

Reporte CVU Completo

1. Datos básicos[Datos generales](#)[Domicilio de residencia](#)**2. Formación académica**[Grados Académicos](#)[Certificaciones Médicas](#)[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](#)[Desarrollo de software](#)[Patentes](#)**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](#)[Lenguas indígenas](#)

Reporte CVU Completo

Datos generales		
CURP: OOML590415MDGCRZ09	Fecha de nacimiento: 15/abr/1959	RFC: OOML590415FX8
Nombre: LUZ ARACELI	Primer apellido: OCHOA	Segundo apellido: MARTINEZ
Sexo: Femenino	Estado conyugal: Unión libre	País de nacimiento: México
Entidad federativa: DURANGO		CVU: 120118
Contacto principal: aochoa@itdurango.edu.mx		Nacionalidad: Mexicana

Medios de contacto			
Medio de contacto	Categoría de contacto	Correo / Teléfono	Principal
Correo electrónico	Oficial	aochoa@itdurango.edu.mx	SI
Teléfono	Oficial	6188186936	SI

Domicilio de residencia	
Estado o distrito federal: DURANGO	Municipio o delegación: DURANGO
Localidad: JESÚS GARCÍA	Código postal: 34214
Asentamiento: Fraccionamiento - Francisco Sarabia	

Vialidad de domicilio
Nombre de vialidad: Escuadrón 201 No. 204

Identificación del inmueble			
Número exterior:	Parte numérica: 204	Parte alfanumérica:	Número exterior anterior:
Número interior:	Parte numérica:	Parte alfanumérica:	

Entre que calles
Nombre de vialidad: CALLE Ecuador y CALLE Bolivia

Calle posterior
Nombre: CALLE Aeropuerto
Descripción de la ubicación: Casa color rojo con amarillo

Grados académicos	
Título: INGENIERIA QUIMICA INDUSTRIAL	
Nivel de escolaridad: Licenciatura	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 924099	Opciones de titulación: Tesis
Título de tesis: EXTRACCION DE ACEITE DE MAIZ Y COMO SUBPRODUCTO ALMIDON	

Reporte CVU Completo

Fecha de obtención:	28/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:	INGENIERIA DE ALIMENTOS		
Nivel de escolaridad:	Maestría	Estatus:	Grado obtenido
Cédula profesional:	1635439	Opciones de titulación:	Tesis
Título de tesis:	EFECTO DEL ASERRIN COMPOSTADO EN LA PRODUCCION DE VEGETALES		
Fecha de obtención:	06/mar/1986		
País de obtención de grado:	México		

Grados académicos			
Título:	DOCTORADO		
Nivel de escolaridad:	Doctorado	Estatus:	Grado obtenido
Cédula profesional:	7235085	Opciones de titulación:	Tesis
Título de tesis:	SPOUTED BED DRYER FOR LIQUID FOODS		
Fecha de obtención:	01/mar/1993		
País de obtención de grado:	United Kingdom		

Experiencia laboral	
Catedrático CONACYT	Otro
Institución:	

Áreas de conocimiento			
Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

Nombre del puesto / Nombramiento:	ASISTENTE DE INVESTIGACION		
Logros:			
Inicio:	01/ene/1986	Fin:	01/ene/1987

Reporte CVU Completo

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Área: Campo:

Disciplina: Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:
PROFESOR INVESTIGADOR ASOCIADO A

Logros:

Inicio: 01/sep/1987

Fin: 01/sep/1989

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otro

Institución:

Áreas de conocimiento

Área: Campo:

Disciplina: Subdisciplina:

Nombre del puesto / Nombramiento:
ESTUDIANTE DE POSGRADO

Logros:

Inicio: 01/ene/1989

Fin: 01/ene/1993

Experiencia laboral

Catedrático CONACYT Otros Investigadores

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos Subdisciplina: Nutrición y alimentos

Nombre del puesto / Nombramiento:

Reporte CVU Completo

PROFESOR INVESTIGADOR

Inicio: 01/sep/1994

Estancia Investigación

Nombre de estancia: Entrenamiento en el uso de tecnologías emergentes en alimentos

Tipo de estancia: Académica

Institución: McGill University

Fecha Inicio: 25/jun/2007

Fecha Fin:

21/jul/2007

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

Estancia Investigación

Nombre de estancia: Capacitación en Imágenes hiperespectrales y altas presiones hidrostáticas

Tipo de estancia: Académica

Institución: McGill University

Fecha Inicio: 12/jul/2010

Fecha Fin:

13/ago/2010

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Tecnología de alimentos

Subdisciplina: Nutrición y alimentos

Publicación de artículos

ISSN impreso:

ISSN electrónico:

Nombre: JOURNAL OF FOOD ENGINEERING

País: United Kingdom

Título del artículo: DRYING OF LIQUIDS IN A SPOUTED BED OF INERT PARTICLES HEATTRANSFERSTUDIES.

Número de la revista:

Volúmen de la revista: 20

Año de publicación: 1993

Páginas de: 135

a: 148

Palabra clave 1:

Palabra clave 2:

Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J.G. BRENNAN	MANUAL	Autor
K. NIRANJAN	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: FOOD CONTROL		
País: United Kingdom		
Título del artículo: SPOUTED BED DRYER FOR LIQUID FOODS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 4	
Año de publicación: 1993		
Páginas de: 41	a: 45	
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.G. BRENNAN	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
K. NIRANJAN	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 PLANT LEVEL		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 1995		
Páginas de: 311	a: 0	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
R.VICTORINO	MANUAL	Autor
M.MONROY	MANUAL	Autor
L.A.OCHOA	MANUAL	Autor
H.MEDRANO	MANUAL	Autor
T.E.FLORES	MANUAL	Autor
A.H.PEREZ	MANUAL	Autor
J.MORALES	MANUAL	Autor
R.E.ALVAREZ	MANUAL	Autor
R.L.S. LERMA	MANUAL	Autor
R.M.RENTERIA	MANUAL	Autor
R.A.GAMIZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: UBAMARI		
País: México		
Título del artículo: LIOFILIZACION CONVENCIONAL Y LIOFILIZACION ATMOSFERICA UNA REVISION		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 37	
Año de publicación: 1996		
Páginas de: 20	a: 40	
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
SALVADOR MACHUCA ROSALES	MANUAL	Autor
LUZ ARACELI OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: UBAMARI	
País: México	
Título del artículo: ESTUDIOS DE TRANSFERENCIA DE CALOR EN UN SECADOR DE FUENTE CON PARTICULAS INERTES	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 34
Año de publicación: 1996	
Páginas de: 30	a: 52

Reporte CVU Completo

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 MARTINEZ	MANUAL	Autor
K NIRANJAN	MANUAL	Autor
J.G.BRENNAN	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: AVANCES EN INGENIERIA QUIMICA		
País: México		
Título del artículo: ANALISIS DEL SECADO DE ALIMENTOS LIQUIDOS 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.A. PEREZ GALINDO	MANUAL	Autor
H. MEDRANO ROLDAN	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
J. MORALES CASTRO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: UBAMARI REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC	
País: México	
Título del artículo: EFFECT OF DRYING CONDITIONS ON THE QUALITY OF CHILE PASADO	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 44

Reporte CVU Completo

Año de publicación: 1998			
Páginas de: 53		a: 61	
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
OCHOA MARTINEZ L.A	MANUAL	Autor
VALLARTA GONZALEZ R	MANUAL	Autor
QUINTERO RAMOS J.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: UBAMARI, REVISTA HISPANOAMERICANA DE CIENCIA Y TEC		
País: México		
Título del artículo: INFLUENCE OF BLANCHING, FREEZING AND FROZEN STORAGE ON QUALITY OF JALAPEÑO PEPPER (CAPSICUM FRUTESCENS)		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 51	
Año de publicación: 2001		
Páginas de: 3	a: 12	
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
OCHOA MARTINEZ L.A. MORALES CASTRO J. ROCHA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: SOUTHWESTERN ENTOMOLOGIST	
País: United States of America	
Título del artículo: SPRAY DRIED MICROENCAPSULATED OF BEAUVERIA BASSIANA FOR CONTROL OF EPILACHNA VARIVESTIS	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 27
Año de publicación: 2002	

Reporte CVU Completo

Páginas de: 105	a: 109	
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
GARCIA GUTIERREZ C	MANUAL	Autor
OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
SEGOVIA TAGLE, V.	MANUAL	Autor
L.A. MEDRANO ROLDAN	MANUAL	Autor
H.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: CIENCIA Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA		
País: Spain		
Título del artículo: MICROENCAPSULACION DE JUGO DE CEBADA VERDE MEDIANTE SECADO POR ASPERSION		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 4	
Año de publicación: 2004		
Páginas de: 262	a: 266	
Palabra clave 1: CEBADA	Palabra clave 2: MICOENCAPSULACIÓN	Palabra clave 3: SECADO POR ASPERSION

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GARCIA GUTIERREZ C	MANUAL	Autor
L.A. MEDRANO ROLDAN	MANUAL	Autor
OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
GONZALEZ MALDONADO M.B	MANUAL	Autor
H	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:

Reporte CVU Completo

Nombre: ICEF 9		
País:		
Título del artículo: EFFECT OF CONVECTIVE-OSMOTIC PROCESS OF APPLE ON TEXTURE AND ACCEPTABILITY		
Número de la revista:	Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2004		
Páginas de: 0	a: 0	
Palabra clave 1: DRYING	Palabra clave 2: APPLE	Palabra clave 3: ACCEPTABILITY

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GONZÁLEZ-HERRERA, S.M	MANUAL	Autor
Delgado, E.	MANUAL	Autor
GALLEGOS-INFANTE, A	MANUAL	Autor
García-Quintero,M	MANUAL	Autor
MORALES-CASTRO, J	MANUAL	Autor
Ochoa-Martínez, L.A	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Food Science and Biotechnology in Developing Countries		
País:		
Título del artículo: OVERALL ACCEPTABILITY OF APPLE CUBES OSMOTICALLY DRIED		
Número de la revista:	Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2004		
Páginas de: 0	a: 0	
Palabra clave 1: ACCEPTABILITY	Palabra clave 2: APPLE	Palabra clave 3: DRYING

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Escamilla C	MANUAL	Autor
Gallegos-Infante A	MANUAL	Autor
González-Herrera S.M	MANUAL	Autor
García-Quintero M	MANUAL	Autor
Ochoa-Martínez L.A.	MANUAL	Autor
Ríos-Reyes R	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	CIENCIA Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA	
País:	Spain	
Título del artículo:	MATHEMATICAL MODEL FOR MOISTURE CONTENT IN JALAPEÑO PEPPER	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 4	
Año de publicación:	2004	
Páginas de: 154	a: 157	
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
MORALES CASTRO J	MANUAL	Autor
GALLEGOS INFANTE J.A	MANUAL	Autor
MEDRANO ROLDAN	MANUAL	Autor
OCHOA MARTINEZ, L.A	MANUAL	Autor
H. ROCHA GUZMAN N.E.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	CIENCIA Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA	
País:		
Título del artículo:	GLASS TRANSITION TEMPERATURE BEHAVIOR OF A MODEL BLEND OF CARBOHYDRATES	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 5	
Año de publicación:	2005	
Páginas de: 6	a: 10	
Palabra clave 1: CARBOHYDRATES	Palabra clave 2: GLASS TRANSITION	Palabra clave 3: SOLUBILITY

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
GALLEGOS INFANTE J.A	MANUAL	Autor
OCHOA MARTINEZ L.A	MANUAL	Autor
ORTIZ CORRAL C.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: JOURNAL OF FOOD QUALITY		
País: United States of America		
Título del artículo: EFFECT OF CACL2 AND CONVECTIVE OSMOTIC DRYING ON TEXTURE AND PREFERENCE OF APPLE		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 29	
Año de publicación: 2006		
Páginas de: 583	a: 595	
Palabra clave 1: DRYING	Palabra clave 2: TEXTURE	Palabra clave 3: APPLE

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
M. GARCIA-QUINTERO	MANUAL	Autor
E. HERMAN-LARA	MANUAL	Autor
A.GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
J. MORALES-CASTRO	MANUAL	Autor
C.E.MARTINEZ-SANCHEZ	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química	
País:	
Título del artículo: MICROENCAPSULACIÓN DE EXTRACTOS DE POLARIDAD CRECIENTE DE NATURALEZA FENÓLICA OBTENIDA A PARTIR DE ENCINO	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 6

Reporte CVU Completo

Año de publicación: 2008			
Páginas de: 45		a: 53	
Palabra clave 1: MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 2: SPRAY DRYING	Palabra clave 3: QUERCUS RESINOSA	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. MEDINA TORRES	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
A. ROCHA URIBE	MANUAL	Autor
E. BERUMEN LOPEZ.	MANUAL	Autor
J. A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
N.E. ROCHA GUZMÁN	MANUAL	Autor
R.F. GONZALEZ LAREDO	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: ASABE Section Meeting Presentation		
País:		
Título del artículo: PULSED ELECTRIC FIELD-INDUCED STRUCTURAL MODIFICATION OF WHEY PROTEIN		
Número de la revista:	Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2008		
Páginas de: 1	a: 12	
Palabra clave 1: PULSED ELECTRIC FIELD	Palabra clave 2: WHEY PROTEIN	Palabra clave 3: FLUORESCENCE

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
BOB Y. XIANG	MANUAL	Autor
MARIAN V. SIMPSON	MANUAL	Autor
LUZ A. OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
NEXT MICHAEL O. NGADI	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	Plant Foods for Human Nutrition	
País:		
Título del artículo:	PHYSICAL PROPERTIES OF EXTRUDED PRODUCTS OF THREE MEXICAN COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.)	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 63	
Año de publicación:	2008	
Páginas de:	104 a: 109	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:
EXTRUSION	COMMON BEANS	PHYSICAL CHARACTERISTICS

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MANUELA J	MANUAL	Autor
EFREN DELGADO-LICON	MANUAL	Autor
RUBÉN F. GONZÁLEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
ARACELI OCHOA-MARTINEZ	MANUAL	Autor
JOSE A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
ARTURO BELLO-PÉREZ	MANUAL	Autor
NURIA E. ROCHA-GUZMAN	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre:	International Journal of Food Sciences and Nutrition	
País:		
Título del artículo:	EFFECT OF DIFERENT TREATMENTS ON THE PREFERENCE OF APPLE CUBES DEHYDRATED BY A COMBINED PROCESS.	
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 60	
Año de publicación:	2009	
Páginas de:	547 a: 557	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 3:
APPLE	COMBINED PROCESSES	GENERAL ACCEPTANCE

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

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

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Archivos Latinoamericanos de Nutrición		
País:		
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:	Volúmen de la revista: 59	
Año de publicación: 2009		
Páginas de: 425	a: 432	
Palabra clave 1: NIXTAMALIZACIÓN	Palabra clave 2: REOLOGÍA	Palabra clave 3: MAÍZ

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MORALES	MANUAL	Autor
FIGUEROA	MANUAL	Autor
DELGADO	MANUAL	Autor
OCHOA M.L.A.	MANUAL	Autor
L.E.	MANUAL	Autor
C.J.	MANUAL	Autor
GALLEGOS	MANUAL	Autor
I.J.A.	MANUAL	Autor
C.J.D.	MANUAL	Autor
CASTILLO, V.K.C.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre: Food Chemistry	
País:	
Título del artículo: QUALITY OF SPAGHETTI PASTA CONTAINING MEXICAN COMMON BEAN FLOUR (PHASEOLUS VULGARIS L.). ISSN: 0308-8146	

Reporte CVU Completo

Número de la revista:	Volúmen de la revista: 119	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 1544	a: 1549	
Palabra clave 1: PASTA	Palabra clave 2: BEANS	Palabra clave 3: PROCESSING

