2010
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	CONDUCTA ALIMENTARIA	Palabra clave 2:	TRASTORNOS
Palabra clave 2:			
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	IDENTIFICACION DE INGREDIENTES FUNCIONALES DEL TOMATILLO		
Tipo de participación:	Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha:	20/oct/2014
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	DIVULGACIÓN DE LA	Palabra clave 2:	TOMATE DE CÁSCARA
Palabra clave 2:			
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	Evalúan el Tomate Verde para Obtener pectinas		
Tipo de participación:	Revista de divulgación	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Público en general	Fecha:	05/oct/2015
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	PECTINAS	Palabra clave 2:	TOMATILLO
Palabra clave 2:			
Notas periodísticas:			

Reporte CVU Completo

<http://www.conacytprensa.mx/index.php/ciencia/quimica/3084-evaluacion-del-tomatillo-o-tomate-verde-para-obtener-pectinas>

Producto obtenido:

Divulgación

Título del trabajo: Evalúan el tomate verde para obtener pectinas

Tipo de participación: Demostración

Tipo de evento:

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 06/oct/2015

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio:

Palabra clave 1: TOMATE VERDE

Palabra clave 2: PECTINAS

Palabra clave 2: HUSK TOMATO

Notas periodísticas:

Entrevista para el Periódico Puntual. Esta entrevista fue difundida por Internet. <http://www.diariopuntual.com/juliana-morales-castro>

Producto obtenido:

Divulgación

Título del trabajo: Investigan Propiedades del tomate verde para espesar alimentos

Tipo de participación: Medio impreso

Tipo de evento:

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 07/oct/2015

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio:

Palabra clave 1: TOMATE VERDE

Palabra clave 2: TOMATE DE CÁSCARA

Palabra clave 2: PECTINAS

Notas periodísticas:

Describe las investigaciones sobre tomate verde que se realiza en mi grupo de investigación

Producto obtenido:

Divulgación

Título del trabajo: Desarrolla en el Instituto Tecnológico de Durango, investigación sobre el tomatillo o tomate verde como fuente de

Tipo de participación: Revista de divulgación

Tipo de evento:

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 15/oct/2015

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio:

Palabra clave 1: INGREDIENTES

Palabra clave 2: VALORIZACION DE

Palabra clave 2:

Notas periodísticas:

<http://itd-oficial.tumblr.com/post/131220193308/desarrollan-en-el-instituto-tecnol%C3%B3gico-de>

Producto obtenido:

Reporte CVU Completo

Divulgación		
Título del trabajo: Investigan Propiedades del tomate verde para espesar alimentos		
Tipo de participación: Revista de divulgación	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector empresarial	Fecha: 15/oct/2015	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: VALORIZACIÓN DE	Palabra clave 2: TOMATE DE CASCARA	Palabra clave 2: INSTITUTO TECNOLOGICO
Notas periodísticas: http://www.inocuidad-alimentaria.org/noticias/63-nuevos-productos/2101-investigacion-propiedades-del-tomate-verde-para-espesar-alimentos.html ; Presentan información sobre las investigaciones que se realizan en el Instituto Tecnológico de Durango, enfatizando la evaluación del tomate verde de desperdicios de alimentos		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: Desarrollan en el ITD investigación sobre el Tomatillo o Tomate verde		
Tipo de participación: Medio impreso	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Público en general	Fecha: 15/oct/2015	
Tipo divulgación y difusión: Internacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: TOMATE DE CÁSCARA	Palabra clave 2: APROVECHAMIENTO DE	Palabra clave 2:
Notas periodísticas: LINK: http://contactohoy.com.mx/desarrollan-en-el-itd-investigacion-sobre-el-tomatillo-o-tomate-verde ; Se describen parte de las investigaciones que se realizan en el Laboratorio de Desarrollo de Nuevos Productos		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: AGENCIA DE NOTICIAS DEL CONACYT. NOTA DE LA Red Temática en Seguridad Alimentaria		
Tipo de participación: Internet	Tipo de evento: Público en general	
Institución organizadora: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología		
Dirigido a: Público en general	Fecha: 23/sep/2016	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País: México	
Tipo de medio: Internet		
Palabra clave 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA	Palabra clave 2: RED TEMÁTICA	Palabra clave 2: DESPERDICIOS DE
Notas periodísticas: AGENCIA DE NOTICIAS DEL CONACYT. Entrevista difundida por Internet: http://conacytprensa.mx/index.php/sociedad/asociaciones/10303-red-tematica-en-seguridad-alimentaria		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: BUSCAN APROVECHAR ALIMENTOS EN FACULTAD DE BIOLOGÍA DE LA UANL		
Tipo de participación: Televisión	Tipo de evento: Programa de televisión	
Institución organizadora: Universidad Autónoma de Nuevo León		
Dirigido a: Público en general	Fecha: 23/sep/2016	

Reporte CVU Completo

Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	México
Tipo de medio:	Televisión		
Palabra clave 1:	PERDIDAS DE ALIMENTOS	Palabra clave 2:	DESPERDICIO DE
		Palabra clave 2:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
Notas periodísticas: TELEvisa NOTICIAS EN MONTERREY, REALIZÓ UN DOCUMENTAL QUE PUBLICÓ COMO VIDEO, en SU PAGINA. EN OCTUBRE DEL 2016, SE ENCONTRABA EN ESTA DIRECCION: https://www.facebook.com/lasnoticiastelevisamty/videos/1219562701435816/			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	CONFERENCIA PANORAMA GENERAL DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS		
Tipo de participación:	Conferencia magistral	Tipo de evento:	Sector estudiantil
Institución organizadora:	Universidad Autónoma de Coahuila		
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha:	20/oct/2016
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	México
Tipo de medio:	Otro		
Palabra clave 1:	Sistemas Alimentarios	Palabra clave 2:	Desperdicio de alimentos
		Palabra clave 2:	Sostenibilidad
Notas periodísticas: 			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	La RedPDA, contra la Pérdida y Desperdicio de Alimentos en México		
Tipo de participación:	Internet	Tipo de evento:	Periódicos o revistas impresas o digitales
Institución organizadora:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
Dirigido a:	Público en general	Fecha:	23/oct/2016
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	México
Tipo de medio:	Internet		
Palabra clave 1:	PERDIDAS DE ALIMENTOS	Palabra clave 2:	DESPERDICIOS DE
		Palabra clave 2:	SEGURIDAD ALIMENTARIA
Notas periodísticas: Entrevista realizada por Daniela Medina sobre el Tema de las Pérdidas y Desperdicios en México. http://www.sinembargo.mx/23-10-2016/3106668			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	ENTREVISTA: Hacia la Seguridad Alimentaria en México		
Tipo de participación:	Entrevista	Tipo de evento:	Público en general
Institución organizadora:	Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología		
Dirigido a:	Público en general	Fecha:	04/nov/2016
Tipo divulgación y difusión:	Internacional	País:	México
Tipo de medio:	Internet		
Palabra clave 1:	SEGURIDAD ALIMENTARIA	Palabra clave 2:	DESPERDICIOS DE
		Palabra clave 2:	PERDIDAS DE ALIMENTOS
Notas periodísticas: 			

Reporte CVU Completo

Entrevista y reseña del Simposium Nacional en Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, publicada por Internet de la AGENCIA DE NOTICIAS DEL CONACYT : <http://conacytprensa.mx/index.php/sociedad/politica-cientifica/11471-cuantos-alimentos-se-desperdician-en-mexico>

Producto obtenido:

Divulgación

Título del trabajo: ENTREVISTA PARA UN MEDIO INFORMATIVO. Hacia la Seguridad Alimentaria en México

Tipo de participación: Entrevista

Tipo de evento: Ciencia ciudadana, redes sociales o blogs

Institución organizadora: Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Querétaro

Dirigido a: Público en general

Fecha: 07/nov/2016

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País: México

Tipo de medio: Internet

Palabra clave 1: SEGURIDAD ALIMENTARIA

Palabra clave 2: PERDIDAS DE ALIMENTOS

Palabra clave 2: DESPERDICIOS DE

Notas periodísticas:

BLOG: Al MomentoMX; <http://manuelvillaisa.blogspot.mx/2016/11/hacia-la-seguridad-alimentaria-en-mexico.html>. Entrevista con motivo del Simposium Nacional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos realizado en Querétaro. 27-28 de octubre, 2016

Producto obtenido:

Divulgación

Título del trabajo: CONFERENCIA HACIA UN SISTEMA SOSTENIBLE DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS: REDUCIENDO LAS PÉRDIDAS Y

Tipo de participación: Conferencia magistral

Tipo de evento: Sector estudiantil

Institución organizadora: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Dirigido a: Sector estudiantil

Fecha: 08/dic/2016

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País: México

Tipo de medio: Otro

Palabra clave 1: Sistemas Alimentarios

Palabra clave 2: Desperdicio de alimentos

Palabra clave 2: Sostenibilidad

Notas periodísticas:

Producto obtenido:

Divulgación

Título del trabajo: ENTREVISTA TV LOBOS. PROGRAMA DE TELEVISION: EDUCADORES DE ALTO RENDIMIENTO

Tipo de participación: Televisión

Tipo de evento: Programa de televisión

Institución organizadora: Universidad Autónoma de Durango

Dirigido a: Público en general

Fecha: 15/dic/2016

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País: México

Tipo de medio: Televisión

Palabra clave 1: PERDIDAS DE ALIMENTOS

Palabra clave 2: DESPERDICIOS DE

Palabra clave 2: EDUCACIÓN

Notas periodísticas:

SE REALIZÓ UNA ENTREVISTA EN LA TELEVISION DE LA UNIVERSIDAD, DENOMINADA TV LOBOS. Entrevista para exponer sobre la importancia de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos para disminuir la inseguridad alimentaria

Producto obtenido:

Reporte CVU Completo

Divulgación			
Título del trabajo: CONFERENCIA PANORAMA DE LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN MÉXICO EN CONTEXTO GLOBAL			
Tipo de participación: Conferencia magistral		Tipo de evento: Sector estudiantil	
Institución organizadora: Universidad Autónoma de Nuevo León			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 27/feb/2017	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País: México	
Tipo de medio: Otro			
Palabra clave 1: Sistemas Alimentarios	Palabra clave 2: Desperdicio de alimentos	Palabra clave 2: Sostenibilidad	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: CONFERENCIA "LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS: UN PROBLEMA INVISIBLE EN MÉXICO"			
Tipo de participación: Conferencia magistral		Tipo de evento: Sector estudiantil	
Institución organizadora: Universidad Autónoma de Zacatecas			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 19/may/2017	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País: México	
Tipo de medio: Otro			
Palabra clave 1: Sistemas Alimentarios	Palabra clave 2: Desperdicio de alimentos	Palabra clave 2: Sostenibilidad	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: Conferencia Subproductos Agroindustriales y disminución de perdidas y desperdicios de alimentos			
Tipo de participación: Conferencia magistral		Tipo de evento: Sector estudiantil	
Institución organizadora: Universidad de Guadalajara			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 13/oct/2017	
Tipo divulgación y difusión: Nacional		País: México	
Tipo de medio: Otro			
Palabra clave 1: Sistemas Alimentarios	Palabra clave 2: Desperdicio de alimentos	Palabra clave 2: Sostenibilidad	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo: CONFERENCIA HACIA UN SISTEMA SOSTENIBLE DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS: REDUCIENDO LAS PÉRDIDAS Y			
Tipo de participación: Conferencia magistral		Tipo de evento: Sector estudiantil	
Institución organizadora: Tecnológico Nacional de México (DGEST)			
Dirigido a: Sector estudiantil		Fecha: 17/oct/2017	