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
N.E. ROCHA-GUZMAN	MANUAL	Autor
L. MEDINA-	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
N. CORZO	MANUAL	Autor
R.F. GONZALEZ-LAREDO	MANUAL	Autor
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
L.A. BELLO-PEREZ	MANUAL	Autor
L.E. Peralta-Alvarez	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Journal of Food Science		
País:		
Título del artículo: EFFECT OF HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION ON THE PHYSICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF QUERCUS RESINOSA INFUSIONS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 75	
Año de publicación: 2010		
Páginas de: 57	a: 61	
Palabra clave 1: HIGH PRESSURE	Palabra clave 2: QUERCUS RESINOSA	Palabra clave 3: SPRAY DRYING

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
FEDERICO HARTE	MANUAL	Autor
J. ALBERTO GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
MARCELA SO	MANUAL	Autor
RUBÉN F. GONZÁLEZ LAREDO	MANUAL	Autor
LUIS MEDINA TORRES	MANUAL	Autor
NURIA E. ROCHA GUZMÁN	MANUAL	Autor
LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: Food Bioprocess Technology			
País:			
Título del artículo: PULSED ELECTRIC FIELD-INDUCED STRUCTURAL MODIFICATION OF WHEY PROTEIN ISOLATE. ISSN:1935-5130			
Número de la revista:		Volúmen de la revista: 4	
Año de publicación: 2011			
Páginas de: 1341		a: 1348	
Palabra clave 1: WHEY PROTEIN ISOLATE	Palabra clave 2: PULSED ELECTRIC FIELDS	Palabra clave 3: PROTEIN STRUCTURE	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
BOB Y. XIANG	MANUAL	Autor
MARIAN V. SIMPSON	MANUAL	Autor
LUZ A. OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
MICHAEL O. NGADI	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: GRANADA	Palabra clave 2: MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 3: REHIDRATACIÓN	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Ochoa Martínez L.A	MANUAL	Autor
Rocha-Guzmán N.E	MANUAL	Autor
19-25.	MANUAL	Autor
TRANCOSO REYES N	MANUAL	Autor
URBINA MARTÍNEZ M.J. CIENCIA@UAQ. 4(2)	MANUAL	Autor
González Herrera S.M	MANUAL	Autor
Morales Castro J	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Journal of Animal Production		
País:		
Título del artículo: EFFECT OF MOISTURE AND TEMPERATURE ON THE FUNCTIONAL PROPERTIES OF COMPOSITE FLOUR EXTRUDATES FROM BEANS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 9	a: 20	
Palabra clave 1: COMPOSITE FLOUR	Palabra clave 2: BEANS	Palabra clave 3: CORN

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
GALLEGOS- INFANTE A	MANUAL	Autor
ATIENZO-LAZOS M	MANUAL	Autor
MEDRANO-RO	MANUAL	Autor
OCHOA-MARTÍNEZ A	MANUAL	Autor
DELGADO E	MANUAL	Autor
AGUILAR-PALAZUELOS E	MANUAL	Autor
MARTÍNEZ BF	MANUAL	Autor
RAMÍREZ-WONG B	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Journal of Food Science		
País:		
Título del artículo: EFFECT OF SOURDOUGH ON QUALITY AND ACCEPTABILITY OF WHEAT FLOUR TORTILLAS. ISSN: 1750-3841		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 76	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 1278	a: 1283	
Palabra clave 1: WHEAT FLOUR	Palabra clave 2: TORTILLA	Palabra clave 3: SHELF LIFE

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

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

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

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
CARLOS A. ÁVILA-ORTA	MANUAL	Autor
ERNESTO HERNÁNDEZ-HERNÁNDEZ	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES-CASTRO	MANUAL	Autor
BENJAMIN S. HSIAO	MANUAL	Autor
LUZ A. OCH	MANUAL	Autor
JOSÉ A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
JAVIER CASTRO-ROSAS	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: CyTA Journal of Food		
País:		
Título del artículo: MIXING AND TEMPERING EFFECT ON THE RHEOLOGICAL AND PARTICLE SIZE PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE COATINGS. ISSN: 1947-		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 9	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 109	a: 113	
Palabra clave 1: CHOCOLATE COATING	Palabra clave 2: RHEOLOGY	Palabra clave 3: MIXING

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GALLEGOS INFANTE J.A	MANUAL	Autor
GONZÁLEZ LAREDO, R. F	MANUAL	Autor
QUIÑONES MUÑOZ T	MANUAL	Autor
Rocha Guzmán N.E	MANUAL	Autor
Ochoa Martínez L.A. Morales Castro J	MANUAL	Autor
Medina Torres L.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: ISSN:1466-8564	ISSN electrónico:
Nombre: Innovative Food Science and Emerging Technologies	
País: United States of America	
Título del artículo: EFFECT OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE (HHP) PROCESSING ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, BIOACTIVE COMPOUNDS AND SHELF	
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 13
Año de publicación: 2012	
Páginas de: 13	a: 22

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: POMEGRANATE JUICE	Palabra clave 2: HIGH PRESSURE	Palabra clave 3: BIOACTIVE COMPOUNDS
------------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Juan E. Reyes	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Elizabeth del Carmen Varela Santos	MANUAL	Autor
Mario Pérez Won	MANUAL	Autor
Gipsy Tabilo Munizaga	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Vilbet Briones Labarca	MANUAL	Autor
VILBET BRIONES-LABARCA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	ISSN electrónico:		
Nombre:	AMIDIQ		
País:			
Título del artículo:	Efecto del tratamiento de alta presión hidrostática (APH) sobre las características sensoriales y parámetros de color durante el tiempo de		
Número de la revista:	Volumen de la revista: 1		
Año de publicación:	2012		
Páginas de:	1	a: 4	
Palabra clave 1:	GRANDA	Palabra clave 2:	ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA
		Palabra clave 3:	EVALUACIÓN SENSORIAL

Áreas de conocimiento			
Área:	Campo:		
Disciplina:	Subdisciplina:		

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
ELIZABETH DEL CARMEN VARELA SANTOS	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso:	ISSN electrónico:
Nombre:	AMIDIQ

Reporte CVU Completo

País:		
Título del artículo: Evaluación del efecto del pretratamiento con ultrasonido en el deshidratado osmótico de betabel		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 1	a: 5	
Palabra clave 1: DESHIDRATADO	Palabra clave 2: BETABEL	Palabra clave 3: ULTRASONIDO

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
BLANCA EDITH ESQUIVEL GONZÁLEZ	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA	MANUAL	Autor
JOSÉ VICENTE PÉREZ	MANUAL	Autor
LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha		
País:		
Título del artículo: ULTRASONIDO Y SUS APLICACIONES EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS 1665-0204		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 13	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 109	a: 122	
Palabra clave 1: ALIMENTOS	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 3: PROCESAMIENTO

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L.A.	MANUAL	Autor
L.E.	MANUAL	Autor
ROLES-OZUNA	MANUAL	Autor
OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: CyTA Journal of Food		
País:		
Título del artículo: EFECTO DE LA APLICACION DE ALTA PRESIÓN HIDROSTATICA SOBRE LA INACTIVACIÓN MICROBIANA Y LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 10	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 152	a: 159	
Palabra clave 1: GRANADA	Palabra clave 2: ALTA PRESIÓN HIDROSTATICA	Palabra clave 3: ARILOS

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
MARIO PÉREZ-WON	MANUAL	Autor
EVELYN RÍOS-ROMERO	MANUAL	Autor
JUAN E. REYES	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES-CASTRO	MANUAL	Autor
LUZ ARACELI OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
GIPSY TABILO-MUNIZAGA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: CyTA Journal of Food		
País:		
Título del artículo: CONJUGATED LINOLEIC ACID CONTENT IN SELECTED MEXICAN BEEF AND DAIRY PRODUCTS. ISSN:1947-6337		
Número de la revista:	Volúmen de la revista: 10	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 71	a: 77	
Palabra clave 1: LINOLEIC ACID	Palabra clave 2: BEEF	Palabra clave 3: DAIRY

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
GARCÍA	MANUAL	Autor
H.S.	MANUAL	Autor
HERMAN-LARA, H.	MANUAL	Autor
OCHOA-MARTINEZ	MANUAL	Autor
SANTOS-BLANCO	MANUAL	Autor
V.M.	MANUAL	Autor
MARTÍNEZ-SÁNCHEZ	MANUAL	Autor
L.A.	MANUAL	Autor
VIVAR-VERA	MANUAL	Autor
C.E.	MANUAL	Autor
M.A.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN: 2212-4292	ISSN electrónico:	
Nombre: Food Bioscience		
País: United States of America		
Título del artículo: Physicochemical properties and antioxidant capacity of oak (Quercus resinosa) leaf infusions encapsulated by spray-drying		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 2	
Año de publicación: 2013		
Páginas de: 31	a: 38	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANTS	Palabra clave 2: MICROENCAPSULATION	Palabra clave 3: OAK LEAF

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Luis Medina Torres	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Betsabé Hernández Santos	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Cecilia Martínez Sánchez	MANUAL	Autor
Carlos Alberto Gómez Aldapa	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: IDS 2014			
País:			
Título del artículo: IMPACT OF ULTRASOUND PRETREATMENT ON THE OSMODEHYDRATION KINETICS AND SENSORY EVALUATION OF BEETROOT SLICES			
Número de la revista:		Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2014			
Páginas de: 0		a: 0	
Palabra clave 1: BEETROOT	Palabra clave 2: ULTRASOUND	Palabra clave 3: BETALAINS	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. MORALES-CASTRO	MANUAL	Autor
B.E. ESQUIVEL-GONZÁLEZ	MANUAL	Autor
S.M. GONZÁLEZ HERRERA	MANUAL	Autor
J.V. GARCÍA-PÉREZ	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre: IDS 2014			
País:			
Título del artículo: EFFECT OF MICROWAVE-ASSISTED DRYING ON COLOR, CAROTENOID CONTENT AND FUNCTIONAL PROPERTIES IN SWEET POTATO FLOUR			
Número de la revista:		Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2014			
Páginas de: 0		a: 0	
Palabra clave 1: SWEET POTATO	Palabra clave 2: MICROWAVE	Palabra clave 3: BETA CAROTENE	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
N. GUTIÉRREZ	MANUAL	Autor
L.A. BELLO	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA	MANUAL	Autor
N. TRANCOSO	MANUAL	Autor
J. MORALES	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN: 2321-6204	ISSN electrónico:	
Nombre: Research and Reviews: Journal of Food and Dairy Technology		
País: India		
Título del artículo: Functional properties, color and betalain content in beetroot-orange juice powder obtained by spray drying		
Número de la revista: 0	Volúmen de la revista: 3	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 30	a: 36	
Palabra clave 1: SPRAY DRYING	Palabra clave 2: BETALAINS	Palabra clave 3: BEETROOT

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Sylvia Edith Garza Juárez	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN: 0268-005X	ISSN electrónico:	
Nombre: Food Hydrocolloids		
País: United States of America		
Título del artículo: Long-term stability of food-grade nanoemulsions from high methoxyl pectin containing essential oils		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 15	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 438	a: 446	
Palabra clave 1: NANOEMULSIONS	Palabra clave 2: ESSENCIAL OILS	Palabra clave 3: DROPLET SIZE

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Olga Martín Belloso	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Laura Salvia Trujillo	MANUAL	Autor
María Inés Guerra Rosas	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: ISSN: 1947-6337	ISSN electrónico: ISSN: 1947-6345	
Nombre: CyTA Journal of Food		
País: Spain		
Título del artículo: Effect of Osmotic Dehydration on the Physical and Chemical Properties of Mexican Ginger (Zingiber officinale var. Grand Cayman)		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 14	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 27	a: 34	
Palabra clave 1: OSMOTIC DEHYDRATION	Palabra clave 2: TOTAL POLYPHENOL CONTENT	Palabra clave 3: WATER LOSS

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
José García Toledo	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Jesús Rodríguez Miranda	MANUAL	Autor
Juan Torruco Uco	MANUAL	Autor
Roselis Carmona García	MANUAL	Autor
Martínez Sánchez Cecilia	MANUAL	Autor
Erasmo Herman Lara	MANUAL	Autor
Irving Ruíz López	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: ISSN: 0023-6438	ISSN electrónico:
-------------------------------	-------------------

Reporte CVU Completo

Nombre: LWT_Food Science and Technology		
País: United States of America		
Título del artículo: Spray drying-microencapsulation of cinnamon infusions (Cinnamomum zeylanicum) with maltodextrin		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 64	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 571	a: 577	
Palabra clave 1: MICROENCAPSULATION	Palabra clave 2: CINNAMON INFUSION	Palabra clave 3: SPRAY DRYING

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
M.J. Bernard Bernard	MANUAL	Autor
Rubén Santiago Adame	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
F. Calderas	MANUAL	Autor
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00236438	ISSN electrónico:	
Nombre: LWT-Food Science and Technology		
País: United States of America		
Título del artículo: Dehydrated apple matrix supplemented with agave fructans, inulin, and oligofructose		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 65	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 1059	a: 1065	
Palabra clave 1: PREBIOTICS	Palabra clave 2: FUNCTIONAL FOOD	Palabra clave 3: FRUIT LEATHER

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Mercedes López	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Juan Carlos Contreras Esquivel	MANUAL	Autor
Cristobal Noé Aguilar González	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: AMIDIQ		
País:		
Título del artículo:	Evaluación del efecto del ultrasonido sobre la extracción de betalainas de betabel (Beta Vulgaris L). ISSN: 978-607-95593-4-2	
Número de la revista:	Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 2143	a: 2147	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 3: BETALAINAS

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
NURIA ELIZABETH ROCHA GUZMÁN	MANUAL	Autor
BLANCA EDITH ESQUIVEL GONZÁLEZ	MANUAL	Autor
OLGA MIRIAM RUTIAGA QUIÑONES	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: AMIDIQ		
País:		
Título del artículo:	Impacto del tratamiento con ultrasonido sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales en una bebida de camote (Ipomoea batatas L.).	
Número de la revista:	Volúmen de la revista:	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 286	a: 289	
Palabra clave 1: CAMOTE	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 3: BETA-CAROTENO

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
ALBERTO GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
EVELYN ALICIA RÍOS ROMERO	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES CASTRO	MANUAL	Autor
LUZ AARCELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN:1757-837X	ISSN electrónico:	
Nombre: Quality Assurance and Safety of Crops & Foods		
País: Netherlands		
Título del artículo: Effect of harvest year on the physical properties, chemical composition and cooking time of three common bean varieties that are grown in		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 8	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 339	a: 348	
Palabra clave 1: BEANS	Palabra clave 2: TEXTURE	Palabra clave 3: COOKING TIME

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Jesús Rodríguez Miranda	MANUAL	Autor
Betsabé Hernández Santos	MANUAL	Autor
Sergio Valle Cervantes	MANUAL	Autor
Carlos Alberto Gómez Aldapa	MANUAL	Autor
Elsa Anaheim Aguirre Santos	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Javier Castro Rosas	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN: 1947-6337	ISSN electrónico: ISSN: 1947-6345	
Nombre: CyTA Journal of Food		
País: Spain		
Título del artículo: Blue corn (Zea mays L.) with added orange (Citrus sinensis): ingredients for extruded snacks		

Reporte CVU Completo

Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 14	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 348	a: 359	
Palabra clave 1: EXTRUDED SNACKS	Palabra clave 2: BLUE CORN	Palabra clave 3: STRUCTURE

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Carlos Alberto Gómez Aldapa	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Ricardo Omar Navarro Cortez	MANUAL	Autor
Ernesto Aguilar Palazuelos	MANUAL	Autor
Juan Hernández Ávalos	MANUAL	Autor
Javier Castro Rosas	MANUAL	Autor

Publicación de artículos

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

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Begoña Olmedilla Alonso	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Nalleli Trancoso Reyes	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Luis Arturo Bello Perez	MANUAL	Autor
Rocío Estévez Santiago	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: ISSN: 2331-1932	ISSN electrónico:		
Nombre: Cogent Food and Agriculture			
País: India			
Título del artículo: Quality evaluation of tortilla chips made with corn meal dough and cooked bean flour			
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 2		
Año de publicación: 2016			
Páginas de: 1	a: 7		
Palabra clave 1: CORNMEAL DOUGH	Palabra clave 2: BEAN FLOUR	Palabra clave 3: CHIPS	

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Karla Castillo Vázquez	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Juan de Dios Figueroa Cárdenas	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso: ISSN: 1947-6337	ISSN electrónico: ISSN: 1947-6345		
Nombre: CyTA Journal of Food			
País: Spain			
Título del artículo: Effect of nixtamalization conditions ultrasound assisted on some physicochemical, structural and quality characteristics in maize used for			
Número de la revista: 0	Volúmen de la revista: 14		
Año de publicación: 2016			
Páginas de: 324	a: 332		
Palabra clave 1: NIXTAMALIXATION	Palabra clave 2: POZOLE	Palabra clave 3: TEXTURE	

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

Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Fondo mixto

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Tomás Madera Santana	MANUAL	Autor
Armando Quintero Ramos	MANUAL	Autor
Luis Enrique Robles Ozuna	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN: 000-0000	ISSN electrónico: ISSN:2249-1929	
Nombre: Journal of Chemical, Biological and Physical Sciences		
País: India		
Título del artículo: Natural dye ultrasound extraction from beetroot: role of extractyion solvent pH on color and enzymatic inactivation		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 7	
Año de publicación: 2017		
Páginas de: 784	a: 796	
Palabra clave 1: Peroxidasa	Palabra clave 2: Polifenol oxidasa	Palabra clave 3: Ultrasonic waves

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Elizabeth Del Carmen Varela Santos	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Luis Medina Torres	MANUAL	Autor
Blanca Edith Esquivel González	MANUAL	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 00000000	ISSN electrónico: 17503841
Nombre: Journal of Food Science	
País: United States of America	
Título del artículo: Journal of Food Science: Husk Tomato (Physalis ixocarpa broth) Waste as a Promising Source of Pectins: Extraction and Physicochemical	
Número de la revista: 7	Volúmen de la revista: 82
Año de publicación: 2017	

Reporte CVU Completo

Páginas de:	1594	a:	1601
Palabra clave 1:	Viscosidad aparente	Palabra clave 2:	Cáscara de tomatillo
		Palabra clave 3:	pectinas

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

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

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

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	09608524	ISSN electrónico:	
Nombre:	Bioresource Technology		
País:	United States of America		
Título del artículo:	Effect of ultrasound pre-treatment on the physicochemical composition of Agave durangensis leaves and potential enzyme production		
Número de la revista:	No aplica	Volúmen de la revista:	249
Año de publicación:	2018		
Páginas de:	439	a:	446
Palabra clave 1:	Residuo agroindustrial	Palabra clave 2:	Inulinasa
		Palabra clave 3:	Celulasa

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

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Lilia Areli Prado Barragán	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
María Goretti Contreras Hernández	MANUAL	Autor
Elba Lara Cenicerros	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Juan Carlos Contreras Esquivel	MANUAL	Autor

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	17454549
Nombre: Journal of Food Processing and Preservation		
País: United States of America		
Título del artículo: Ultrasound in orange sweet potato juice: Bioactive compounds, antioxidant activity and enzymatic inactivation		
Número de la revista: 000	Volúmen de la revista: 000	
Año de publicación: 2018		
Páginas de: 000	a: 000	
Palabra clave 1: Sonication	Palabra clave 2: Antioxidants	Palabra clave 3: Peroxidase

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

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Evelyn Alicia Ríos Romero	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Luis Arturo Bello Pérez	MANUAL	Autor
Armando Quintero Ramos	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor

Publicación de libros			
ISBN: 968-5906-99-8	Título del libro: LA EXTRUSIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS TIPO BOTANA		
País:	Idioma:	Año de publicación: 2009	Volúmen: 1
Número de páginas: 142	Tomo:	Tiraje: 500.0000000	
Palabra clave 1: FRIJOL	Palabra clave 2: BOTANA	Palabra clave 3: MAÍZ	
Editorial: ARTES GRÁFICAS LA IMPRESORA			
Número de edición:	Lugar de edición:		
Año Edicion:			

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

ISBN traducido:	Título traducido:
-----------------	-------------------

Reporte CVU Completo

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J.A. GALLEGOS-INFANTE	MANUAL	Autor
A. OCHOA-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
B. RAMÍREZ-WONG	MANUAL	Autor
F. MARTÍNEZ-BUSTOS	MANUAL	Autor
M. ATIENZO-LAZOS	MANUAL	Autor
H. MEDRANO-ROLDÁN	MANUAL	Autor
E. DELGADO-LICON	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS DE HORTALIZAS	
Editorial: CONSEJO DE CIENCIA Y TECNOLOGI		
Número de edición:	Año de edición: 2001	
Título del capítulo: CONTROL DE PLAGAS AGRICOLAS CON BEAUVERIA BASSIANA (VUILLEMIN)		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
Resumen:		

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
OCHOA MARTINEZ L.A	MANUAL	Autor
MEDRANO ROLDAN H	MANUAL	Autor
MORLAES CASTRO	MANUAL	Autor
GARCIA GUTIERREZ C	MANUAL	Autor
J.	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: Avances en el aprovechamiento biotecnológico de productos agropecuarios	
Editorial: PLAZA VALDEZ		
Número de edición:	Año de edición: 2007	
Título del capítulo: EVALUACION BIOLOGICA DEL EFECTODE EXTRACTOS POLIFENOLICOS DE QUERCUS RESINOSA SOBRE CELULAS		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:

Reporte CVU Completo

Resumen:
 Durango es un estado forestal en donde existen plantas que no son aprovechadas industrialmente, pero si empíricamente como plantas medicinales. El objetivo del presente trabajo, fue evaluar el efecto de extractos polifenólicos de Quercus resinosa (roble resinoso) sobre células transformadas HeLa. Se determinó el contenido de fenoles totales y la actividad antioxidante. Se realizó una caracterización parcial mediante cromatografía en capa fina bidimensional. Se realizaron ensayos biológicos sobre células transformadas HeLa. Los extractos polifenólicos presentaron una actividad prooxidante a 5000 y 500 microgramos/mL y una actividad antioxidante en aumento a 50 y 5 microgramos/mL y una capacidad antioxidante en aumento a 50 y 5 microgramos/mL en función del tiempo. Se encontró efecto

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
LARES ASSEF	MANUAL	Autor
J.A.	MANUAL	Autor
M.	MANUAL	Autor
OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
ROCHA GUZMÁN N.E.	MANUAL	Autor
SEADE BECHELANI	MANUAL	Autor
CORIA	MANUAL	Autor
GONZALEZS LAREDO, R.F.	MANUAL	Autor
I.	MANUAL	Autor
A.	MANUAL	Autor
GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
M.G.	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: ASIATECH PUBLISHERS, INC.		
Número de edición:	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: OVERALL ACCEPTABILITY OF APPLE CUBES DRIED OSMOTICALLY		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
<p>Resumen: Cubos de manzana fueron escaldados con una solución de CaCl₂ a diferentes concentraciones (1, 1.5, y 2 mg/100 mL) a 25°C. Se llevó a cabo una eliminación de agua del 20 y 40% mediante deshidratado convectivo. La deshidratación osmótica se llevó a cabo en una solución de sucrosa a 50° y 65° Bx y 25°C. Las muestras obtenidas se sometieron a una prueba sensorial de rangos y las muestras seleccionadas a una prueba afectiva con una escala hedónica de nueve puntos. Se encontró que los jueces prefirieron las muestras que contenían cantidades más bajas de CaCl₂ y que se deshidrataron osmóticamente a 50° Bx.</p>		

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. GARCIA QUINTERO	MANUAL	Autor
S:M. GONZALEZ HERRERA	MANUAL	Autor
C. ESCAMILLA	MANUAL	Autor
A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
R. RIOS REYES	MANUAL	Autor
A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: ASIATECH PUBLISHERS, INC.		
Número de edición:	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: DIELECTRIC PROPERTIES OF THE MUSCLE OF YELLOWFIN TUNA (THUNNUS ALBACARES) AND ITS RELATIONSHIP WITH		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
Resumen: Se evaluaron las propiedades dieléctricas, pH y energía de transición como una función del tiempo y temperatura de almacenamiento en thunnus albacares. La experimentación se llevó a cabo durante cuatro semanas y los datos fueron analizados mediante ANOVA y prueba de Tuckey. La medición del voltaje de salida (V salida) fue más eficiente que el pH y las propiedades termodinámicas. Existió una correlación inversa entre V salida y Ph y una relación directa entre V salida y la textura y apariencia visual.		

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J.A. GALLEGOS INFANTE	MANUAL	Autor
F.J. GODÍNEZ GARCÍA	MANUAL	Autor
J.M. CASTRELLÓN RUBIO. E. BUENO MORENO	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
J.A. RAMIREZ	MANUAL	Autor
M.C. FIGUEROA AVILA	MANUAL	Autor
J. LÓPEZ MIRANDA	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: Advances in Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIA		
Número de edición:	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: MATHEMATICAL SIMULATION OF FIXED BED DRYING OF PLANTAIN		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
Resumen:		

Reporte CVU Completo

Se desarrolló una simulación de secado convectivo de Plantain en estado no estable. Se emplearon las propiedades de lecho fijo y las diferentes condiciones de operación de secado, temperatura y espesor de la partícula. Se utilizó un programa computacional en FORTRAN para simular el proceso de secado y calcular las isotermas de sorción. Las curvas experimentales de secado fueron obtenidas cambiando los parámetros de temperatura a 50, 65 y 80°C, la velocidad del aire de 1.81, 2.03 y 2.45 m/s y un espesor de partícula de 0.1 y 2.0 cm. Un lecho de plantain se usó para simular las curvas de secado. Los resultados de la simulación, establecieron un comportamiento similar a la cinética experimental y dió información básica sobre el tiempo y temperatura que pueden ser usadas para optimizar

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
OCHOA MARTINEZ, L.A	MANUAL	Autor
VIVAR VERA, M.A	MANUAL	Autor
GARCIA MUÑOZ, M.A	MANUAL	Autor
HERMAN LARA, E.	MANUAL	Autor
RAMIREZ FIGUEROA, E	MANUAL	Autor
MARTINEZ SÁNCHEZ, C.E	MANUAL	Autor

Capítulos publicados

ISBN:	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: ASIATECH PUBLISHERS, INC.		
Número de edición:	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: MICROENCAPSULATION OF GREEN BARLEY JUICE BY SPRAY DRYING		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:

Resumen:

El objetivo de este trabajo fue evaluar el secado por aspersion para microencapsular jugo de cebada verde. Se determinaron parametros tal como humedad, color, proteínas, azucars, minerales y propiedades de rehidratacion. Se uso maltodextrina como agente microencapsulante. Las condiciones del sacado por aspersion fueron: Temperature de aire de netrada: 120, 140 y 160°C, concentracion de maltodextrina: 1, 3 y 5%, flujo de alimentacion: 9, 11 y 13 mL/min. la temperature de salida del aire vario de 70 a 80°C. Los parametros de L^* , a^* y b^* en el polvo de cebada verde tuvieron diferencia significativa respecto al jugo verde. Se encontraron diferencias estadísticas entre tratamientos con respecto a las propiedades de rehidratación, contenido de humedad y temperatura.

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
H. MEDRANO ROLDAN	MANUAL	Autor
L.A. OCHOA MARTINEZ	MANUAL	Autor
C. GARCIA GUTIERREZ	MANUAL	Autor
M.B. GONZALEZ MALDONADO	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: La extrusión en la elaboración de alimentos tipo botana	
Editorial: INSTITUTO TECNOLÓGICO DE DURAN		
Número de edición:	Año de edición: 2009	
Título del capítulo: PROPIEDADES DE DIGESTIBILIDAD DE LAS PROTEÍNAS DE EXTRUDIDOS FRIJO/NIXTAMAL		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
Resumen: Se prepararon mezclas de harinas compuestas de frijol-maíz nixtamalizado en proporciones 80/20, 60/40 y 40/60 respectivamente. Las harinas prepatradas fueron alimentadas a un extrusor de monotorrillo a un flujo constante de 100 g/min. Se realizó el análisis de proteína, lípidos y cenizas de acuerdo al AOAC. Se determinó la digestibilidad de proteína in vitro e inhibidores de tripsina. Se encontró que conforme se incrementa el contenido de frijol, la cantidad de proteína se incrementa. Se obtuvo un extrudido con bajo contenido de grasa (4.3%). La digestibilidad de la proteína se incrementó, probablemente debido a la disminución de factores antinutricios del frijol (inhibidores de tripsina). El proceso de extrusión es un método de cocimiento eficaz para la desnaturalización de proteínas y para la		

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
E	MANUAL	Autor
Martínez-Bustos F	MANUAL	Autor
Ochoa-Martínez A	MANUAL	Autor
RAMIREZ-WONG, B.	MANUAL	Autor
Atienzo-Lazos M	MANUAL	Autor
Delgado	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN:	Título del libro: Processing Effects on Safety and Quality of Foods	
Editorial: TAYLOR & FRANCIS GROUP		
Número de edición:	Año de edición: 2010	
Título del capítulo: SAFETY AND QUALITY IN FOODS STORED UNDER MODIFIED ATMOSPHERE CONDITIONS		
Número de capítulo:	Páginas de:	a:
Resumen: Existe creciente demanda por productos alimenticios lo más parecido a lo fresco, que conserven su calidad y extiendan su vida de anaquel. La utilización de atmósferas modificadas es una tecnología de procesamiento mínimo que ofrece los requerimientos actuales que demanda el consumidor. En este Capítulo de libro, se abordan los efectos de la aplicación de atmósferas modificadas sobre productos cárnicos, productos lácteos, productos marinos y sobre frutas y vegetales, abordando principalmente su efecto sobre aspectos microbiológicos. Igualmente se analiza el procesamiento mínimo en combinación con otras tecnologías como empaques activos y el uso de compuestos antimicrobianos. Finalmente se evalúan los riesgos y efectos negativos, así como tecnologías novedosas en esta área.		