Reporte CVU Completo

Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	México
Tipo de medio:	Otro		
Palabra clave 1:	Sistemas Alimentarios	Palabra clave 2:	Desperdicio de alimentos
		Palabra clave 2:	Sostenibilidad
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	PRESENTACION COMO EXPOSITORA CON EL TEMA: Disminuir el Desperdicio de Alimentos: la ruta hacia sistemas		
Tipo de participación:	Conferencia magistral	Tipo de evento:	Ponencia en congreso, seminario o simposio
Institución organizadora:	Universidad Iberoamericana A.C.		
Dirigido a:	Sector industrial	Fecha:	14/nov/2017
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	México
Tipo de medio:	Otro		
Palabra clave 1:	Desperdicio de Alimentos	Palabra clave 2:	sistemas alimentarios
		Palabra clave 2:	sostenibilidad
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	Disminuir el Desperdicio de Alimentos: Hacia un Sistema Alimentario Sostenible y Eficiente		
Tipo de participación:	Conferencia magistral	Tipo de evento:	Ponencia en congreso, seminario o simposio
Institución organizadora:	Universidad Autónoma de Chihuahua		
Dirigido a:	Público en general	Fecha:	16/nov/2017
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	México
Tipo de medio:	Prensa		
Palabra clave 1:	Sostenibilidad	Palabra clave 2:	Desperdicio de Alimentos
		Palabra clave 2:	Sistema alimentario
Notas periodísticas: 1. UAHC. INICIAN TRABAJOS DEL CONGRESO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. http://www.uach.mx/noticias/inauguran_congreso_seguridad_alimentaria/2 . VIVIR EN CHIHUAHUA. Inaugura UACH Congreso en Seguridad Alimentaria. http://vivirenchihuahua.com.mx/2017/11/16/inaugura-uach-congreso-de-seguridad-alimentaria-2017/ . Noviembre 16, 2017. 3. OMNIA. INAUGURA UACH CONGRESO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA. http://www.omnia.com.mx/noticia/45675			
Producto obtenido:			

Colaboradores			
Nombre: Virginia Nevarez Moorillon			
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana	
Área:	Campo: Ciencias tecnológicas		
Disciplina: Tecnología de los alimentos	Subdisciplina: Microbiología de alimentos		
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:		
Tiempo de colaboración: 60	Tipo de colaborador: Investigador SNI		
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6142366000	

Reporte CVU Completo

Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: vnevarez@uach.edu.mx
---------------------------------------	---	------------------------------

Divulgación		
Título del trabajo: UNILEVER. ESTRATEGIA POR UNA NUTRICIÓN SUSTENTABLE		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento: Sector empresarial	
Institución organizadora: Unilever de México S. de R.L. de C.V.		
Dirigido a: Sector empresarial	Fecha: 22/nov/2017	
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País: México	
Tipo de medio: Prensa		
Palabra clave 1: Sistemas Alimentarios	Palabra clave 2: Desperdicio de alimentos	Palabra clave 2: Sostenibilidad
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: PRESENTACION DE LA ESTRATEGIA POR UNA NUTRICION SUSTENTABLE		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento: Periódicos o revistas impresas o digitales	
Institución organizadora: Unilever de México S. de R.L. de C.V.		
Dirigido a: Otro	Fecha: 23/nov/2017	
Tipo divulgación y difusión: Internacional	País: México	
Tipo de medio: Revista		
Palabra clave 1: SISTEMAS ALIMENTARIOS	Palabra clave 2: SOSTENIBILIDAD	Palabra clave 2: DESPERDICIOS DE
Notas periodísticas: 1. PLENILUNIA. 22 de Noviembre del 2017. UNILEVER PRESENTO ESTRATEGIA Y AVANCES PARA LOGRAR SISTEMAS ALIMENTARIOS SOTENIBLES. http://plenilunia.com/nutricion/unilever-presento-estrategia-y-avances-para-lograr-sistemas-alimentarios-sostenibles/47504/2 . FROJAS. 2017. ESTRATEGIA POR UNA NUTRICION SUSTENTABLE. http://www.revistaneon.com/articles/2017/11/24/estrategia-por-una-nutricion-sustentable3 . UNILEVER RESPONDE A LOS RETOS DEL		
Producto obtenido:		

Redes de investigación	
Nombre red: APROVECHAMIENTO DE RECURSOS AGROPECUARIOS	
Fecha de creación: 15/ene/2009	Fecha de ingreso: 15/ene/2009

Responsable / líder de la red	
Nombre: José Alberto Ramírez De León	
Institución adscripción del responsable de la red: Universidad Autónoma de Tamaulipas	
Total de integrantes: 17	

Áreas de conocimiento	
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Colaboradores

Reporte CVU Completo

Nombre: Margarita Rocio Uresti Marín		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Biotecnología de alimentos y bebidas	Subdisciplina: Otras	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: 123456

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	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: Oficial	Teléfono: 6181891705
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: jmorales@itdurango.edu.mx

Nombre: Gilber Vela Gutierrez		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto:	Teléfono: 9616170440
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: gilber.vela@unicach.mx

Nombre: Silvia Marina González Herrera		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	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: 6182062722
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: smgonzalez@itdurango.edu.mx

Nombre: Luz Araceli Ochoa Martinez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	

Reporte CVU Completo

Disciplina:		Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24		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: 6181098230	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: aralui@gmail.com	

Nombre: José Alberto Ramírez de León		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:		Campo:
Disciplina:		Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado:
Tiempo de colaboración: 24		Tipo de colaborador: Investigador SNI
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: 123456