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
JULIANA MORALES-CASTRO	MANUAL	Autor

Capítulos publicados

ISBN: 978-607-95455-1	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology essentials: A contemporary perspective	
Editorial: AMECA, A.C.		
Número de edición: Primera	Año de edición: 2012	
Título del capítulo: EVALUATION OF STICKINESS AND FUNCIONALITY IN POWDER FROM JUICES WITH DIFFERENT SUGAR CONTENT		
Número de capítulo: 5	Páginas de: 239	a: 246

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 material 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 concentration of coating material was added according to the level of total soluble solids in each juice. Fruit juices were spray dried at 150°C of inlet air temperature and 10 ml/min of feed flow rate. Product recovery and bulk density increased as the amount of coating material increased. Wettability time showed an increment when the coating material was increased. In all the cases, the

Áreas de conocimiento

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

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Emmanuel Ramírez Sánchez	MANUAL	Autor
Carlos Alberto Gómez Aldapa	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor

Capítulos publicados

ISBN: 978-607-402-821-	Título del libro: Análisis, Calidad y Procesamiento de alimentos en México	
Editorial: PLAZA Y VALDEZ		
Número de edición: Primera	Año de edición: 2015	
Título del capítulo: Fuentes alternativas para la obtención de almidón		
Número de capítulo: 22	Páginas de: 359	a: 374

Resumen:

Reporte CVU Completo

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: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Cereales y leguminosas

¿Recibió apoyo CONACYT? No

Coautores

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

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE UN PRODUCTO A PARTIR DE MEMBRILLO MEDIANTE METODOS COMBINADOS DE DESHIDRATACION		
Institución que presenta el reporte:		
Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 25/jun/2004	Número de páginas: 87
Origen del reporte técnico		
Descripción: Se elaboro un producto de membrillo desahidratado para ser utilizado como ingrediente en cereales o como botana. El proceso utilizado consistió en la utilización del secado osmotico y convectivo obteniendo finalmente un producto		
Objetivos Documentar el proceso para el desarrollo de un nuevo producto a partir de membrillo (Cydonia oblonga Mill) y cumplir con la entrega del reporte técnico final para la instancia financiadora		

Palabra clave 1: METODOS COMBINADOS	Palabra clave 2: DESHIDRATADO OSMOTICO	Palabra clave 3: MEMBRILLO
--	---	-----------------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DÁTIL VARIEDAD ZAHIDI
Institución que presenta el reporte:

Reporte CVU Completo

Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 28/oct/2005	Número de páginas: 53
Origen del reporte técnico		
Descripción: Se desarrolló una pasta untable utilizando el dátil, se realizaron estudios con la adición de goma arábica y goma Xantana, esto con la finalidad de establecer la estabilidad del producto.		
Objetivos Documentar el desarrollo de un producto a base de dátil para ofrecer una alternativa de procesamiento y cumplir con el requisito de informe técnico final para la instancia financiadora.		

Palabra clave 1: DATIL	Palabra clave 2: ESTABILIDAD	Palabra clave 3: GOMAS
------------------------	------------------------------	------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

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: 12/dic/2005	Número de páginas: 53
Origen del reporte técnico		
Descripción: Se trabajó con chile verde de la región, este se sometió a un doble pelado químico y se almacenó en diferentes tipos de ampaque, ls parametros evaluados durante el almacenamiento fueron color, peso, textura,ácido ascorbico y calidad microbiológica		
Objetivos Desarrollar un nuevo producto a partir de chile verde, ofreciendo asi una alternativa de procesamiento. Entregar el reporte correspondiente ante la instancia financiadora		

Palabra clave 1: PELADO QUÍMICO	Palabra clave 2: CHILE VERDE	Palabra clave 3: CALIDAD
---------------------------------	------------------------------	--------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS A PARTIR DE MANZANA DE BAJO VALOR COMERCIAL

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 24/may/2006

Número de páginas: 60

Origen del reporte técnico

Descripción:

Se desarrollaron productos de manzana utilizando deshidratado convectivo y osmótico, se obtuvieron cubos de manzana sabor natural, canela y chile. Se llevo a cabo el estudio de evaluación sensorial, estudio de vida de anaquel y estudio de factibilidad

Objetivos

Documentar una alternativa de procesamiento para la manzana que tiene bajo costo y/o no es aceptada comercialmente. Cumplir con el requisito de presentación del reporte ante la instancia financiadora

Palabra clave 1: DESHIDRATADO OSMÓTICO

Palabra clave 2: DESHIDRATADO CONVECTIVO

Palabra clave 3: MANZANA

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE MASAS CONGELADAS PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 15/nov/2007

Número de páginas: 22

Origen del reporte técnico

Descripción:

Se llevó a cabo una caracterización física de las harinas empleadas: Harina Turbo Remix 40 y Celeste. Se llevó a cabo una congelación y ultracongelacion de ambas harinas. Se prepararon diferentes panes a partir de masas congeladas y masas precocidas.

Objetivos

Palabra clave 1: MASAS CONGELADAS

Palabra clave 2: MASAS PRECOCIDAS

Palabra clave 3: PANIFICACIÓN

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Reporte CVU Completo

Participantes

Reportes técnicos

Título UTILIZACIÓN DE ALMIDÓN DE FRIJOL PARA LA MICROENCAPSULACIÓN DE JUGO NATURAL DE GRANADA		
Institución que presenta el reporte:		
Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 30/nov/2008	Número de páginas: 11
Origen del reporte técnico		
Descripción: sE PRESENTAN RESULTADOS SOBRE CONDICIONES DE PROCESO PARA MICROENCAPSULAR JUGO DE GRANADA Y SUS CARACTERÍSTICAS DE REHIDRATACIÓN Y ANTIOXIDANTES		
Objetivos Presentar resultados sobre la conservación de jugo de granada mediante microencapsulación por secado por aspersión, asimismo, establecer las propiedades de rehidratación de los polvos y determinar el contenido de polifenoles y capacidad antioxidante.		

Palabra clave 1: GRANADA	Palabra clave 2: MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 3: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE
---------------------------------	--	--

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACIÓN DE GRANADA EN COMBINACIÓN CON OTRAS FRUTAS Y/O VEGETALES DEL ESTADO DE DURANGO PARA SU		
Institución que presenta el reporte:		
Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 15/dic/2008	Número de páginas: 135
Origen del reporte técnico		
Descripción: El reporte contiene tres apartados, en el primero se determina la formulación del jugo de granada con manzana, zanahoria y apio, el segundo la formulación seleccionada se procesa mediante la técnica de microencapsulación y la tercera se estudia la vida d		
Objetivos Plasmar los resultados obtenidos de la investigación sobre la micoencapsulación de jugo de granada en combinación con manzana. Establecer las propiedades de rehidratación del producto micronecapsulado, así como su vida de anaquel.		

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: GRANADA	Palabra clave 2: MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 3: REHIDRATACIÓN
--------------------------	-------------------------------------	--------------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos		
Título BEBIDA NUTRACEUTICA EN POLVO A PARTIR DE INFUSIONES DE ENCINO		
Institución que presenta el reporte:		
Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 15/dic/2008	Número de páginas: 39
Origen del reporte técnico		
Descripción: Se presenta el procedimiento para el analisis de hojas de Quercus y la obtención de la infusión. la infusión se analizo mediante HPLC-MS. Se obtuvo el polvo mediante secado por aspersion y se analizo mediante la prueba de cizalla simple.		
Objetivos Presentar los resultados obtenidos en la obtención de una infusion de Quercus resinosa y los resultados de su analisis fisicoquímico, reologico y de capacidad antioxidante.		

Palabra clave 1: INFUSION	Palabra clave 2: NUTRACEUTICO	Palabra clave 3: QUERCUS RESINOSA
---------------------------	-------------------------------	-----------------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos		
Título TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN PARA MAÍZ POZOLERO		
Institución que presenta el reporte:		
Fecha de entrega:	Fecha de publicación: 30/nov/2012	Número de páginas: 23
Origen del reporte técnico		
Descripción:		

Reporte CVU Completo

El reporte describe el efecto del uso de pretratamiento con ultrasonido y proceso de deshidratación sobre la calidad de maíz pozolero.

Objetivos

Dar a conocer los resultados obtenidos durante el desarrollo del proyecto financiado por FOMIX-Durango sobre la conservación de maíz para pozole en forma deshidratada y el comportamiento durante su almacenamiento

Palabra clave 1: MAIZ POZOLERO

Palabra clave 2: DESHIDRATACIÓN

Palabra clave 3: ULTRASONIDO

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título Impacto del escaldado con vapor y microondas en la calidad de harina de camote naranja y su uso en productos alimenticios

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 29/ene/2016

Número de páginas: 42

Origen del reporte técnico

Descripción:

Presenta resultados sobre el trabajo de investigación sobre la obtención de harina de camote naranja y su uso en productos alimenticios como bebidas y galletas

Objetivos

Dar a conocer los resultados de la investigación realizada sobre el proyecto que recibió apoyo financiero por parte del Tecnológico Nacional de México. Clave del proyecto: 5315.14.15-PR. Que trata sobre la obtención de harina de camote utilizando microonda

Palabra clave 1: CAMOTE NARANJA

Palabra clave 2: MICROONDAS

Palabra clave 3: CAROTENOIDES

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título Extracción y conservación de las betalainas del betabel(Beta vulgaris L) mediante la aplicación de ultrasonido y microencapsulación

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 30/nov/2016

Número de páginas: 40

Origen del reporte técnico

Reporte CVU Completo

Descripción:
 Presenta resultados de la investigación referente a la extracción de betalainas a partir del betabel y su conservación mediante el proceso de microencapsulación por secado por aspersión

Objetivos
 Dar a conocer los resultados del proyecto financiado por el Tecnológico Nacional de México. Clave: 5562.15-P. Que trata sobre el uso del ultrasonido para la extracción de betalainas y su conservación mediante microencapsulación

Palabra clave 1: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: BETABEL	Palabra clave 3: BETALAINAS
------------------------------	--------------------------	-----------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Reportes técnicos

Título DESARROLLO DE PRODUCTOS A BASE DE LECHE DE CABRA

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:	Fecha de publicación:	Número de páginas: 0
-------------------	-----------------------	----------------------

Origen del reporte técnico

Descripción:
 Se describe la mejor formulacion para elaborar cajeta de leche de cabra, esta se caracterizó a través de color, viscosidad y evaluación sensorial.

Objetivos
 Desarrollar una formulación de cajeta tipo Celaya, requerida por la empresa, Ganadera del Norte S:P:R. de R.L. Evaluar la calidad de la leche de cabra obtenida mediante pruebas físicas, química y microbiológicas. Evaluar tres formulaciones

Palabra clave 1: CAJETA	Palabra clave 2: LECHE DE CABRA	Palabra clave 3: EVALUACION SENSORIAL
-------------------------	---------------------------------	---------------------------------------

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo: ENCAPSULACION DE JUGO DE CEBADA VERDE (HORDEUM VULGARE) EN POLVO, MEDIANTE SECADO POR ASPERSION

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:
ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO PARA ENCAPSULAR JUGO DE LA PLANTA DE CEBADA

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

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo: EVALUACION DEL PROCESO DE OBTENCION DE GRANOS DE MAIZ PRECOCIDO DESHIDRATADO

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:
PROCESO DE OBTENCION DE MAIZ DULCE

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/1996

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo:	OPTIMIZACION DEL PROCESO DE PELADO QUIMICO DEL CHILE POBLANO PARA OBTENER CHLE PASADO EN UN SECADOR DE		
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:
 PELADO QUIMICO DEL CHILE POBLANO

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/1996

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo: INFLUENCIA DEL EMPACADO BAJO ATMOSFERAS MODIFICADAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DE MELON FRESCO CORTADO

Tipo de desarrollo:

Documento de respaldo:

Objetivo del desarrollo:

Resumen del desarrollo:

Apoyo CONACYT: No

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:
EXTENSION DE LA VIDA DE ANAQUEL DE MELON FRESCO CORTADO

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/2000

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
		México

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo: DESARROLLO DEL PROCESO DE DESHIDRATADO EN CARNE DE AVESTRUZ (STRUTHIO CAMELUS)

Tipo de desarrollo:

Documento de respaldo:

Objetivo del desarrollo:

Resumen del desarrollo:

Apoyo CONACYT: No

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:
ESTABLECIMIENTO DE CONDICIONES DE DESHIDRATADO CON AIRE CALIENTE Y AL VIDA DE ANAQUEL DEL PRODUCTO

Reporte CVU Completo

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: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS A PARTIR DE MANZANA DE BAJO VALOR COMERCIAL

Tipo de desarrollo:

Documento de respaldo:

Objetivo del desarrollo:

DAR VALOR AGREGADO A LA MANZANA, LA CUAL SE PRODUCE Y COSECHA DE MANERA ABUNDANTE EN EL ESTADO DE DURANGO

Resumen del desarrollo:

SE DISEÑO UN SISTEMA DE PROCESAMIENTO MEDIANTE SECADO CONVECTIVO-OSMOTICO PARA CUBOS DE MANZANA. SE REALIZO UN PRETRATAMIENTO DE ESCALDADO, SE REALIZARON ESTUDIOS DE EVALUACION SENSORIAL, DE VIDA DE ANAQUEL Y SE REALIZO UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD TECNICA

Apoyo CONACYT: Sí

Fondo/Programa:

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:

APROVECHAR MANZANA DE BAJO VALOR COMERCIAL MEDIANTE LA APLICACION DEL DESHIDRATADO, PARA OBTENER UN PRODUCTO CON VALOR AGREGADO.

Formación de recursos humanos u otros resultados:

2 TESIS NIVEL MAESTRIA DOS TESIS NIVEL LICENCIATURA PUBLICACION DE DOS ARTICULOS DE INVESTIGACION.

CONACYT

Reporte CVU Completo

Logros

Etapas de desarrollo

Etapas de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0	03/mar/2003	24/may/2006

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
	SE ESTA EN PROCESO DE BUSCAR INVERSIONISTAS	México

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo: DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO A PARTIR DE CHILE VERDE VARIEDAD POBLANO

Tipo de desarrollo:

Documento de respaldo:

Objetivo del desarrollo:

Resumen del desarrollo:

SE UTILIZÓ CHILE DE LA REGIÓN DE ZACATECAS EL CUAL FUE SOMETIDO A DOBLE PELADO QUÍMICO BAJO LAS SIGUIENTES CONDICIONES: ETAPA 1. 3.2 DE NAOH, 80°C, 100S, ETAPA2, 8% NAOH, 80°C 30 S. EL CHILE SE CORTÓ EN RECTÁNGULOS DE 1.5 X2 CM Y SE ALMACENÓ A 4°C. UNA

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	09/ago/2004	16/dic/2005

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País

Reporte CVU Completo

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

Desarrollos tecnológicos	
Nombre del desarrollo:	DESARROLLO DE PRODUCTOS TIPO BOTANA A BASE DE MAÍZ Y FRIJOL
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo:
Objetivo del desarrollo:	
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	06/sep/2004	03/nov/2005

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

Desarrollos tecnológicos	
Nombre del desarrollo:	DESARROLLO DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DÁTIL VARIEDAD SAHIDI
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo:
Objetivo del desarrollo:	
Resumen del desarrollo:	

Reporte CVU Completo

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

Etapa de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0	09/ago/2004	28/oct/2005

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País

Desarrollos tecnológicos

Nombre del desarrollo:	FORMULACIÓN DE HELADOS LIGEROS RICOS EN PROTEÍNA VEGETAL Y GRASAS VEGETALES NO HIDROGENADAS, EMPLEANDO		
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo:	Modelo de utilidad	
Objetivo del desarrollo:	DESARROLLAR UN PAQUETE TECNOLÓGICO PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS A BASE DE COMBINACIONES DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL, ASI COMO LA IMPLEMENTACIÓN DEL SI		
Resumen del desarrollo:	SE DESARROOLO UN PROGRAMA		
Apoyo CONACYT: No			

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:

LA EMPRESA ESTA EN POSIBILIDAD DE OFERTAR HELADOS CON MENOR CONTENIDO DE GRASA Y CON CARACTERISTICAS SIMILARES AL HELADO TRADICIONAL

Formación de recursos humanos u otros resultados:

UN RECURSO HUMANO NIVEL MAESTRIA

Logros

LA UTILIZACIÓN DE ACEITE VEGETAL EN LA ELABORACION DE PALETAS

Etapas de desarrollo

Etapas de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0	04/sep/2006	05/nov/2008

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
	COMUNICACION Y PRACTICA DIRECTA, YA QUE EL	México

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	CIENCIAS EN ING. BIOQUIMICA
Nombre del curso o asignatura:	TECNOLOGIA DE PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL
Año: 1993	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	CIENCIAS EN ING. BIOQUIMICA
Nombre del curso o asignatura:	ANALISIS INSTRUMENTAL DE ALIMENTOS
Año: 1994	Horas totales: 30

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Reporte CVU Completo

Institución:	
Nombre del programa:	INGENIERIA BIOQUIMICA
Nombre del curso o asignatura:	CIENCIA Y TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Año: 1998	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos	
Institución:	
Nombre del programa:	CIENCIAS EN ING. BIOQUIMICA
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO DE INVESTIGACION
Año: 1998	Horas totales: 30

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos	
Institución:	
Nombre del programa:	CIENCIAS EN ING. BIOQUIMICA
Nombre del curso o asignatura:	ENZIMOLOGIA
Año: 2004	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos	
Institución:	
Nombre del programa:	CIENCIAS EN ING. BIOQUIMICA
Nombre del curso o asignatura:	SEMINARIO PREDOCTORAL
Año: 2009	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos	
Institución:	
Nombre del programa:	Licenciatura en Ingeniería Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Taller de Investigación II

Reporte CVU Completo

Año: 2009	Horas totales: 32
-----------	-------------------

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de productos de origen vegetal	
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de productos de origen vegetal	
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario Predoctoral	
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnologías Emergentes	
Año: 2010	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	Ingeniería Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Fundamentos de investigación
Año: 2011	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	Ingeniería Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Taller de investigación II
Año: 2011	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Proyecto de investigación IV
Año: 2011	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica
Nombre del curso o asignatura:	Tecnologías emergentes en alimentos
Año: 2011	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnologías emergentes en alimentos	
Año: 2011	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnologías emergentes en alimentos	
Año: 2011	Horas totales: 60

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Analisis instrumental	
Año: 2012	Horas totales: 48

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 productos de origen vegetal	
Año: 2012	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: Proyecto de Investigación I	
Año: 2012	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: maestría en ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de productos de origen vegetal	
Año: 2013	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación II	
Año: 2013	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: proyecto de investigación IV	
Año: 2013	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación I	
Año: 2013	Horas totales: 16

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ingeniería Industrial	
Nombre del curso o asignatura: taller de investigación II	
Año: 2013	Horas totales: 64

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año: 2013	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Ing. Industrial	
Nombre del curso o asignatura: Taller de investigación II	
Año: 2014	Horas totales: 64

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación	
Año: 2014	Horas totales: 32

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: Seminario de investigación III	
Año: 2014	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación V	
Año: 2014	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnologías emergentes en alimentos	
Año: 2014	Horas totales: 0

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 nutricional	
Año: 2014	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación III	
Año: 2014	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación II	
Año: 2014	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación IV	
Año: 2014	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de alimentos de origen vegetal	
Año: 2014	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación III	
Año: 2014	Horas totales: 32

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: Seminario de Investigación III	
Año: 2015	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación V	
Año: 2015	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario predoctoral	
Año: 2015	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnologías emergentes en alimentos	
Año: 2015	Horas totales: 48

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: Tecnología de Alimentos de origen vegetal	
Año: 2015	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación I	
Año: 2015	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: proyecto de Investigación I	
Año: 2015	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación	
Año: 2015	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Seminario Predoctoral	
Año: 2016	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación III	
Año: 2016	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación I	
Año: 2016	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación III	
Año: 2016	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año: 2016	Horas totales: 16

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: Tecnologías emergentes en alimentos	
Año: 2016	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación	
Año: 2016	Horas totales: 0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa:	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación II	
Año: 2016	Horas totales: 0

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de alimentos de origen vegetal	
Año: 2016	Horas totales: 48

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: Desarrollo de nuevos productos	
Año: 2016	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación I	
Año: 2017	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de investigación IV	
Año: 2017	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Maestría en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación I	
Año: 2017	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	

Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación II	
Año: 2017	Horas totales: 16

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Tecnologías emergentes en alimentos	
Año: 2017	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

Institución:	
Nombre del programa: Doctorado en Ciencias en Ing. Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación	
Año: 2017	Horas totales: 32

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal	
Año:	Horas totales: 48

Áreas de conocimiento

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

Cursos impartidos

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

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	
Título de la tesis:	ELABORACION DE UN ALIMENTO EN POLVO A PARTIR DE UNA BEBIDA FERMENTADA (TEPACHE).

Nombre del autor

Nombre:	EDUARDO MARTINEZ CEBALLOS		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	15/jun/1995	Fecha de obtención de grado:	23/jun/1995

Áreas de conocimiento

Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

Tesis dirigidas

Institución:	
Título de la tesis:	CONSTRUCCION Y EVALUACION DE UN SECADOR DE LECHO FLUIDIZADO OPERADO A BAJA TEMPERATURA

Nombre del autor

Nombre:	SALVADOR MACHUCA ROSALES		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	08/jul/1996	Fecha de obtención de grado:	08/jul/1996

Áreas de conocimiento

Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

Tesis dirigidas

Institución:	
Título de la tesis:	OPTIMIZACION DEL PROCESO DE PELADO QUIMICO DEL CHILE POBLANO PARA OBTENER CHILE PASADO EN UN SECADOR DE CHAROLAS

Nombre del autor

Nombre:	ALMA ROCIO VALLARTA GONZALEZ		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	10/sep/1996	Fecha de obtención de grado:	26/sep/1996

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: DIAGNOSTICO SOBRE LA INCIDENCIA DE AFLATOXINA EN MAIZ CONSUMIDO EN EL ESTADO DE DURANGO

Nombre del autor

Nombre: YOLANDA LETICIA LOPEZ FRANCO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 13/feb/1998	Fecha de obtención de grado: 19/feb/1998

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: ELABORACION DE UNA SALSA TIPICA MEXICANA DESHIDRATADA

Nombre del autor

Nombre: GRACIELA AYALA PARRA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 03/jun/1998	Fecha de obtención de grado: 09/jun/1998

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EVALUACION DE LOS PARAMETROS PARA LA OBTENCION DE GRANOS DE MAIZ PRECOCIDO DESHIDRATADO

Nombre del autor

Nombre: ABRIL ARTEAGA MARRUFO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 01/sep/1998	Fecha de obtención de grado: 02/sep/1998

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EVALUACION DEL CONTENIDO DE CAPSEICINA EN UNA SALSA MEXICANA DESHIDRATADA

Nombre del autor

Nombre: YESENIA VAZQUEZ DELGADO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 01/dic/1998	Fecha de obtención de grado: 04/dic/1998

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EFECTO DEL ESCALDADO Y CONGELADO SOBRE ALGUNOS ATRIBUTOS DEL CHILE JALAPEÑO EN RAJAS

Nombre del autor

Nombre: EDGAR SELEME OCAMPO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 15/sep/1999	Fecha de obtención de grado: 26/feb/1999

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: OBTENCION DE FRUCTOSA A PARTIR DEL MAGUEY POR METODOS ENZIMATICOS

Nombre del autor

Nombre: CLAUDIA ORTIZ CORRAL	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 12/feb/2000	Fecha de obtención de grado: 03/mar/2000

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: OBTENCION DE JARABE DE FRUCTOSA A PARTIR DEL MAGUEY (AGAVE SPP)

Nombre del autor

Nombre: GABRIELA BARRAGAN VALENCIA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 18/mar/2001	Fecha de obtención de grado: 30/mar/2001

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: CARACTERIZACION FISICOQUIMICA DE JUGO DE TUNA EN POLVO, OBTENIDA MEDIANTE SECADO POR ASPERSION

Nombre del autor

Nombre: MONICA JUDITH CHAVEZ SOTO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 03/jul/2001	Fecha de obtención de grado: 03/jul/2001

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: DISEÑO DE UN SISTEMA DE TRATAMIENTO FISICO DE UN EFLUENTE PROCEDENTE DE LA INDUSTRIA CARNICA

Nombre del autor

Nombre: SANDRA ILEANA TORRES HERRERA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 24/oct/2001	Fecha de obtención de grado: 31/oct/2001

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: CARACTERIZACION PROTEICA DE PASTA DE SEMILLA DE GIRASOL OBTENIDA A PARTIR DE DIFERENTES PROCESOS DE EXTRACCION

Nombre del autor

Nombre: MAGDALENA GARCIA QUINTERO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 05/may/2002	Fecha de obtención de grado: 12/jun/2002

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: CELULA ESTRUCTURA Y FUNCION COMO PROBLEMA DE APRENDIZAJE EN EL CBTIS NO. 130

Nombre del autor

Nombre: OSCAR LOPEZ GONZALEZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 01/ago/2002	Fecha de obtención de grado: 03/ago/2002

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: DESARROLLO DE UNA NUEVA BEBIDA A PARTIR DEL JUGO DEL PSEUDOFRUTO DEL MARAÑON (ANACARDIUM OCCIDENTALE)

Nombre del autor

Nombre: HENRY MARTINEZ MARROQUIN	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 24/sep/2002	Fecha de obtención de grado: 24/sep/2002

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: PARAMETROS DE ESTUDIO EN EL DESHIDRATADO DE CARNE DE AVESTRUZ

Nombre del autor

Nombre: SUSUKY MAR ALDANA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 25/abr/2003	Fecha de obtención de grado: 27/jun/2003

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: MICROENCAPSULACION DEL JUGO DE CEBADA VERDE (HORDEUM VULGARE) MEDIANTE SECADO POR ASPERSION

Nombre del autor

Nombre: MARIA BERENICE GONZALEZ MALDON	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 10/oct/2003	Fecha de obtención de grado: 10/dic/2003

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE TRANSICION VITREA (TG) SOBRE MEZCLAS MODELO DE CARBOHIDRATOS

Nombre del autor

Nombre: CLAUDIA ORTIZ CORRAL	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 01/mar/2004	Fecha de obtención de grado: 02/abr/2004

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: UTILIZACION DEL PROCESO CONVECTIVO OSMOTICO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS DE MANZANA

Nombre del autor

Nombre: MAGDALENA GARCIA QUINTERO	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 02/ago/2004	Fecha de obtención de grado: 30/sep/2004

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EVALUACION SENSORIAL DE CUBOS DE MANZANA DESHIDRATADOS OSMOTICAMENTE

Nombre del autor

Nombre: ROMANA RIOS REYES	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 27/ago/2004	Fecha de obtención de grado: 30/sep/2004

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: ISOTERMAS DE SORCION DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DATIL

Nombre del autor

Nombre: ROSA ANGELA ORTIZ AMADOR	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 01/sep/2004	Fecha de obtención de grado: 30/sep/2004

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: DETERMINACION DE LA ESTABILIDAD DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DATIL

Nombre del autor

Nombre: MIGUEL ANGEL MACIAS MACIAS	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 19/nov/2004	Fecha de obtención de grado: 28/ene/2005

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EVALUACION DE FACTORES ANTINUTRICIOS EN UNA BOTANA ELABORADA A BASE DE MAIZ Y FRIJOL.

Nombre del autor

Nombre: LUIS ENRIQUE PERALTA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 29/abr/2005	Fecha de obtención de grado: 14/jun/2005

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EVALUACION DE LA CALIDAD FISICOQUIMICA Y MICROBIOLOGICA DE PRODUCTOS DE MANZANA ELABORADOS MEDIANTE SECADO CONVECTIVO-OSMOTICO.

Nombre del autor

Nombre: PATRICIA PALACIOS BARRIENTOS	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 27/may/2005	Fecha de obtención de grado: 23/jun/2005

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EFECTO DE DIFERENTES AZUCARES SOBRE LA VIDA DE ANAQUEL DE UN DULCE DE COCO

Nombre del autor

Nombre: JOSE CARLOS LUNA SANCHEZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 23/sep/2005	Fecha de obtención de grado: 06/oct/2005

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EFECTO DE DIFERENTES TRATAMIENTOS SOBRE LA ACEPTABILIDAD DE CUBOS DE MANZANA DESHIDRATADA MEDIANTE UN PROCESO COMBINADO

Nombre del autor

Nombre: ANGELICA MARQUEZ BURCIAGA	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 28/abr/2006	Fecha de obtención de grado: 18/may/2006

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Efecto de diferentes procesos de secado sobre la calidad fisicoquímica de chile pasado

Nombre del autor

Nombre: Rocío del Carmen Villa Lugo	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 28/abr/2006	Fecha de obtención de grado: 30/may/2006

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Efecto de diferentes procesos de secado sobre la calidad fisicoquímica de chile pasado

Nombre del autor

Nombre: Ma. de Jesús Gutierrez Orozco	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 28/abr/2006	Fecha de obtención de grado: 30/may/2006

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: "MICROENCAPSULACIÓN DE JUGO DE GRANADA MEDIANTE SECADO POR ASPERCIÓN UTILIZANDO GOMA ARÁBIAGA-MALTODEXTRINA COMO MATERIAL ENCAPSULANTE"

Nombre del autor

Nombre: MARCELA VERÓNICA GUTIÉRREZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 12/dic/2008	Fecha de obtención de grado: 12/dic/2008

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Disponibilidad de granada en el Estado de Durango y su caracterización fisicoquímica

Nombre del autor

Nombre: Manuel de Jesús Valenzuela Gur	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 15/dic/2008	Fecha de obtención de grado: 27/feb/2009

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Evaluación de vida de anaquel del jugo de granada-manzana microencapsulado

Nombre del autor

Nombre: Liliana Wallander Compean	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 15/dic/2008	Fecha de obtención de grado: 02/mar/2009

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: ESTUDIO DE LAS VARIABLES DE PROCESO SOBRE LA EVALUACION SENSORIAL Y VIDA DE ANAQUEL DE UNA BOTANA CON BASE DE FRIJOL-MAIZ

Nombre del autor

Nombre: SANDRA MARCELA VELIZ CHAVEZ	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 27/jun/2008	Fecha de obtención de grado: 12/feb/2010

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Efecto del procesamiento sobre las propiedades físicas y estructurales de frituras con base de mezclas maíz-frijol

Nombre del autor

Nombre: Karla Cecilia Castillo Vázquez	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 18/dic/2009	Fecha de obtención de grado: 21/jun/2010

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas sobre la vida útil y las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de arilos de granada durante el almacenamiento

Nombre del autor

Nombre: Evelyn Alicia Rios Romero	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 30/ago/2010	Fecha de obtención de grado: 26/nov/2010

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: EVALUACIÓN DE LA PEGAJOSIDAD Y FUNCIONALIDAD EN POLVOS OBTENIDOS A PARTIR DE DE JUGOS CON DIFERENTE CONTENIDO DE AZÚCAR

Nombre del autor

Nombre: Emmanuel Ramirez	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 22/oct/2010	Fecha de obtención de grado: 04/jun/2011

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Interacción de diferentes materiales encapsulantes durante el secado por aspersión de aceite de naranja

Nombre del autor

Nombre: Marcela Jockebed Urbina Martín	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 30/sep/2010	Fecha de obtención de grado: 10/jun/2011

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución:
Título de la tesis: Evaluación de la dureza de frijol mediante dos métodos, texturómetro y olla Matson, en función del tiempo de cosecha de tres variedades de frijol común.