Nombre: Gonzalo Velázquez De la Cruz		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:		Campo:
Disciplina:		Subdisciplina:
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado:
Tiempo de colaboración: 24		Tipo de colaborador: Investigador SNI
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 123456
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: 123456

Redes de investigación

Nombre red: SEGURIDAD ALIMENTARIA:Valorizacion de Subproductos Agroindus	
Fecha de creación: 05/feb/2016	Fecha de ingreso: 05/feb/2016

Responsable / líder de la red

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO	
Institución adscripción del responsable de la red:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Total de integrantes:	90

Áreas de conocimiento

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

Colaboradores

Nombre: EFIGENIA MONTALGO GONZALEZ

Reporte CVU Completo

Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 3112119400
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 3111219114
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: emontalvo@ittpic.edu.mx

Nombre: JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 8343181800
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 8991220184
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: rramirez@uat.edu.mx

Nombre: MARIA DOLORES MUJY RANGEL		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6677605536
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6672280697
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: mdmuy@ciad.mx

Nombre: ROSA MARIA RODRIGUEZ JASSO		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina: Bioingeniería	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 8444161238
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 8444492803
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: rrodriguezjasso@uadec.edu.mx

Nombre: ERASMO HERMAN Y LARA		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	

Reporte CVU Completo

¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24		Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 2878751044	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 2871207352	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: erasmohl@ittux.edu.mx	

Nombre: CLAUDIA T. GALLARDO RIVERA		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado:
Tiempo de colaboración: 24		Tipo de colaborador: Investigador SNI
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 8183294000
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 8112798526
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: gallardoclaudia975@gmail.com

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA EL APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LA MANZANA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 08/ene/1995	Fin: 05/dic/1998
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
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: EFECTO DEL ALMACENAMIENTO BAJO ATMÓSFERAS CONTROLADAS Y EMPAQUE BAJO ATMÓSFERA CONTROLADA DE CHILE VERDE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 10/ene/1997	Fin: 10/dic/2000
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
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: EXTENSIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELÓN UTILIZANDO TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO MÍNIMO (ATMÓSFERAS MODIFICADAS)	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/may/1997	Fin: 12/dic/2000
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
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: DETERMINACIÓN DE PLAGUICIDAS RESIDUALES EN PRODUCTOS AGRÍCOLAS DE LA REGIÓN DE DURANGO Y LA LAGUNA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/feb/1999	Fin: 13/dic/2001
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
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: EFECTO DEL ALMACENAMIENTO BAJO ATMÓSFERA CONTROLADA Y MODIFICADA DE MEMBRILLO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/feb/2000	Fin: 12/dic/2002
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

Nombre: SANDRA B. ROBLES MANZANARES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZALEZ HERRERA		
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: DESHIDRATADO OSMÓTICO DE MEMBRILLO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 10/feb/2002	Fin: 15/dic/2004
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: SANDRA ROBLES MANZANARES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

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

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

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

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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

Reporte CVU Completo

Nombre del proyecto: EFECTO DEL ALMACENAMIENTO BAJO ATMÓSFERA CONTROLADA Y EMPAQUE BAJO ATMÓSFERA MODIFICADA DE CHILE ANCHO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 03/mar/2000	Fin: 15/dic/2004
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

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

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

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

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

Nombre: ADRIANA ESMERALDA OSORIO ¿MARTÍNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
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: DISEÑO DE UN EMPAQUE CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/ene/2002	Fin: 16/dic/2006
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EXTENSIÓN DE LA VIDA DE ANAQUEL DE AGUAS DE SABORES	
Tipo de proyecto: Consultoría	
Inicio: 03/abr/2007	Fin: 16/nov/2007
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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: UTILIZACIÓN DE ALMIDÓN DE FRIJOL PARA LA MICROENCAPSULACION DE JUGO NATURAL DE GRANADA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 04/sep/2006	Fin: 30/jun/2008
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Reporte CVU Completo

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

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

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZALEZ HERRERA		
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: ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACIÓN DE GRANADA EN COMBINACIÓN CON OTRAS FRUTAS Y/O VEGETALES DEL ESTADO DE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 30/oct/2006	Fin: 15/dic/2008
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

Nombre: MARCELA V. GUTIERREZ VELAZQUEZ

Sexo: Nivel de escolaridad: Nacionalidad:

Área: Campo:

Disciplina: Subdisciplina:

¿Pertenece al S. N. I.?: Producto generado:

Tiempo de colaboración: Tipo de colaborador:

Nombre: LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ

Sexo: Nivel de escolaridad: Nacionalidad:

Área: Campo:

Disciplina: Subdisciplina:

¿Pertenece al S. N. I.?: Producto generado:

Tiempo de colaboración: Tipo de colaborador:

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO

Sexo: Nivel de escolaridad: Nacionalidad:

Área: Campo:

Disciplina: Subdisciplina:

¿Pertenece al S. N. I.?: Producto generado:

Tiempo de colaboración: Tipo de colaborador:

Nombre: EFREN DELGADO LICON

Sexo: Nivel de escolaridad: Nacionalidad:

Área: Campo:

Disciplina: Subdisciplina:

¿Pertenece al S. N. I.?: Producto generado:

Tiempo de colaboración: Tipo de colaborador:

Nombre: SILVIA MARINA GONZALEZ HERRERA

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 DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO A BASE DE TOMATE Y MANZANA

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 04/oct/2006 Fin: 04/feb/2009

Institución:

Áreas de conocimiento

Área: Campo:

Reporte CVU Completo

Disciplina:	Subdisciplina:
-------------	----------------

Colaboradores

Nombre: JOSÉ MANUEL MOLINA AMAYA (LIC)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: MARIA INES GUERRA ROSAS (LIC)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