Nombre del autor

Nombre: Elsa Anaheim Aguirre Santos	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 26/ago/2011	Fecha de obtención de grado: 03/dic/2011

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: EFECTO DEL PROCESO DE ALTAS PRESIONES SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUIMICAS, MICROBIOLÓGICAS, ENZIMÁTICAS Y SENSORIALES DEL JUGO DE GRANADA

Nombre del autor

Nombre: Elizabeth del Carmen Varela Santos	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 25/nov/2008	Fecha de obtención de grado: 30/mar/2012

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Título de la tesis: Deshidratación osmótica de betabel (Beta vulgaris l)

Nombre del autor

Nombre: Blanca Elizabeth Morales Contreras	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 14/nov/2011	Fecha de obtención de grado: 16/may/2012

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Título de la tesis: Efecto del ultrasonido en las propiedades de rehidratación y fisicoquímicas de maíz pozolero

Nombre del autor

Nombre: Mayra Magdalena García Nevárez	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 14/nov/2011	Fecha de obtención de grado: 23/may/2012

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Efecto de las condiciones de operacion en las propiedades fisicoquimicas de polvo de jugo de betabel-naranja y vida de anaquel

Nombre del autor

Nombre: Sylvia Edith Garza Juárez	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 27/may/2010	Fecha de obtención de grado: 12/jun/2012

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Efecto del pretratamiento con ultrasonido en el deshidratado osmótico de betabel

Nombre del autor

Nombre: Blanca Edith Esquivel González	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 25/nov/2010	Fecha de obtención de grado: 15/nov/2012

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Título de la tesis:	Efecto del procesamiento con alta presión hidrostática y microondas en jugo de betabel acidificado sobre sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y enzimáticas.		

Nombre del autor

Nombre:	Pamela Luna Silerio		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	27/nov/2012	Fecha de obtención de grado:	26/nov/2014

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Título de la tesis:	Evaluación funcional, sensorial y vida de anaquel de bebidas instantáneas a base de harina de camote naranja (Ipomoea batatas L.).		

Nombre del autor

Nombre:	Rubén Portillo López		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	24/may/2013	Fecha de obtención de grado:	03/feb/2015

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Título de la tesis:	Aplicación de Ultrasonido para el Uso Integral del Maíz (Zea mays) para Pozole.		

Nombre del autor

Nombre:	Luis Enrique Robles Ozuna		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	25/nov/2011	Fecha de obtención de grado:	11/jun/2015

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)
Título de la tesis: Efecto del procesamiento y concentración de harina de camote naranja sobre las propiedades fisicoquímicas y de aceptabilidad de una galleta

Nombre del autor

Nombre: Karina Vázquez Cabral	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 02/feb/2015	Fecha de obtención de grado: 05/sep/2015

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Evaluación de una bebida instantánea a base de harina de camote naranja

Nombre del autor

Nombre: Norberto Alejandro Martínez Cázares	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 23/may/2014	Fecha de obtención de grado: 29/ene/2016

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Utilización de microondas y vapor como pretratamiento para la obtención de harina de camote (Ipomoea batatas L.)

Nombre del autor

Nombre: Nalleli Trancoso Reyes	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 26/oct/2012	Fecha de obtención de grado: 11/mar/2016

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Título de la tesis:	Estudio de vida de anaquel de galletas elaboradas a partir de harina de camote naranja		

Nombre del autor

Nombre:	Karina Vázquez Cabral		
Estado de la tesis:	Terminada	País:	México
Fecha de aprobación:	07/nov/2017	Fecha de obtención de grado:	04/dic/2017

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Título de la tesis:	Predicción de la composición química de diferentes variedades genéticas de frijol común (phaseolus vulgaris L.) mediante espectroscopía de infrarrojo cercano		

Nombre del autor

Nombre:	Melissa del Carmen Soto Quiñones		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:		Fecha de obtención de grado:	

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Título de la tesis:	Estabilidad y digestibilidad del β -caroteno en jugo de camote naranja microencapsulado mediante secado por aspersión		

Nombre del autor

Nombre:	Roberta Contreras Maldonado		
Estado de la tesis:	En proceso	País:	México
Fecha de aprobación:		Fecha de obtención de grado:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Evaluación del efecto del ultrasonido sobre la extracción de betalainas de betabel (<i>Beta vulgaris</i> L) y su microencapsulación con almidón de camote

Nombre del autor

Nombre: Blanca Edith Esquivel González	
Estado de la tesis: En proceso	País: México
Fecha de aprobación:	Fecha de obtención de grado:

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Extracción asistida con ultrasonido de -caroteno a partir de cáscara de naranja y evaluación de su estabilidad en un microencapsulado

Nombre del autor

Nombre: Alejandro Antonio Ramírez Calderón	
Estado de la tesis: En proceso	País: México
Fecha de aprobación:	Fecha de obtención de grado:

Áreas de conocimiento

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

Tesis dirigidas

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
Título de la tesis: Impacto del tratamiento con ultrasonido sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales en una bebida de camote (<i>Ipomoea batatas</i>)

Nombre del autor

Nombre: Evelyn Alicia Ríos Romero	
Estado de la tesis: En proceso	País: México
Fecha de aprobación:	Fecha de obtención de grado:

Reporte CVU Completo

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

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre:	British Food Journal		
País:			
Título del artículo:	Inulin in food products: Prebiotic and functional ingredient ISSN: 0007-007X		
Número de la revista:		Volúmen de la revista:	17
Año de publicación:	2015		
Páginas de:	387	a:	371
Palabra clave 1:	INULINA	Palabra clave 2:	PREBIOTICO
		Palabra clave 2:	INGREDIENTE

Áreas de conocimiento			
Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
OLGA MIRIAM RUTIAGA	MANUAL	Autor
RAÚL RODRIGUEZ HERRERA	MANUAL	Autor
MERCEDES GUADALUPE LÓPEZ	MANUAL	Autor
CRISTÓBAL NOÉ AGUILAR	MANUAL	Autor
JUAN CARLOS CONTRERAS ESQUIVEL	MANUAL	Autor
SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre:	Revista Iberoamericana de Tecnología Poscosecha		
País:			
Título del artículo:	Microencapsulación mediante secado por aspersión de compuestos bioactivos. ISSN: 1665-0204		
Número de la revista:		Volúmen de la revista:	16
Año de publicación:	2015		
Páginas de:	192	a:	180
Palabra clave 1:	MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 2:	SECADO POR ASPERSIÓN
		Palabra clave 2:	COMPUESTOS BIOACTIVOS

Áreas de conocimiento			
Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Esquivel-González B.E	MANUAL	Autor
Ochoa-Martínez L.A	MANUAL	Autor
Rutiaga-Quiñonez O.M.	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico:	
Nombre: BIOTECNIA		
País:		
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:	Volúmen de la revista: 8	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 23	a: 16	
Palabra clave 1: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: ALMIDÓN	Palabra clave 2: SOLUBILIDAD

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT?:

Fondo/Programa:

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
OCHOA MARTÍNEZ LUZ ARACELI	MANUAL	Autor
RÍOS ROMERO EVELYN ALICIA	MANUAL	Autor
Morales Castro Juliana	MANUAL	Autor

Participación en congresos		
Nombre del congreso: ASOCIACION MEXICANA DE INVESTIGACION EN DOCENCIA E INGENIERIA QUIMICA		
Título del trabajo: SECADO DE ALIMENTOS LIQUIDOS EN UN SECADOR DE LECHO EN SURTIDOR (SPOUTED BED)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/1996	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: I CONGRESO IBEROAMERICANO DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS		
Título del trabajo: ESTUDIO DEL SECADO DE ALIMENTOS LIQUIDOS EN UN SECADOR DE FUENTE CON PARTICULAS INERTES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/1996	País: Brazil	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Reporte CVU Completo

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 1997 IFT ANNUAL MEETING		
Título del trabajo: EVALUATION OF THE EFFECT OF CHEMICAL PEELING OF CAPSICUM ANNUM L. USING RESPONSE SURFACE METODOLOGY		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/1997	País: United States of America	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: III CONGRESO DE CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGIA		
Título del trabajo: PROCESO PARA LA OBTENCION DE FRUCTOSA A PARTIR DEL MAGUEY AGAVE SPP		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/1999	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 16TH INTERNATIONAL PEPPER CONFERENCE		
Título del trabajo: EFFECT OF CONTROLLED ATMOSPHERE STORAGE ON THE RESPIRATION RATE OF CHILE POBLANO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2001	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 16TH INTERNATIONAL PEPPER CONFERENCE		
Título del trabajo: EFFECT OF CONTROLLED ATMOSPHERES ON QUALITY OF GREEN PEPPER POBLANO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2001	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 8 INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND FOOD (ICEF 8)		
Título del trabajo: EVALUATION OF THE EFFECT OF CHEMICAL PEELING ON MEXICAN GREEN PEPPERS		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2001	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 2002 IFT ANNUAL MEETING		
Título del trabajo: DEVELOPMENT OF A NEW REFRESHING DRINK FROM CASHEW APPLE (ANACARDIUM OCCIDENTALE)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2002	País: United States of America	
Palabra clave 1: CASHEW NUT	Palabra clave 2: PROCESSING	Palabra clave 2:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

Nombre: OCHOA L.A. GALLEGOS 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 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: ACADEMIA MEXICANA DE INVESTIGACION Y DOCENCIA EN INGENIERIA QUIMICA A.C.		
Título del trabajo: DETERMINACION DE LA ESTABILIDAD DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DATIL VARIEDAD ZAHIDI		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2003	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos

Nombre del congreso: ACADEMIA MEXICANA DE INVESTIGACION Y DOCENCIA EN INGENIERIA QUIMICA		
Título del trabajo: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE TRANSICION VITREA (TG) SOBRE MEZCLAS MODELO DE CARBOHIDRATOS		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2003	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos

Nombre del congreso: ACADEMIA MEXICANA DE INVESTIGACION Y DOCENCIA EN INGENIERIA QUIMICA		
Título del trabajo: PROPIEDADES ELECTRICAS DEL MUSCULO DE PESCADO ATUN ALETA AMARILLA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2003	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Reporte CVU Completo

Participación en congresos		
Nombre del congreso: ASOCIACION MEXICANA DE TECNOLOGOS EN ALIMENTOS		
Título del trabajo: MICROENCAPSULACION DE JUGO DE TEPACHE MEDIANTE SECADO POR ASPERSION		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES		
Título del trabajo: OVERALL ACCEPTABILITY OF APPLE CUBES OSMOTICALLY DRIED		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONGRES ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES		
Título del trabajo: MICROENCAPSULATION OF BARLEY GREEN JUICE BY SPRAY DRYING		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: ICEF 9 INTERNATIONAL CONFERENCE ON ENGINEERING AND FOOD		
Título del trabajo: EVALUATION OF OSMOCONVECTIVE DRYING OF APPLE CUBES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: France	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 2004 IFT ANNUAL MEETING		
Título del trabajo: EFFECT OF CONVECTIVEOSMOTIC PROCESS ON TEXTURE AND GENERAL ACCEPTANCE OF APPLE CUBES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: United States of America	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES		
Título del trabajo: EFFECT OF SOURDOGH ON THE QUALITY OF FLOUR TORTILLA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

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

Reporte CVU Completo

Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES		
Título del trabajo: VOLTAGE EVALUATION OF YELLOWFIN TUNA AND ITS RELATIONSHIP WITH DE QUALITY		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos

Nombre del congreso: INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES		
Título del trabajo: VOLATILE COMPOUNDS IN THE SOURDOUGH FLOUR TORTILLA		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2004	País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:

Participación en congresos

Nombre del congreso: XXVI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: EFECTO DE LAS MASAS MADRE SOBRE EL PROCESO DE LAS TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2005	País: México	
Palabra clave 1: MASAS MADRE	Palabra clave 2: HARINA DE TRIGO	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: A. OSORIO 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: 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:	

Reporte CVU Completo

Nombre: S. 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: A 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: J. LOPEZ MIRANDA		
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: Sociedad mexicana de Biotecnología y Bioingeniería		
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: PROCESO COMBINADO	Palabra clave 2: PREFERENCIA	Palabra clave 2: MANZANA

Colaboradores

Nombre: ANGELICA MARQUEZ		
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:	

Reporte CVU Completo

Nombre: JULIANA MORALES		
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: IV Congreso Internacional y XV Congreso Nacional		
Título del trabajo: EVALUACION DE DIFERENTES PARAMETROS EN EL PROCESO DE OBTENCION DE CHILE PASADO SOBRE SU CALIDAD		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2005	País: México	
Palabra clave 1: PELADO QUIMICO	Palabra clave 2: SECADO EN CHAROLAS	Palabra clave 2: CHILE PASADO

Colaboradores

Nombre: JARA HERRERA I.L OCHOA MARTINE		
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: Avances en el aprovechamiento biotecnologico de productos agropecuarios		
Título del trabajo: EVALUACION BIOLOGICA DEL EFECTO DE EXTRACTOS POLIFENOLICOS DE QUERCUS RESINOSA SOBRE CELULAS		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2005	País: México	
Palabra clave 1: QUERCUS RESINOSA	Palabra clave 2: EXTRACTOS	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: ROCHA N. GONZALEZ F. 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: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: MATHEMATICAL SIMULATION OF FIXED-BED DRYING PLANTAIN		
Título de participación congreso: Póster		

Reporte CVU Completo

Fecha: 01/ene/2006	País: México	
Palabra clave 1: FIXED BED DRYING	Palabra clave 2: PLANTAIN	Palabra clave 2:

Colaboradores

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

Nombre: MARTINEZ C.E. OCHOA L.A. RAMI		
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: EFFECT OF TRADITIONAL AND CHEMICAL PEELING ON THE ACCEPTABILITY, REHYDRAT		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2006	País: México	
Palabra clave 1: CHEMICAL PEELING	Palabra clave 2: DRYING	Palabra clave 2: CHILE PASADO

Colaboradores

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

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

Nombre: MEDR		
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:	Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo:	POWDER CHARACTERISTICS OF POMEGRANATE-APPLE JUICE PRODUCED BY SPRAY DRYING		
Título de participación congreso:	Póster		
Fecha:	01/ene/2008	País:	México
Palabra clave 1:	MICROENCAPSULATION	Palabra clave 2:	POMEGRANATE
		Palabra clave 2:	SPRAY DRYING

Colaboradores

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

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

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

Nombre: DELGADO-LICON 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: 14 World Congress of Food Science and Technology		
Título del trabajo: EFFECT OF MICROENCAPSULATION OF POMEGRANATE JUICE ON REHYDRATION AND ANTIOXIDANT PROPERTIES		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2008	País: China	
Palabra clave 1: MICROENCAPSULATION	Palabra clave 2: REHYDRATION	Palabra clave 2: POMEGRANATE

Colaboradores

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

Nombre: 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: 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: LA CIENCIA Y LA TECNOLOGIA COMO GENERADORES DE NEGOCIOS			
Título del trabajo: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS A PARTIR DE MANZANA DE BAJO VALOR COMERCIAL.			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 01/ene/2008	País: México		
Palabra clave 1: DRYING	Palabra clave 2: APPLE	Palabra clave 2: PREFERENCE	

Colaboradores

Nombre: LUZ ARACELI OCHOA MARTINEZ		
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:

Participación en congresos

Nombre del congreso: 8º Simposio Latinoamericano de ciencia de Alimentos		
Título del trabajo: EFFECT OF DIFFERENT PROCESSING PARAMETERS ON THE PHYSICOCHEMICAL, FUNCTIONAL AND STRUCTURAL		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2009	País: Brazil	
Palabra clave 1: NIXTAMAL	Palabra clave 2: SNACKS	Palabra clave 2: BEANS

Colaboradores

Nombre: CASTILLO V.K.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 M.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: DELGADO 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: XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE MICROENCAPSULADOS DE JUGO DE BETABEL		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 2: JUGOS	Palabra clave 2: BETABEL

Colaboradores

Nombre: A.A. RAMÍREZ SANCHEZ

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: 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. 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: 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:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES EN ARILOS DE GRANADA SOBRE SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: ALTAS PRESIONES	Palabra clave 2: GRANADA	Palabra clave 2: VIDA DE ANAQUEL

Colaboradores

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

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

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. GALLEGOS INFANTE		
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: Effect of high pressure processing on the physicochemical and sensory properties of the pomegranate arils during cold		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: POMEGRANATE	Palabra clave 2: SENSORY PROPERTIES	Palabra clave 2: HIGH PRESSURE

Colaboradores

Nombre: EVELYN ALICIA RÍOS ROMERO

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

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

Nombre: MARIO PÉREZ-WON		
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:	

Reporte CVU Completo

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: EVALUATION OF STICKINESS AND FUNCTIONALITY IN POWDER MADE FROM JUICES WITH DIFFERENT SUGAR CONTENT		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2010	País: México	
Palabra clave 1: EVALUATION	Palabra clave 2: FUNCTIONALITY	Palabra clave 2: JUICES

Colaboradores

Nombre: 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: 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: 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: GÓMEZ-ALDAPA		
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: C. 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-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: International Food Congress, Novel Approaches in Food Industry		
Título del trabajo: Effect of high hidrostatic pressure (HPP) processing on physicochemical properties, biactive compounda and shel life of		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2011	País: Turkey	
Palabra clave 1: POMEGRANATE JUICE	Palabra clave 2: HIGH PRESSURE	Palabra clave 2: SHELF LIFE

Colaboradores

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

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

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

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

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: M. PÉREZ-WONG		
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: 5th International Congress on 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: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: DRYING	Palabra clave 2: APPLE	Palabra clave 2: SENSORY EVALUATION

Colaboradores

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

Nombre: PORTILLO-LÓPEZ R.		
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: 5th International Congress on Food Sc. and Food Biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: EFFECT OF NIXTAMALIZATION PROCESS ON COLOR AND TECHNOLOGICAL VARIABLES OF MAIZE (ZEA MAYS) FOR		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	
Palabra clave 1: NIXTAMALIZATION	Palabra clave 2: POZOLE	Palabra clave 2: QUALITY

Colaboradores

Nombre: ROBLES-OZUNA LUIS		
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 ARACELI		
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 JULIANA		
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 ALBERTO		
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 Nac. y II Congreso Int. AMIDIQ 2012		
Título del trabajo: EFECTO DEL TRATAMIENTO DE ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA (APH) SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2012	País: México	

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1:	JUGO DE GRANADA	Palabra clave 2:	ALTA PRESIÓN	Palabra clave 2:	COLOR
------------------	-----------------	------------------	--------------	------------------	-------

Colaboradores

Nombre: ELIZABETH DEL CARMEN VARELA SA					
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: ALBERTO RAMÍREZ DE LEÓN					
Sexo:		Nivel de escolaridad:		Nacionalidad:	
Área:			Campo:		
Disciplina:			Subdisciplina:		
¿Pertenece al S. N. I.?:			Producto generado:		
Tiempo de colaboración:			Tipo de colaborador:		

Nombre: MARIO PÉREZ WON					
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 2012					
Título del trabajo: EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL PRETRATAMIENTO CON ULTRASONIDO EN EL DESHIDRATADO OSMÓTICO DE BETABEL					
Título de participación congreso: Póster					
Fecha: 01/ene/2012			País: México		
Palabra clave 1:	ULTRASONIDO	Palabra clave 2:	DESHIDRATADO OSMÓTICO	Palabra clave 2:	BETABEL

Colaboradores

Nombre: BLANCA EDITH ESQUIVEL GONZÁLEZ					
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: 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: 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:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: Magno Congreso Académico Internacional		
Título del trabajo: Effect of High Pressure Processing on Physicochemical Properties and Betalainic Content of Acidified Beetroot Juice		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: ALTA PRESIÓN	Palabra clave 2: BELAINAS

Colaboradores

Nombre: PAMELA LUNA SILERIO		
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:	

Reporte CVU Completo

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

Nombre: JORGE WELTI CHANES		
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 GONZÁLEZ HERRERA		
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		
Título del trabajo: Efecto del ultrasonido y las condiciones de nixtamalizado sobre el color y variables tecnológicas en maíz para pozole		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: NIXTAMAL	Palabra clave 2: POZOLE

Colaboradores

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

Nombre: MADERA SANTANA T.		
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		
Título del trabajo: Evaluación fisicoquímica y funcional en harinas de camote naranja obtenidas mediante diferente procesamiento		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: CAMOTE NARANJA	Palabra clave 2: HARINA	Palabra clave 2: MICROONDAS

Reporte CVU Completo

Colaboradores

Nombre: PORTILLO LÓPEZ R.		
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.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 CASTRO J.		
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 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: XV National Congress of Biotechnology and Bioengineering		
Título del trabajo: USE OF MICROWAVE AND STEAM AS A PRETREATMENT TO OBTAIN FLOUR FROM SWEET POTATO (IPOMEA BATATAS L):		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2013	País: México	
Palabra clave 1: SWEET POTATO	Palabra clave 2: BLANCHING	Palabra clave 2: MICROWAVE

Colaboradores

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

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

Nombre: GUTIÉRREZ MÉNDEZ NÉSTOR		
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: 6th International Congress on Food Science, Biotechnology and Safety		
Título del trabajo: Evaluation of thermal, rheological and structural properties of orange sweet potato (Ipomea batatas L.L flour		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: SWEET POTATO FLOUR	Palabra clave 2: STRUCTURE	Palabra clave 2: RHEOLOGY

Colaboradores

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

Nombre: BELLO 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: GUTIERREZ N.		
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: 19th International Drying Simposium		
Título del trabajo: IMPACT OF ULTRASOUND PRETREATMENT ON THE OSMODEHYDRATION KINETICS AND SENSORY EVALUATION OF		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2014	País: France	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: BETALAINAS

Colaboradores

Nombre: BLANCA EDITH ESQUIVEL GONZÁLEZ		
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: 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: 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: JOSÉ VICENTE PÉREZ		
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: 6th International Congress on Food Science, Biotechnology, and Safety		
Título del trabajo: Effect of high pressure processing on betalain content , color and viscosity of acidified beetroot juice		
Título de participación congreso: Presentación de artículo en extenso		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: HIGH PRESSURE	Palabra clave 2: BETALAINS	Palabra clave 2: VISCOSITY

Colaboradores

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

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

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

Nombre: RUTIAGA-QUIÑONES O.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: 19th International Drying Simposium		
Título del trabajo: EFFECT OF MICROWAVE-ASSISTED DRYING ON COLOR, CAROTENOID CONTENT AND FUNCTIONAL PROPERTIES IN SWEET		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: France	
Palabra clave 1: CAMOTE	Palabra clave 2: MICROONDAS	Palabra clave 2: CAROTENOIDES

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

Nombre: NESTOR MÉNDEZ		
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:	

Participación en congresos

Nombre del congreso: 6th International Congress on Food Science, Biotechnology and safety		
Título del trabajo: Physicochemical properties, sensory evaluation and stability of instant powder beverage from orange sweet potato		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2014	País: México	
Palabra clave 1: SWEET POTATO	Palabra clave 2: BEVERAGE	Palabra clave 2: STABILITY

Reporte CVU Completo

Colaboradores

Nombre: PORTILLO-LÓPEZ R.		
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.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-CASTRO J.		
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 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: XVII Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN)		
Título del trabajo: Harina de camote naranja: Efecto del tratamiento con vapor y microondas durante tiempos variables sobre el contenido y		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2015	País: Dominican Republic	
Palabra clave 1: HARINA DE CAMOTE	Palabra clave 2: CAROTENOS	Palabra clave 2: BIOACCESIBILIDAD

Colaboradores

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

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

Nombre: OLMEDILLA-ALONSO 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: XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: Estudio cinético de la aplicación de ultrasonido (US) de sonda como pretratamiento para la extracción de vainilla		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2015	País: México	
Palabra clave 1: VAINILLA	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: EXTRACCIÓN

Colaboradores

Nombre: MAGBIS AZGAD AGUILAR GARCÍA		
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: BLANCA EDITH 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: JOSÉ ARMANDO VARGAS GARCÍA		
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 CARMEN VARELA SA		
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		
Título del trabajo: Evaluation of solvent type on ultrasound assisted extraction of betalains extracts from Beta vulgaris L.		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: ULTRASOUND	Palabra clave 2: BETALAINS	Palabra clave 2: EXTRACTION

Colaboradores

Nombre: ESQUIVEL-GONZÁLEZ B.E.		
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: RUTIAGA-QUIÑONES O.M.		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food 2016		
Título del trabajo: Ultrasound effect on functional and rheological properties of sweet potato starch		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2016	País: México	
Palabra clave 1: ULTRASOUND	Palabra clave 2: SWEET POTATO	Palabra clave 2: STARCH

Colaboradores

Nombre: RÍOS-ROMERO 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: LOERA-CASAS		
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.		
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: GONZÁLEZ-HERRERA 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: XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: Impacto del tratamiento con ultrasonido sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales en una bebida de camote		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 03/may/2016	País: México	
Palabra clave 1: CAMOTE	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: BETA CAROTENO

Colaboradores

Nombre: EVELYN ALICIA RÍOS ROMERO		
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: JOSE 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:
-------------------------	----------------------

Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ		
Título del trabajo: Evaluación del efecto del ultrasonido sobre la extracción de betalainas de betabel (Beta vulgaris L.)		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 03/may/2016	País: México	
Palabra clave 1: BETABEL	Palabra clave 2: ULTRASONIDO	Palabra clave 2: BETALAÍNAS

Colaboradores

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

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

Participación en congresos

Nombre del congreso: Latin Food 2016		
Título del trabajo: Physical and chemical properties of cookies supplemented with orange sweet potato flour stored under different conditions		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 11/nov/2016	País: México	

Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: SWEET POTATO	Palabra clave 2: FLOUR	Palabra clave 2: COOKIES
-------------------------------	------------------------	--------------------------

Colaboradores

Nombre: KARINA VAZQUEZ CABRAL		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Cereales y leguminosas	
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 2	Tipo de colaborador: Becario CONACYT	
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 526182997065
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: karina_nenuko@hotmail.com

Nombre: ROCHA		
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		
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: Luz Araceli Ochoa Martínez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	

Reporte CVU Completo

Disciplina: Tecnología de alimentos		Subdisciplina: Nutrición y alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí		Producto generado: Póster	
Tiempo de colaboración: 10		Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: aochoa@itdurango.edu.mx	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: IV Simposio Internacional Agroalimentario y Biotecnológico SIAB 2017			
Título del trabajo: Efecto del material encapsulante sobre la retención del -caroteno y propiedades funcionales durante el secado por			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha: 07/dic/2017		País: México	
Palabra clave 1: Microencapsulación	Palabra clave 2: Carotenoides	Palabra clave 2: Jugos	

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

Nombre: Roberta Cecilia Contreras Maldonado			
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Maestría	Nacionalidad: Mexicana	
Área:	Campo:		
Disciplina:	Subdisciplina:		
¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:		
Tiempo de colaboración: 2	Tipo de colaborador: Becario CONACYT		
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Personal	Correo: robertacontreras92@gmail.com	

Nombre: Luz Araceli Ochoa Martínez			
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana	
Área:	Campo:		
Disciplina:	Subdisciplina:		
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:		
Tiempo de colaboración: 2	Tipo de colaborador: Investigador SNI		
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: aochoa@itdurango.edu.mx	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: II REUNION ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA			
Título del trabajo: ESTUDIO DE VIDA DE ANAQUEL DE CARNE DE AVESTRUZ (STRUTHIO CAMELUS) DESHIDRATADA			
Título de participación congreso: Ponencia			
Fecha:		País: México	
Palabra clave 1:	Palabra clave 2:	Palabra clave 2:	

Participación en congresos			
Nombre del congreso: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries			
Título del trabajo: EFFECT OF DIFFERENT PROCESSING PARAMETERS ON THE PHYSICOCHEMICAL, FUNCTIONAL AND STRUCTURAL			
Título de participación congreso: Póster			
Fecha:		País: México	
Palabra clave 1: NIXTAMALIZATION	Palabra clave 2: CORN	Palabra clave 2: BEAN	

Reporte CVU Completo

Colaboradores

Nombre: CASTILLO-VAZQUEZ K.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:	

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: DELGADO E.		
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: J.A.		
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: FIGUEROA-CARDENAS		
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: 4th International 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:	País: México	
Palabra clave 1: POMEGRANATE JUICE	Palabra clave 2: PROCESSING	Palabra clave 2: FUNCTIONAL PROPERTIES

Colaboradores

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

Nombre: OCHOA L.A.		
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: GONZÁLES 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: MORALES 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: 4th International Congress on food science and food biotechnology in Developing Countries		
Título del trabajo: EFFECT OF PRESSURE PROCESSING ON THE PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF THE POMEGRANATE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha:	País: México	
Palabra clave 1: PHYSICOCHEMICAL	Palabra clave 2: SENSORY PROPERTIES	Palabra clave 2: POMEGRANATE

Colaboradores

Nombre: EVELYN 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: 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: GIPSY TABILO-MUNIZAGA		
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: ELIZABETH 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: JUAN E. REYES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: MARIO PÉREZ-WON		
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:	

Divulgación

Título del trabajo: ANALISIS DEL PROCESO CONVECTIVO-OSMOTICO DE CUBOS DE MANZANA		
Tipo de participación: Revista de divulgación	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: SECADO CONVECTIVO	Palabra clave 2: SECADO OSMOTICO	Palabra clave 2: MANZANA
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación

Título del trabajo: MICROENCAPSULACIÓN DE JUGO DE GRANADA MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN UTILIZANDO GOMA ARÁBIGA-		
Tipo de participación: Revista de divulgación	Tipo de evento:	

Reporte CVU Completo

Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha:	05/dic/2008
Tipo divulgación y difusión: Internacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: MICROENCAPSULACIÓN	Palabra clave 2: GRANADA	Palabra clave 2: SECADO POR ASPERSIÓN
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: PRIMERA REUNIÓN DE LA RED "APROVECHAMIENTO DE RECURSOS AGROPECUARIOS"		
Tipo de participación: Conferencia	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha:	04/feb/2010
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: REUNIÓN	Palabra clave 2: RECURSOS	Palabra clave 2:
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: EFECTO DE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES EN ARILOS DE GRANADA SOBRE SUS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y		
Tipo de participación: Revista de divulgación	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha:	28/abr/2010
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: GRANADA	Palabra clave 2: ALTAS PRESIONES	Palabra clave 2: VIDA DE ANAQUEL
Notas periodísticas:		
Producto obtenido:		

Divulgación		
Título del trabajo: CUERPOS ACADÉMICOS Y REDES DE COLABORACIÓN		
Tipo de participación: Symposium	Tipo de evento:	
Institución organizadora:		
Dirigido a: Sector estudiantil	Fecha:	08/nov/2010
Tipo divulgación y difusión: Nacional	País:	
Tipo de medio:		
Palabra clave 1: INVESTIGACIÓN	Palabra clave 2: REDES	Palabra clave 2: COLABORACIÓN

Reporte CVU Completo

Notas periodísticas:
Producto obtenido:

Divulgación			
Título del trabajo:	ALTERNATIVAS DE INDUSTRIALIZACIÓN DE GRANADA EN COMBINACIÓN CON OTRAS FRUTAS Y/O VEGETALES DEL ESTADO		
Tipo de participación:	Revista de divulgación	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha:	25/nov/2010
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	GRANADA	Palabra clave 2:	PROCESAMIENTO
		Palabra clave 2:	CALIDAD
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Divulgación			
Título del trabajo:	REUNIÓN DE LA RED "APROVECHAMIENTO DE RECURSOS AGROPECUARIOS"		
Tipo de participación:	Revista de divulgación	Tipo de evento:	
Institución organizadora:			
Dirigido a:	Sector estudiantil	Fecha:	23/ago/2012
Tipo divulgación y difusión:	Nacional	País:	
Tipo de medio:			
Palabra clave 1:	REUNIÓN	Palabra clave 2:	RECURSOS
		Palabra clave 2:	
Notas periodísticas:			
Producto obtenido:			