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

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

Nombre: LUZ ARACELI OCHOA MARTINEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: R. EFREN DELGADO LICON		
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: EFECTO DE TECNOLOGÍAS DE POSTCOSECHA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE, CONTENIDO DE ANTOCIANINAS Y VIDA DE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 19/jun/2007	Fin: 31/mar/2009
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: MARÍA INES GUERRA ROSAS		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Nombre: MARIA YOMAIRA ONTIVEROS DE LA ROSA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

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

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

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

Nombre: RIGOBERTO EFREN DELGADO LICON		
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:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE MASAS CONGELADAS PARA PANADERIA	
Tipo de proyecto: Consultoría	
Inicio: 15/ene/2007	Fin: 30/jun/2009
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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

Reporte CVU Completo

Nombre del proyecto: EVALUACIÓN DEL PROCESO DE EXTRUSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE EMPAQUES ACTIVOS CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 08/ene/2007	Fin: 11/dic/2009
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

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

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

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

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

Nombre: LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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: EFECTO DE TECNOLOGÍAS POSTCOSECHA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE , CONTENIDO DE ANTOCIANINAS Y VIDA DE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 03/jun/2007	Fin: 31/dic/2009
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Nombre: RIGOBERTO EFREN DELGADO LICON		
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 DE PRODUCTOS CONGELADOS PARA PANIFICACIÓN	
Tipo de proyecto: Consultoría	
Inicio: 05/ene/2009	Fin: 09/mar/2010
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: ALBERTO AYALA PARTIDA		
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 DE PRODUCTOS DE LECHE DE CABRA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/may/2009	Fin: 31/may/2010
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: R. EFREN DELGADO LICON		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ESTUDIO DE UN MATERIAL TERMOPLASTICO DE ORIGEN VEGETAL PARA SU UTILIZACIÓN EN ENVASES BIODEGRADABLES	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/ene/2009	Fin: 30/nov/2010
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: CARLOS ALBERTO GOMEZ ALDAPA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

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

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

Nombre: HERLINDA SOTO VALDEZ		
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: ESTUDIO DE UN MATERIAL TERMOPLÁSTICO DE ORIGEN VEGETAL PARA SU UTILIZACIÓN EN ENVASES BIODEGRADABLES.	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/ene/2009	Fin: 20/jul/2011
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

Nombre: J. TOMAS MADERA SANTANA		
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: CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL DEL JUGO DE BETABEL	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/may/2009	Fin: 15/dic/2011
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

Nombre: LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: SILVIA MARINA GONZALEZ HERRERA		
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: EFECTO DEL PROCESAMIENTO DE ALTAS PRESIONES SOBRE LA CALIDAD DEL JUGO DE GRANADA CONCENTRADO.	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 12/may/2008	Fin: 24/feb/2012
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

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

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:

Reporte CVU Completo

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

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

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

Nombre: GONZALO VELAZQUEZ DE LA CRUZ		
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: TRATAMIENTO ANAERÓBICO DEL SUERO LÁCTEO VIA METANOGENÉISIS.	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 20/ago/2010	Fin: 08/dic/2012
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: CARLOS A. GOMEZ ALDAPA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	

Reporte CVU Completo

Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:
-------------------------	----------------------

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
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: TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN PARA MAÍZ POZOLERO.	
Tipo de proyecto: Consultoría	
Inicio: 03/oct/2011	Fin: 13/dic/2013
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

Nombre: LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ		
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: EFECTO DEL PROCESO DE ESTABILIZACIÓN DEL JUGO DE BETABEL (BETA VULGARIS VAR.CONDITIVA L.) SOBRE LOS ATRIBUTOS
--

Reporte CVU Completo

Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/jun/2013	Fin: 17/dic/2014
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

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

Nombre: DRA. ROSA ISELA ORTIZ BASURTO		
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 BASILIO HEREDIA		
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: ESTUDIO DE LAS INTERACCIONES MOLECULARES QUE INTERVIENEN EN EL DESARROLLO DEL FENÓMENO "HARD TO COOK" EN TRES	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ene/2011	Fin: 06/feb/2015
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

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

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

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

Nombre: ARACELI OCHOA MARTÍNEZ		
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: NANORECUBRIMIENTOS PARA FRUTAS FRESCAS CORTADAS	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 10/ago/2012	Fin: 12/dic/2015
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: MARIA INES GUERRA ROSAS		
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: GONZALO ZATARAÍN BERGUEZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

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

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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:	EFECTO DEL ULTRASONIDO EN LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS DE INTERÉS INDUSTRIAL CON PROPIEDADES FUNCIONALES, A		
Tipo de proyecto:	Investigación		
Inicio:	02/may/2015	Fin:	02/may/2017
Institución:			

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: MAYRA CRISTINA ROSALES VILLARREAL		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ciencias tecnológicas	
Disciplina: Tecnología bioquímica	Subdisciplina: Ingeniería bioquímica	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Becario CONACYT	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6198185402
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188186936
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: cristy892@hotmail.com

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería	
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 24	Tipo de colaborador: Investigador no SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188186936
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6181891705
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: jmorales@itdurango.edu.mx

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

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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: CARACTERIZACION Y MODIFICACION ENZIMÁTICA DE PECTINAS DE BAGAZO DE MANZANA Var. Blanca de Asturias: PROPIEDADES	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 16/ago/2016	Fin: 06/dic/2019

Reporte CVU Completo

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología

Campo: Ingeniería

Disciplina: Ingeniería química

Subdisciplina: Bioingeniería

Colaboradores

Nombre: BLANCA ELIZABETH MORALES CONTRERAS

Sexo: Femenino

Nivel de escolaridad: Maestría

Nacionalidad: Mexicana

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

¿Pertenece al S. N. I.?: No

Producto generado:

Tiempo de colaboración: 24

Tipo de colaborador: Becario CONACYT

Medio de contacto: Teléfono

Categoría de medio de contacto: Oficial

Teléfono: 6188186936

Medio de contacto: Móvil

Categoría de medio de contacto: Personal

Teléfono: 6181592091

Medio de contacto: Correo electrónico

Categoría de medio de contacto: Personal

Correo: bmoralescontreras@gmail.com

Nombre: Walfred Rosas Flores

Sexo: Masculino

Nivel de escolaridad: Doctorado

Nacionalidad: Mexicana

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina: Reología

¿Pertenece al S. N. I.?: Sí

Producto generado:

Tiempo de colaboración: 20

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: 6181892340

Medio de contacto: Correo electrónico

Categoría de medio de contacto: Oficial

Correo: wrosas@itdurango.edu.mx

Nombre: JULIANA MORALES CASTRO

Sexo: Femenino

Nivel de escolaridad: Doctorado

Nacionalidad: Mexicana

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina: Bioingeniería

¿Pertenece al S. N. I.?:

Producto generado:

Tiempo de colaboración: 20

Tipo de colaborador: Investigador no SNI

Medio de contacto: Teléfono

Categoría de medio de contacto: Oficial

Teléfono: 6188185402

Medio de contacto: Móvil

Categoría de medio de contacto: Personal

Teléfono: 6181891705

Medio de contacto: Correo electrónico

Categoría de medio de contacto: Oficial

Correo: jmorales@itdurango.edu.mx

Grupos de investigación

Nombre del grupo: CUERPO ACADÉMICO MODERNIZACIÓN E INNOVACIÓN DE PROCESOS ALIMENTARIOS

Fecha de creación: 02/may/2006

Fecha de ingreso: 02/may/2006

Responsable / líder de la red

Nombre: Juliana Morales Castro

Reporte CVU Completo

Institución adscripción del responsable del grupo:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Total de investigadores:	4

Áreas de conocimiento

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

Colaboradores

Nombre: Olga Miriam Rutiaga Quiñonez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 46	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6168185402
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6181586628
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: omrutiaga@yahoo.com.mx

Nombre: DR. EFREN Delgado Licon		
Sexo: Masculino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 60	Tipo de colaborador: Investigador SNI	

Nombre: DRA.LUZ ARACELI Ochoa Martínez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería	
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 143	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: 6181098230
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: aralui@gmail.com

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: Microbiología de alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 143	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188185402

Reporte CVU Completo

Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6182062722
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: silal1956@hotmail.com

Grupos de investigación

Nombre del grupo: RED TEMATICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA: VALORIZACION DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y	
Fecha de creación: 06/jun/2016	Fecha de ingreso:

Responsable / líder de la red

Nombre: DRA. JULIANA MORALES CASTRO
Institución adscripción del responsable del grupo:
Total de investigadores:

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: DAVID BETANCUR ANCONA. U.A.YUCATAN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

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

Nombre: GUSTAVO GONZALEZ AGUILAR. U.A. COAHUILA		
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: DOLORES MUJ RANGEL. CIAD CULIACÁN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

Nombre: ELIZABETH DEL C. VARELA SANTOS. I.T. TIERRA BLANC		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

Nombre: CITLALI COLIN CHAVEZ. CIDAM, MORELIA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEÓN. U.A. TAMAULIPAS		
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: OFELIA SANDOVAL. UA CHAPINGO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

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

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

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

Grupos de investigación

Nombre del grupo: RED APROVECHAMIENTO DE RECURSOS AGROPECUARIOS	
Fecha de creación: 28/ago/2009	Fecha de ingreso:

Responsable / líder de la red

Nombre:
Institución adscripción del responsable del grupo:
Total de investigadores:

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

Nombre: UAT-CUERPO ACADÉMICO 26 ALIMENTOS Y NUTRICIÓN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: UNICACH-CA-2 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ITVER-CA4 BIOTECNOLOGÍA		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ITTEP-CA-1 CIENCIA Y TECNOL. FRUTAS Y HORTALIZAS		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: ITMER-CA-5 CIENCIA Y TECNOL. ALIMENTOS		
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: UTIM-CA-2 TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: UAT-CA-26 ALIMENTOS Y NUTRICIÓN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DE ALTO NIVEL EN PROGRAMAS DE POSGRADO DE CALIDAD EN EL EXTRANJERO					
Fecha de asignación:	02/mar/2012	Fecha de aceptación:	14/mar/2012	Fecha de evaluación:	11/abr/2012
Dictamen:	Aprobado				
Descripción:	Se evaluaron expedientes de estudiantes solicitantes de Beca a Estudios de Posgrado en el Extranjero				

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS DE ALTO NIVEL EN PROGRAMAS DE POSGRADO DE CALIDAD EN EL EXTRANJERO					
Fecha de asignación:	05/jun/2012	Fecha de aceptación:	13/jun/2012	Fecha de evaluación:	10/jul/2012
Dictamen:	No aprobado				
Descripción:	Se evaluaron expedientes de aspirantes a una Beca de Posgrado en el Extranjero en la Convocatoria 2012, Segundo Periodo.				