Proyectos de investigación			
Nombre del proyecto:	ANÁLISIS DE MICROFLORA Y MICOTOXINAS EN ALIMENTOS DESTINADOS AL CONSUMO ANIMAL EN EL ESTADO DE SONORA		
Tipo de proyecto:	Investigación		
Inicio:	01/sep/1986	Fin:	30/ene/1988
Institución:			

Áreas de conocimiento			
Área:	Campo:		
Disciplina:	Subdisciplina:		

Colaboradores

Reporte CVU Completo

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: BIOTECNOLOGIA DE MINERALES	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ene/1993	Fin: 31/dic/1993
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: INVESTIGACION Y DESARROLLO PARA LA ELABORACION DE TEPACHE EN POLVO, CONCENTRADO Y FRESCO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/1993	Fin: 01/dic/1995
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. ARACELI OCHOA MARTINEZ		
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: PRODUCCION Y MICROENCAPSULACION DE UN BIOINSECTICIDA A PARTIR DE BACILLUS THURINGENSIS PARA COMBATIR INSECTOS	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/1994	Fin: 02/dic/1996
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: INFLUENCIA DEL EMPACADO BAJO ATMOSFERAS MODIFICADAS EN LA VIDA DE ANAQUEL DEL MELON (CUCUMIS MELO) FRESCO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/1994	Fin: 02/dic/1996
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: INVESTIGACION Y DESARROLLO PARA EL SECADO DE PRODUCTOS AGRICOLAS	
Tipo de proyecto: Investigación	

Reporte CVU Completo

Inicio: 01/ene/1996	Fin: 01/ene/1997
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DIAGNOSTICO SOBRE LA INCIDENCIA DE AFLATOXINAS EN GRANO ALMACENADO EN EL ESTADO DE DURANGO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ene/1996	Fin: 01/may/1997
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: OPTIMIZACION Y ESTANDARIZACION DEL PROCESO DE SECADO DE CHILE VERDE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/feb/1996	Fin: 01/jul/1997
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: APLICACION DE LA TECNOLOGIA DE ESCALDADO A BAJAS TEMPERATURAS Y PRETRATAMIENTO DE INFUSION DE CALCIO POR VACIO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ene/1997	Fin: 02/feb/1998
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ESTANDARIZACION DE TECNICAS EN CROMATOGRAFIA DE LIQUIDOS PARA DAR SERVICIO DE LA INDUSTRIA A Y PROYECTOS DE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/oct/1998	Fin: 01/sep/1999
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. ARACELI OCHOA MARTINEZ		
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:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DISEÑO DE DISPOSICION Y APROVECHAMIENTO DE EFLUENTES PROCEDENTES DE LA MATANZA DE GANADO VACUNO Y PORCINO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 02/feb/1998	Fin: 01/may/2000
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: INVESTIGACION Y DESARROLLO PARA LA OBTENCION Y MERCADOTECNIA DEL JUGO DE CEBADA MICROENCAPSULADO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/jul/1999	Fin: 01/jun/2000
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: BERENICE GONZALEZ MALDONADO		
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 MARTINEZ		
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: APROVECHAMIENTO DE LA PASTA DE SEMILLA DE GIRASOL PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 02/oct/2000	Fin: 30/sep/2001

Reporte CVU Completo

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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:
-------------------------	----------------------

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ESTUDIOS SOBRE EL DESHIDRATADO DE CARNE DE AVESTRUZ

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 01/ene/2001	Fin: 04/mar/2002
---------------------	------------------

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: SUSUKY 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: L. 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: 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: MARCELA IBARRA ALVARADO		
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:	ESTUDIOS SOBRE EL PROCESAMIENTO Y CONSERVACION DE JUGO DE MARAÑÓN (ANACARDIUM OCCIDENTALE) FRESCO Y		
Tipo de proyecto:	Investigación		
Inicio:	03/sep/2001	Fin:	31/dic/2002
Institución:			

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: HENRY MARTINEZ MARROQUIN		
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 MARTINEZ		
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 VIDA DE ANAQUEL DE UNA ENSALADA MIXTA DE VEGETALES		
Tipo de proyecto:	Consultoría		
Inicio:	21/jul/2004	Fin:	30/sep/2004
Institución:			

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: ROMANA 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: 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ESTUDIO DE VIDA DE ANAQUEL DE DOS TIPO DE TAMALES	
Tipo de proyecto: Consultoría	
Inicio: 14/feb/2005	Fin: 05/abr/2005
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: ROMANA RÍOS REYES		
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:	

Reporte CVU Completo

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

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UN PRODUCTO PARA UNTAR A BASE DE DATIL VARIEDAD ZAHIDI	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2004	Fin: 03/nov/2005
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

Nombre: ROSA ANGELA ORTIZ AMADOR		
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 MARTINEZ		
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 INFANTE		
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

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: 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 NUEVOS PRODUCTOS A PARTIR DE MANZANA DE BAJO VALOR COMERCIAL	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 17/feb/2003	Fin: 18/may/2006
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: ROMANA 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: MAGDALENA GARCIA QUINTERO		
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:	

Reporte CVU Completo

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

Nombre: ANGELICA MARQUEZ BURCIAGA		
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 MARTINEZ		
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 INFANTE		
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: 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: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA LA OBTENCION DE CHILE PASADO	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 08/ago/2005	Fin: 30/nov/2006
Institución:	

Áreas de conocimiento

Reporte CVU Completo

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: IRIS LIZETH JARA 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:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

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: 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: DESARROLLO DE PRODUCTOS TIPO BOTANA A BASE DE MAIZ-FRIJOL.	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/oct/2004	Fin: 20/dic/2006
Institución:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

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

Nombre: ARECELI OCHOA MARTINEZ, SILVIA MARINA GONZALEZ		
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: NURIA E. ROCHA GUZMAN		
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 NUEVOS PRODUCTOS A BASE DE MAIZ Y FRIJOL COMO UNA ALTERNATIVA PARA LA COMERCIALIZACION	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/ene/2004	Fin: 22/dic/2006

Reporte CVU Completo

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: L. 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: 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: NURIA E. ROCHA GUZMAN

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: USO DE HARINAS COMPUESTAS FRIJOL-MAIZ PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 15/abr/2004

Fin: 20/jul/2007

Institución:

Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: KARLA CASTILLO VAZQUEZ

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

Nombre: MARTIN ATIENZO LAZOS		
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 MARTINEZ		
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: NURIA E. ROCHA GUZMAN		
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: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y POTENCIAL QUIMIOPROTECTOR DE HOJAS DE QUERCUS RESINOSA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 07/ene/2008	Fin: 28/nov/2008
Institución:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

Nombre: RUBEN F. GONZALEZ LAREDO		
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 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: 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: UTILIZACIÓN DE ALMIDON DE FRIJOL PARA LA MICROENCAPSULACION DE JUGO NATURAL DE GRANADA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2006	Fin: 15/dic/2008
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Reporte CVU Completo

Colaboradores

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

Nombre: MARCELA VERONICA GUTIERREZ VELAZQUEZ (MAESTRÍA)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: MARCELA JOCKEBED URBINA MARTÍNEZ (LICENCIATURA)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

Nombre: LILIANA WALLANDER COMPEAN (LICENCIATURA)		
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:	

Reporte CVU Completo

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 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: DESARROLLO DE UN NUEVO PRODUCTO TIPO BOTANA CON BASE MAÍZ-FRIJOL	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2007	Fin: 17/dic/2009
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: KARLA CECILIA CASTILLO VÁZQUEZ (DOCTORADO)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SANDRA MARCELA VÉLIZ CHÁVEZ (MAESTRÍA)		
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: 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: 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: ALBERTO GALLEGOS INFANTE		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JUAN DE DIOS FIGUEROA CÁRDENAS		
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: ULITIZACION DE ALTAS PRESIONES PARA LA CONSERVACIÓN DE LA GRANADA (ARILOS Y JUGO)	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ago/2008	Fin: 30/dic/2011
Institución:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: ELIZABETH DEL CARMEN 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: EVELYN ALICIA RÍOS ROMERO		
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: GIPSY TABILO MUNIZAGA		
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: ALBERTO RÁMIREZ DE LEÓN		
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: MARIO PEREZ WON		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: JUAN E. REYES		
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: APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN DE BETABEL (BETA VULGARIAS L.)	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ene/2012	Fin: 30/jun/2013
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: PAMELA LUNA SILERIO (MAESTRÍA)		
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: BLANCA EDITH ESQUIVEL GONZÁLEZ (MAESTRÍA)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SILVIA EDITH GARZA JUÁREZ (MAESTRÍA)		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

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

Nombre: EMMANUEL RAMÍREZ SANCHEZ (MAESTRÍA)		
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: SILVIA MARINA GONZALEZ HERRERA		
--	--	--

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

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

Nombre: CARLOS GÓMEZ ALDAPA		
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:	ESTANDARIZACIÓN DEL MÉTODO PARA LA OBTENCIÓN DE UNA SALSA TIPO CHAMOY Y EVALUACIÓN DE SU VIDA DE ANAQUEL	
Tipo de proyecto:	Consultoría	
Inicio:	02/sep/2012	Fin: 30/ago/2013
Institución:		

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: PAMELA LUNA SILERIO		
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: 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: 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: IMPACTO DEL ESCALDADO CON VAPOR Y MICROONDAS EN LA CALIDAD DE HARINA DE CAMOTE NARANJA Y SU USO EN PRODUCTOS	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/feb/2014	Fin: 31/ene/2016
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: NALLELI 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: NORBERTO MARTÍNEZ CÁZARES

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: RUBÉN PORTILLO LÓPEZ		
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: LUIS ARTURO BELLO PÉREZ		
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: NURIA E. ROCHA GUZMÁN		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: SILVIA MARINA GONZÁLEZ HERRERA		
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:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EXTRACCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS BETALAINAS DEL BETABEL (BETA VULGARIS L) MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ULTRASONIDO Y	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2015	Fin: 30/sep/2016
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: BLANCA EDITH 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: 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:	

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Evaluación de la digestibilidad del almidón, capacidad antioxidante y vida de anaquel de galletas elaboradas con harina de camote y	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 02/may/2016	Fin: 02/may/2017
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: KARINA VÁZQUEZ CABRAL

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

Nombre: JOSÉ MANUEL PENSABÉN ESQUIVEL		
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: Obtención, extracción y conservación de Beta-caroteno a partir de fuentes no convencionales	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2017	Fin: 31/ago/2018
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

Áreas de conocimiento

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

Colaboradores

Nombre: Juliana Morales Castro		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Nutrición y alimentos	

Reporte CVU Completo

¿Pertenece al S. N. I.?: No	Producto generado:
Tiempo de colaboración: 6	Tipo de colaborador: Investigador no SNI
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial
	Correo: jmorales@itdurango.edu.mx

Nombre: Olga Miriam Rutiaga Quiñones		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 6	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: omrutiaga@itdurango.edu.mx

Nombre: Luz Araceli Ochoa Martínez		
Sexo: Femenino	Nivel de escolaridad: Doctorado	Nacionalidad: Mexicana
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología	
Disciplina: Tecnología de alimentos	Subdisciplina: Nutrición y alimentos	
¿Pertenece al S. N. I.?: Sí	Producto generado:	
Tiempo de colaboración: 10	Tipo de colaborador: Investigador SNI	
Medio de contacto: Teléfono	Categoría de medio de contacto: Oficial	Teléfono: 6188186936
Medio de contacto: Móvil	Categoría de medio de contacto: Personal	Teléfono: 6181098230
Medio de contacto: Correo electrónico	Categoría de medio de contacto: Oficial	Correo: aochoa@itdurango.edu.mx

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PARA LA DIVERSIFICACIÓN DE PRODUCTOS A PARTIR DEL CAMOTE (IPOMOEA BATATAS L.)	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2012	Fin:
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

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

Nombre: RUBEN PORTILLO LÓPEZ (MAESTRÍA)		
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: 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: 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: LUIAS ARTURO BELLO PÉREZ		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: NESTOR MÉNDEZ GUTIÉRREZ		
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 UNA PASTA FUNCIONAL TIPO SPAGHETTI A BASE DE FRIJOL-TRIGO PARA PREVENIR DIABETES	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio:	Fin:
Institución:	

Reporte CVU Completo

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: LUIS ENRIQUE PERALTA ALVAREZ		
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 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: NURIA E. 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: 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: RUBEN F. GONZALEZ LAREDO		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	
Disciplina:	Subdisciplina:	
¿Pertenece al S. N. I.?:	Producto generado:	
Tiempo de colaboración:	Tipo de colaborador:	

Nombre: LUIS MEDINA TORRES		
Sexo:	Nivel de escolaridad:	Nacionalidad:
Área:	Campo:	

Reporte CVU Completo

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

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

Nombre: CRISTINA NICOLI		
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:	MODERNIZACION E INNOVACION DE PROCESOS ALIMENTARIOS	
Fecha de creación:	06/feb/2006	Fecha de ingreso:

Responsable / líder de la red

Nombre:	Luz Araceli Ochoa Martínez	
Institución adscripción del responsable del grupo:		
Total de investigadores:		

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: DRA. LUZ ARACELI OCHOA MARTÍNEZ		
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: M.C. 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:	

Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa:	Programa de Estímulos a la Innovación				
Fecha de asignación:	11/nov/2017	Fecha de aceptación:	14/nov/2017	Fecha de evaluación:	15/dic/2017
Dictamen:					
Descripción: Se evaluó la propuesta sobre el desarrollo de una harina elaborada a partir de grillos de la región de Oaxaca. El objetivo principal era aprovechar el alto contenido de proteína y con esta poder enriquecer otros productos alimenticios.					

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	Candidato
Año:	2009

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	2011

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	2014

Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción:	SNI 1
Año:	2017

Distinciones no CONACYT

Nombre de la distinción:	Reconocimiento a los mejores trabajos académicos		
Institución que otorgó premio o distinción:			
Año:	1998	País:	México

Distinciones no CONACYT

Reporte CVU Completo

Nombre de la distinción: Perfil deseable	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2005	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Tesorera Fundadora de la Asociación Mexicana de Ciencias en Alimentos (2005-2008)	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2005	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Integrante Suplente del Consejo Consultivo de la Dirección General del Consejo de Ciencia y Tecnología	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2006	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Perfil deseable	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2008	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Mujer del año 2010	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2010	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I, periodo 2010-2013	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2010	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Perfil deseable	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2012	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel I, periodo 2013-2017	
Institución que otorgó premio o distinción:	
Año: 2013	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Premio Estatal de Ciencia y Tecnología 2016	
Institución que otorgó premio o distinción: Gobierno del Estado	
Año: 2016	País: México

Reporte CVU Completo

Idioma

Idioma: English

Grado de dominio

Grado de dominio:	Nivel de conversación: Avanzado
Nivel de lectura: Avanzado	Nivel de escritura: Avanzado
Fecha de evaluación: 19/sep/1985	¿Cuenta con certificación?
Documento probatorio: TOEFL	
Puntos / porcentaje: 0	
Institución que otorgó certificado:	

Idioma

Idioma: Spanish

Grado de dominio

Grado de dominio:	Nivel de conversación: Avanzado
Nivel de lectura: Avanzado	Nivel de escritura: Avanzado
	¿Cuenta con certificación?
Documento probatorio:	
Puntos / porcentaje: 0	
Institución que otorgó certificado:	