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: CIENCIA BASICA CB-2013-01					
Fecha de asignación:	21/ene/2014	Fecha de aceptación:	05/feb/2014	Fecha de evaluación:	06/mar/2014
Dictamen:	No aprobado				
Descripción:					

Reporte CVU Completo

Se evaluó el proyecto de ESTUDIO DEL EFECTO DEL CAMPO ELÉCTRICO SOBRE LA ACTIVIDAD Y ESTRUCTURA DE ENZIMAS

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: CIENCIA BASICA CB-2013-01

Fecha de asignación: 04/feb/2014

Fecha de aceptación: 10/feb/2014

Fecha de evaluación: 04/mar/2014

Dictamen: Aprobado con restricciones

Descripción:

Se evaluó la propuesta MODELOS DE PREDICCIÓN DE LA TEMPERATURA DE TRANSICIÓN DE FASE, DENSIDAD APARENTE Y DENSIDAD REAL DURANTE EL SECADO DE VEGETALES CON CONDICIONES DE OPERACION VARIABLES

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: FINNOVA 2013. Fondo Sectorial de Innovación. Secretaría de Economía-CONACYT

Fecha de asignación: 06/dic/2013

Fecha de aceptación: 11/dic/2014

Fecha de evaluación: 16/dic/2014

Dictamen: Aprobado con restricciones

Descripción:

Se evaluó una propuesta de este fondo, FINNOVA 2013

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: PROGRAMA DE ESTIMULOS A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACION

Fecha de asignación: 01/dic/2015

Fecha de aceptación: 10/dic/2015

Fecha de evaluación: 07/ene/2016

Dictamen: Aprobado

Descripción:

Evaluación de la Propuesta: Desarrollo de una Película Resistente a los Tratamientos Térmicos de Cocción y Esterilización por Autoclave.

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: PROGRAMA DE ESTIMULOS A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN

Fecha de asignación: 01/dic/2015

Fecha de aceptación: 10/dic/2015

Fecha de evaluación: 07/ene/2016

Dictamen: Aprobado

Descripción:

Reporte CVU Completo

Se evaluó la Propuesta: Desarrollo de un Sistema de Inspección t Monitoreo Remoto en Tiempo Real de un Proceso Industrial de Elaboración de Pan, basado en Visión Computarizada

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: PEI. PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACION

Fecha de asignación: 01/dic/2015

Fecha de aceptación: 10/dic/2015

Fecha de evaluación: 07/ene/2016

Dictamen: Aprobado

Descripción:

Se valuó la propuesta: Microencapsulados Sólidos para la Liberación Prolongada de Fragancias

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

Fecha de asignación: 06/oct/2015

Fecha de aceptación: 15/feb/2016

Fecha de evaluación: 15/feb/2016

Dictamen: Aprobado

Descripción:

Se efectuaron las siguientes evaluaciones:
Convocatoria 2016 del Programa de Estímulos a la Innovación 23
Cierre técnico de la Convocatoria 2014 del Programa de Estímulos a la Innovación 2
Seguimiento 2015 del Programa de Estímulos a la Innovación 1

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN

Fecha de asignación: 24/nov/2016

Fecha de aceptación: 29/nov/2016

Fecha de evaluación: 13/dic/2016

Dictamen: Aprobado con restricciones

Descripción:

Se evaluaron 4 Proyectos de Cierre, de la Convocatoria 2015, del Programa de Estímulos a la Innovación. Cada Uno de ellos tiene sus observaciones. Algunos fueron aprobados, y otros requieren visita in situ

Evaluaciones no CONACYT

Institución: Springer Editorial

Fecha de inicio: 31/oct/2014

Fecha fin: 08/nov/2014

Cargo desempeñado: REVISOR

Tipo de evaluación: Arbitraje de producción académica

Producto evaluado: Artículos de revista

Nombre producto evaluado: Aprobado

Reporte CVU Completo

Dictamen:	Aprobado
Otro:	
Descripción de actividad:	ARBITRAJE DE ARTICULO DE INVESTIGACION para el JOURNAL: PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION

Áreas de conocimiento	
Área:	Ingeniería y tecnología
Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química
Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Evaluaciones no CONACYT	
Institución:	Elsevier
Fecha de inicio:	02/dic/2014
Fecha fin:	19/dic/2014
Cargo desempeñado:	REVISOR
Tipo de evaluación:	Arbitraje de producción académica
Producto evaluado:	Artículos de revista
Nombre producto evaluado:	Aprobado
Dictamen:	Aprobado
Otro:	
Descripción de actividad:	Revisión de artículo para el Journal: FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING

Áreas de conocimiento	
Área:	Ingeniería y tecnología
Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química
Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Evaluaciones no CONACYT	
Institución:	Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP)
Fecha de inicio:	01/jul/2015
Fecha fin:	31/jul/2015
Cargo desempeñado:	REVISORA
Tipo de evaluación:	Arbitraje de producción académica
Producto evaluado:	Investigadores
Nombre producto evaluado:	Aprobado
Dictamen:	Aprobado
Otro:	
Descripción de actividad:	Se realizó una evaluación a Profesores de Tiempo Completo que sometieron su expediente al PRODEP

Áreas de conocimiento	
Área:	Ingeniería y tecnología
Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química
Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Reporte CVU Completo

Evaluaciones no CONACYT

Institución:	Elsevier		
Fecha de inicio:	11/ago/2015	Fecha fin:	25/ago/2015
Cargo desempeñado:	REVISORA		
Tipo de evaluación:	Arbitraje de producción académica		
Producto evaluado:	Artículos de revista		
Nombre producto evaluado:	Aprobado con restricciones		
Dictamen:	Aprobado con restricciones		
Otro:			
Descripción de actividad:	Se realizó la evaluación de un artículo para el Journal of Food Chemistry. Por cuestiones de secrecía, no puedo mencionar el nombre		

Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Evaluaciones no CONACYT

Institución:	Elsevier		
Fecha de inicio:	04/ago/2015	Fecha fin:	25/ago/2015
Cargo desempeñado:	REVISOR		
Tipo de evaluación:	Arbitraje de producción académica		
Producto evaluado:	Artículos de revista		
Nombre producto evaluado:	Aprobado con restricciones		
Dictamen:	Aprobado con restricciones		
Otro:			
Descripción de actividad:	Revisora del artículo sometido a evaluación del Journal of FOOD CHEMISTRY		

Áreas de conocimiento

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

Evaluaciones no CONACYT

Institución:	Elsevier		
Fecha de inicio:	15/feb/2016	Fecha fin:	22/abr/2016
Cargo desempeñado:	REVISORA		
Tipo de evaluación:	Arbitraje de producción académica		
Producto evaluado:	Artículos de revista		
Nombre producto evaluado:	Aprobado		
Dictamen:	Aprobado		
Otro:			
Descripción de actividad:			

Reporte CVU Completo

Se realizó una evaluación del artículo sometido al Journal of FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Evaluaciones no CONACYT

Institución: Elsevier	Fecha fin: 10/oct/2017
Fecha de inicio: 03/oct/2017	
Cargo desempeñado: REVISORA	
Tipo de evaluación: Arbitraje de producción académica	
Producto evaluado: Artículos de revista	
Nombre producto evaluado: Aprobado con restricciones	
Dictamen: Aprobado con restricciones	
Otro:	
Descripción de actividad: Se realizó la evaluación del artículo descrito sometido a evaluación al Journal of Food Chemistry	

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Evaluaciones no CONACYT

Institución: Elsevier	Fecha fin: 17/ene/2018
Fecha de inicio: 05/ene/2018	
Cargo desempeñado: REVISORA	
Tipo de evaluación: Arbitraje de producción académica	
Producto evaluado: Artículos de revista	
Nombre producto evaluado: Aprobado	
Dictamen: Aprobado	
Otro:	
Descripción de actividad: Se realizó una revisión para el artículo sometido a evaluación al Journal Food Chemistry.	

Áreas de conocimiento

Área: Ingeniería y tecnología	Campo: Ingeniería
Disciplina: Ingeniería química	Subdisciplina: Tecnología de alimentos

Evaluaciones no CONACYT

Institución: Springer Editorial	
---------------------------------	--

Reporte CVU Completo

Fecha de inicio:	05/ene/2018	Fecha fin:	03/feb/2018
Cargo desempeñado:	REVISORA		
Tipo de evaluación:	Arbitraje de producción académica		
Producto evaluado:	Artículos de revista		
Nombre producto evaluado:	No aprobado		
Dictamen:	No aprobado		
Otro:			
Descripción de actividad:	Se realizó la revisión del artículo mencionado para el Journal de Springer, Chemical Papers.		

Áreas de conocimiento

Área:	Ingeniería y tecnología	Campo:	Ingeniería
Disciplina:	Ingeniería química	Subdisciplina:	Tecnología de alimentos

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	Beca Conacyt
Año:	1983

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	Candidato
Año:	1987

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	Beca Conacyt
Año:	1987

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	1997

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	2006

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	2009

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	2013

Reporte CVU Completo

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Evaluador Programa-Sivilla_CONACYT

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 1995

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Miembro del Consejo Consultivo del COCYTED

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2000

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Miembro del Comité Nacional Organizador del ICEF-VIII

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2000

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Coordinador para Análisis de Anteproyecto de la Ley de Fomento para la Investigación Cient. en Dgo

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2000

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Asesor Honorario de la Comisión de Ciencia y Tecnología de la Cámara de Diputados

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2001

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Vocal del Comité de Innovación y Calidad del Instituto Tecnológico de Durango

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2003

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Presidenta del Comité Organizador del Congreso "Food Science and Food Biotechnology in Developing C

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2003

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Evaluador de Proyectos de Investigación del Consejo del Sistema Nacional de Ed. Tecnológica, COSNET

Institución que otorgó premio o distinción:

Año: 2003

País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Evaluador de programas de Posgrado de la Subsecretaría de Educación Superior

Institución que otorgó premio o distinción:

Reporte CVU Completo

Año: 2005	País: México
-----------	--------------

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Presidente de la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos, AMECA, A.C.	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2005	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Presidenta de la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos, AMECA A.C.	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2006	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Medalla al Merito Ciudadano "Luis Donald Colosio Murrieta"	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2006	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Mujer Destacada del Año	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2008	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Reconocimiento como Miembro del Sistema Nacional de Investigadores	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2010	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Reconocimiento como evaluador en el Programa de Estímulos a la Innovación Tecnológica de Alto Valor	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2010	País: México

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Reconocimiento como Evaluadora del Programa CYTED	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2010	País: Spain

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Finalist Graduate Research Paper Poster Competition	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2012	País: United States of America

Distinciones no CONACYT

Reporte CVU Completo

Nombre de la distinción: Certified Food Scientist	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2013	País: United States of America

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Revisor del Journal Food and Bioproducts Processing	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2014	País: United Kingdom

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Ciudadanos Destacados de Canatlan, Dgo.	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2015	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Evaluador del Tecnológico Nacional de Mexico	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2015	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: EVALUADOR DEL PRODEP	
Institución que otorgó premio o distinción: Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP)	
Año: 2015	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: EVALUADOR DEL PROGRAMA DE ESTIMULOS AL DESEMPEÑO DEL PERSONAL DOCENTE	
Institución que otorgó premio o distinción: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Año: 2015	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: RECONOCIMIENTO A PERFIL DESEABLE	
Institución que otorgó premio o distinción: Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP)	
Año: 2015	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: COMITE DE EVALUACION DE PROFESORES DE TIEMPO COMPLETO CON PERFIL DESEABLE, CONVOCATORIA 2015	
Institución que otorgó premio o distinción: Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP)	
Año: 2015	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: LIDER DE LA RED TEMATICA CONACYT, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: valorización de las pérdidas y desperdicios de Alimentos,	
Institución que otorgó premio o distinción: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Año: 2016	País: México

Reporte CVU Completo

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción: Premio Estatal de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango. Primer lugar

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

Año: 2016

País: México

Idioma

Idioma: English

Grado de dominio

Grado de dominio:

Nivel de conversación: Avanzado

Nivel de lectura: Avanzado

Nivel de escritura: Intermedio

Fecha de evaluación: 28/feb/1987

¿Cuenta con certificación?

Documento probatorio: TOEFL

Puntos / porcentaje: 553

Institución que otorgó certificado: