

## Reporte CVU Completo

**1. Datos básicos**[Datos generales](#)[Domicilio de residencia](#)**2. Formación académica**[Grados Académicos](#)**3. Trayectoria profesional**[Experiencia laboral](#)[Estancias de investigacion](#)**4. Producción científica, tecnológica y de innovación****4.1 Científica**[Publicación de artículos](#)[Capítulos publicados](#)**4.2 Tecnológica y de innovación****5. Formación de capital humano****5.1 Docencia**[Cursos impartidos](#)**5.2 Tesis dirigidas**[Tesis Dirigidas](#)**5.3 Diplomados**[Diplomados](#)**6. Comunicación pública de la ciencia, tecnológica y de innovación****6.1 Difusión**[Publicación de artículos](#)**6.3 Divulgación**[Divulgación](#)**7. Vinculación**[Proyectos de investigación](#)**8. Evaluaciones****9. Premios y distinciones**[Distinciones CONACYT](#)**10. Lenguas e idiomas**[Idiomas](#)

## Reporte CVU Completo

Datos generales		
CURP: GOHS560113MDGNRL01	Fecha de nacimiento: 13/ene/1956	RFC: GOHS560113T32
Nombre: SILVIA MARINA	Primer apellido: GONZALEZ	Segundo apellido: HERRERA
Sexo: Femenino	Estado conyugal: Soltero(a)	País de nacimiento: México
Entidad federativa: DURANGO		CVU: 55354
Contacto principal: sgonzalez@itdurango.edu.mx		Nacionalidad: Mexicana

Medios de contacto			
Medio de contacto	Categoría de contacto	Correo / Teléfono	Principal
Correo electrónico	Oficial	sgonzalez@itdurango.edu.mx	SI
Correo electrónico	Personal	silal1956@hotmail.com	NO

Domicilio de residencia	
Estado o distrito federal: DURANGO	Municipio o delegación: DURANGO
Localidad: VICTORIA DE DURANGO	Código postal: 34000
Asentamiento: Colonia - Victoria de Durango Centro	

Vialidad de domicilio
Nombre de vialidad: Paloma

Identificación del inmueble			
Número exterior:	Parte numérica: 210	Parte alfanumérica:	Número exterior anterior: 210
Número interior:	Parte numérica: 0	Parte alfanumérica:	

Entre que calles
Nombre de vialidad: CALLE Castañeda y CALLE Ramirez

Calle posterior
Nombre: CALLE
Descripción de la ubicación: Ubicada en zona centro

Grados académicos	
Título: Ingeniería Bioquímica	
Nivel de escolaridad: Licenciatura	Estatus: Grado obtenido
Cédula profesional: 1578169	Opciones de titulación: Tesis individual o de grupo y examen profesional

## Reporte CVU Completo

Fecha de obtención:	07/nov/1986
Institución de obtención de grado:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)
País de obtención de grado:	México

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

Grados académicos			
Título:	MAESTRÍA EN CIENCIAS EN ALIMENTOS		
Nivel de escolaridad:	Maestría	Estatus:	Grado obtenido
Cédula profesional:	2893210	Opciones de titulación:	Tesis
Título de tesis:	DESARROLLO DE UN PRODUCTO TIPO FRITURA DE MANZANA		
Fecha de obtención:	23/mar/1996		
Institución de obtención de grado:	Tecnológico Nacional de México (DGEST)		
País de obtención de grado:	México		

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

Grados académicos			
Título:	DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
Nivel de escolaridad:	Doctorado	Estatus:	Grado obtenido
Cédula profesional:	00000000	Opciones de titulación:	Tesis
Título de tesis:	Potencial prebiótico in vitro e in vivo de una matriz deshidratada de manzana adicionada con prebióticos		
Fecha de obtención:	29/ene/2016		
Institución de obtención de grado:	Universidad Autónoma de Coahuila		
País de obtención de grado:	México		

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

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

## Reporte CVU Completo

## Nombre del puesto / Nombramiento:

Coordinadora de la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

## Logros:

Participar en las evaluaciones exitosas para ingresar a los diversos programas de Padrón de calidad del CONACYT

Inicio: 01/jun/2000

Fin: 20/ene/2011

## 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:

Jefe del Laboratorio de Desarrollo de Nuevos Productos

Inicio: 27/ene/2011

Fin: 03/jul/2012

## 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:

Jefe de Laboratorio de Tecnología Poscosecha

Inicio: 28/ene/2016

## Estancia Investigación

Nombre de estancia: Métodos de Investigación en Evaluación Sensorial de Alimentos

Tipo de estancia: Académica

Institución: University of California, Davis

Fecha Inicio: 01/oct/2008

Fecha Fin: 31/oct/2008

## Reporte CVU Completo

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

Estancia Investigación			
Nombre de estancia:	Análisis de Fructanos a través de técnicas analíticas cualitativas y cuantitativas		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV)		
Fecha Inicio:	01/may/2013	Fecha Fin:	01/jun/2013

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

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	09637486	ISSN electrónico:	14653478
Nombre:	journal of Food Sciences and Nutrition		
País:	United States of America		
Título del artículo:	EFFECT OF DIFFERENT TREATMENTS ON THE PREFERENCE OF APPLE CUBES DEHYDRATED BY A COMBINED PROCESS		
Número de la revista:	7	Volúmen de la revista:	60
Año de publicación:	2009		
Páginas de:	547	a:	557
Palabra clave 1:	SENSORY EVALUATION	Palabra clave 2:	PREFERENCE
		Palabra clave 3:	APPLE CUBES

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
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Angélica Márquez Burciaga	MANUAL	Autor
Efren Delgado Licon	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	17503841	ISSN electrónico:	17503841
Nombre:	Journal of Food Science		
País:	United States of America		

## Reporte CVU Completo

Título del artículo: EFFECT OF SOURDOUGH ON QUALITY AND ACCEPTABILITY OF WHEAT FLOUR TORTILLAS ISSN: 1750-3841		
Número de la revista: 9	Volúmen de la revista: 76	
Año de publicación: 2011		
Páginas de: 1278	a: 1283	
Palabra clave 1: MOTHER SPONGE	Palabra clave 2: SOURDOUGH	Palabra clave 3: WEATH FLOUR TORTILLAS

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

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
María del Refugio Ontiveros Martínez	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Efren Delgado Licon	MANUAL	Autor
Luis Arturo Bello Pérez	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 2079052X	ISSN electrónico:	
Nombre: J. Food Agriculture		
País: Saudi Arabia		
Título del artículo: INHIBITION OF THE GROWTH OF RATS BY EXTRUDED SNACKS FROM BEAN ( PHASEOLUS VULGARIS) AND CORN (ZEA MAYS) ISSN: 2079-		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 24	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 255	a: 263	
Palabra clave 1: BEAN FLOUR	Palabra clave 2: EXTRUSION	Palabra clave 3: MAIZE FLOUR

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

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

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Hiram Medrano Roldán	MANUAL	Autor
Arturo Rodríguez Vidal	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Martha Ivone Vences Montaña	MANUAL	Autor
Efren Delgado Licon	MANUAL	Autor
Jorge V. Hernández Rodríguez	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Aquiles Solís Soto	MANUAL	Autor
Fernando Ibarra Pérez	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 17503841	ISSN electrónico:	
Nombre: Journal of Food Science		
País: United States of America		
Título del artículo: CHEMICAL EVALUATION, ANTIOXIDANT CAPACITY, AND CONSUMER ACCEPTANCE OF SEVERAL OAK INFUSIONS ISSN: 1750-3841		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 77	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 162	a: 166	
Palabra clave 1: ANTIOXIDANT CAPACITY	Palabra clave 2: BEVERAGES	Palabra clave 3: CONSUMER PREFERENCE

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

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Minerva Ramos Gómez	MANUAL	Autor
José Roberto Medina Medrano	MANUAL	Autor
Horacio Guzmán Maldonado	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Rosalía Reynoso Camacho	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 978-607-95455-2-9	ISSN electrónico:	
Nombre: 5th International Congress Food Science and Food Biotechnology in developing countries		
País: México		

## Reporte CVU Completo

Título del artículo: Effect of drying temperature, formulation and apple variety on the sensory attributes of apple leathers		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2012		
Páginas de: 12	a: 17	
Palabra clave 1: SENSORY EVALUATION	Palabra clave 2: DEHYDRATED FRUIT	Palabra clave 3: DRYING OF FRUIT

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

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Karen Deyanira Maldonado Rocha	MANUAL	Autor
Rubén López Portillo	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Juliana Morales Castro	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor

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

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

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Indira T Córdova Moreno	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha	MANUAL	Autor
Martha Rocío Moreno Jimenez	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor



## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Blanca Denisse Vázquez Cabral	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Ruben Francisco González Laredo	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 0007070X	ISSN electrónico:	
Nombre: British Food Journal		
País: United Kingdom		
Título del artículo: "INULIN IN FOOD PRODUCTS: PREBIOTIC AND FUNCTIONAL INGREDIENT" ISSN: 0007-070X		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 117	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 371	a: 387	
Palabra clave 1: HEALTH FOOD,	Palabra clave 2: FOOD ADDITIVES	Palabra clave 3: FOOD TESTING

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

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

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

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 20073828	ISSN electrónico: 20074018	
Nombre: Revista Chapingo Serie Ciencias Forestales y del Ambiente		
País: México		
Título del artículo: Encinos mexicanos, un recurso no maderable con potencial para elaborar bebidas tipo Kombucha ISSN:		
Número de la revista: 1	Volúmen de la revista: 22	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 73	a: 86	
Palabra clave 1: NUTRACEUTICAL	Palabra clave 2: QUERCUS	Palabra clave 3: POLYPHENOLS

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

## Reporte CVU Completo

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
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Claudia I Gamboa Gómez	MANUAL	Autor
Blanca Denisse Vázquez Cabral	MANUAL	Autor
Martha Rocío Moreno Jiménez	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 23472359	ISSN electrónico: 23216204	
Nombre: Research & 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: 2	Volúmen de la revista: 3	
Año de publicación: 2015		
Páginas de: 30	a: 36	
Palabra clave 1: SPRAY DRIYING	Palabra clave 2: BEETROOT	Palabra clave 3: BETALAINS

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

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

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

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 0023-6438.	ISSN electrónico:	
Nombre: LWT-Food Science and Technology		
País: United States of America		

## Reporte CVU Completo

Título del artículo: Dehydrated apple matrix supplemented with agave fructans, inulin, and oligofructose ISSN: 0023-6438		
Número de la revista: 3	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: SENSORY ANALYSIS

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

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

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

Publicación de artículos		
ISSN impreso: ISSN: 0740- 0020	ISSN electrónico:	
Nombre: Food Microbiology		
País: United States of America		
Título del artículo: Performance of mixtures of Saccharomyces and non- Saccharomyces native yeasts during alcoholic fermentation of Agave duranguensis		
Número de la revista: 3	Volúmen de la revista: 54	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 91	a: 97	
Palabra clave 1: INOCULANT	Palabra clave 2: ALCOHOLIC FERMENTATION	Palabra clave 3: SENSORY ANALYSIS

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

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

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Jesús Bernardo Páez Lerma	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Nicolás Oscar Soto Cruz	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
Martha Eugenia Nuñez Guerrero	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 17454549	ISSN electrónico:	
Nombre: Journal of food processing and preservation		
País: United States of America		
Título del artículo: Changes in Phytochemical and Antioxidant Potential of Tempeh Common Bean Flour from Two Selected Cultivars Influenced by Temperature		
Número de la revista: 2	Volúmen de la revista: 40	
Año de publicación: 2016		
Páginas de: 270	a: 278	
Palabra clave 1: TEMPHE	Palabra clave 2: PHASEOLUS	Palabra clave 3: ANTIOXIDANT CAPACITY

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

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

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	MANUAL	Autor
Claudia I. Gamboa Gómez	MANUAL	Autor
Abigail Muñoz Martínez	MANUAL	Autor
Martha Rocío Moreno Jimenez	MANUAL	Autor
Rubén Francisco González Laredo	MANUAL	Autor
Nicolás Oscar Soto Cruz	MANUAL	Autor
José Alberto Gallegos Infante	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 19302126	ISSN electrónico:	
Nombre: BIORESOURCES		
País: United States of America		
Título del artículo: Enzymatic Potential of Native Fungal Strains of Agave Residues		
Número de la revista: 13	Volúmen de la revista: 1	
Año de publicación: 2018		
Páginas de: 569	a: 585	

## Reporte CVU Completo

Palabra clave 1: Inulinase	Palabra clave 2: Fructanase	Palabra clave 3: Agave durangensis leaves
----------------------------	-----------------------------	---

## Áreas de conocimiento

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

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

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Martha Rocío Moreno Jimenez	MANUAL	Autor
Elva T. Aréchiga Carbajal	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Lilia Arely Prado Barragán	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
María Gorety Contreras Hernández	MANUAL	Autor
Javier López Miranda	MANUAL	Autor

## Capítulos publicados

ISBN: 81-87680-16-4	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: ASIATECH PUBLISHERS, INC.		
Número de edición: 1	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: DEVELOPMENT A SPREADABLE FOOD PRODUCT BASED ON ALFALFA (MEDICAGO SATIVA)		
Número de capítulo: 6.9	Páginas de: 358	a: 364

## Resumen:

The objective of this work was to obtain a spreadable food product based on alfalfa (Medicago sativa) with nutritional and sensorial characteristics highly acceptable. A sensorial analysis type I was done; also a statistical analysis that consisted of surface response, categorized box and variance was performed. The obtained results were: two formula of the interaction alfalfa-additives-pepper corresponding to 49.7%-6.3%-0.07%, 41.1%-4.7%-0.07%, and odour as significant attribute, respectively.

## 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
Eulalio Berumen	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Gabriela Bermudez Quiñones	MANUAL	Autor
Marcela Ibarra Alvarado	MANUAL	Autor

## Capítulos publicados

## Reporte CVU Completo

ISBN: 81-87680-16-4	Título del libro: Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries	
Editorial: ASIATECH PUBLISHERS. INC.		
Número de edición: 1	Año de edición: 2008	
Título del capítulo: DEVELOPMENT AND FORMULATION OF AND EGG-MILK BASED POWDER BEVERAGES		
Número de capítulo: 5.14	Páginas de: 259	a: 264
<b>Resumen:</b> An experimental design was used to examine ingredients interaction in a beverage made of albumen, egg yolk and milk and on their effects on functional properties and nutritional requirements. Sensory evaluation type I with a hedonic scale of nine points combined with intensity was made. For statistical analysis, a variance analysis as well as response surface analysis were used. The approval of finished dried product with level 1 of stabilizer, 0.6 g albumen/ mL of milk and 0.4g yolk/ mL of milk was good.		

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
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Marcela Ibarra Alvarado	MANUAL	Autor
Claudia Edith Bailón Soto	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN: Print ISBN 978-9	Título del libro: "Probiotics and Prebiotics in Human Nutrition and Health"	
Editorial: Publisher: InTech		
Número de edición: 1	Año de edición: 2016	
Título del capítulo: Fructosyltransferase Sources, Production, and Applications for Prebiotics Production		
Número de capítulo: 9	Páginas de: 169	a: 189
<b>Resumen:</b> Fructooligosaccharides (FOS) are considered prebiotic compounds and are found in different vegetables and fruits but at low concentrations. FOS are produced by enzymatic transformation of sucrose using fructosyltransferase (FTase). Development of new production methods and search for FTase with high activity and stability for FOS production is an actual research topic. In this article is discussed the most recent advances on FTase and its applications. Different microorganisms have been tested under various fermentation systems in order to identify and characterize new genes codifying for FTase. Some of these genes have been isolated from bacteria, fungi, and plants, with a wide range of percentages of identity but retaining the eight highly conserved motifs of the hydrolase		

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

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

## Reporte CVU Completo

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Raúl Rodríguez Herrera	MANUAL	Autor
Rosa María Rodríguez Jasso	MANUAL	Autor
Adriana Carolina Flores	MANUAL	Autor
Cristobal Noé Aguilar González	MANUAL	Autor
Mariela R. Michel	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor

Capítulos publicados		
ISBN: 9781771887182	Título del libro: Handbook of Research on Food Science and Technology, Vol 1 Food Technology and	
Editorial: Apple Academic Press /CRC		
Número de edición: 1	Año de edición: 2018	
Título del capítulo: "Encapsulation of Prebiotics and Probiotics: A Promising Alternative in Modern Food Technology"		
Número de capítulo: 2	Páginas de: 1	a: 19
<b>Resumen:</b> Abstract In recent years, the food industries have opted for the application of new technologies in the development of functional foods, such as encapsulation process, with the purpose of protect the bioactive compounds called prebiotics and probiotic during passage through the gastrointestinal zone and thereby ensure their total integrity and the viability during food product formulation and their storage. Encapsulation is a promising method because its allows the stabilization of prebiotics and probiotics by resistance to stomach acid pH and therefore offering health beneficial effects inside the digestive system. In addition, in this technique it is possible the incorporation of materials from natural sources such as potato and maize starch, pectin and others natural products that act as encapsulating		

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
Diana B. Muñiz Márquez	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Pedro Aguilar Zárate	MANUAL	Autor
Orlando de la Rosa	MANUAL	Autor
Jorge E. Wong Paz	MANUAL	Autor

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION II	
Año: 2009	Horas totales: 16

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

## Reporte CVU Completo

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE ALIMENTOS	
Año: 2009	Horas totales: 96

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

Cursos impartidos	
Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de investigación II	
Año: 2010	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: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: BIOSEPARACIONES	
Año: 2010	Horas totales: 80

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 (DGEST)	
Nombre del programa: Ingeniería Bioquímica	
Nombre del curso o asignatura: FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION	
Año: 2010	Horas totales: 64

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

Cursos impartidos	
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
Nombre del programa: LICENCIATURA EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	



## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN	
Año: 2011	Horas totales: 64

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: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: SEMINARIO DE INVESTIGACION II	
Año: 2011	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: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: EVALUACION SENSORIAL	
Año: 2011	Horas totales: 80

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 (DGEST)	
Nombre del programa: LIC. EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN	
Año: 2011	Horas totales: 64

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: MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE ALIMENTOS	
Año: 2011	Horas totales: 96

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> EVALUACION SENSORIAL	
<b>Año:</b> 2011	<b>Horas totales:</b> 80

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Seminario de Investigación I	
<b>Año:</b> 2012	<b>Horas totales:</b> 16

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> MICROBIOLOGÍA AVANZADA DE ALIMENTOS	
<b>Año:</b> 2012	<b>Horas totales:</b> 96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> EVALUACION SENSORIAL	
<b>Año:</b> 2012	<b>Horas totales:</b> 80

## Áreas de conocimiento

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

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
<b>Nombre del programa:</b> Licenciatura en Administración	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION	
<b>Año:</b> 2012	<b>Horas totales:</b> 64

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias Sociales	<b>Campo:</b> Administración y negocios
<b>Disciplina:</b> Administración y gestión	<b>Subdisciplina:</b> Administración de empresas

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> EVALUACION SENSORIAL	
<b>Año:</b> 2012	<b>Horas totales:</b> 80

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Evaluación Sensorial	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Microbiología Aplicada	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	

## Reporte CVU Completo

<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Seminario de Investigación II	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 16

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Seminario de Investigación I	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 16

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Microbiología Aplicada	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Seminario de Investigación II	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 1

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	
<b>Nombre del programa:</b> Licenciatura en Administración	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Taller de Investigación I	
<b>Año:</b> 2016	<b>Horas totales:</b> 192

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias Sociales	Campo:	Ciencias económicas
Disciplina:	Actividad económica	Subdisciplina:	Economía monetaria

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA		
Nombre del curso o asignatura:	Microbiología de Alimentos		
Año:	2017	Horas totales:	96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA		
Nombre del curso o asignatura:	Microbiología Aplicada		
Año:	2017	Horas totales:	96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	005813		
Nombre del curso o asignatura:	Evaluación Sensorial		
Año:	2017	Horas totales:	96

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

Institución:	TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO		
Nombre del programa:	MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA		
Nombre del curso o asignatura:	Seminario de Investigación III		
Año:	2017	Horas totales:	16

## Áreas de conocimiento

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

## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
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: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación III	
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: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: Microbiología de alimentos	
Año: 2017	Horas totales: 32

## 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: DOCTORADO EN BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación V	
Año: 2017	Horas totales: 32

## 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: DOCTORADO EN BIOQUÍMICA	

## Reporte CVU Completo

Nombre del curso o asignatura: Seminario Predoctoral	
Año: 2017	Horas totales: 32

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: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA BIOQUÍMICA	
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: DOCTORADO EN BIOQUÍMICA	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación	
Año: 2017	Horas totales: 32

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: Microbiología Aplicada	
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: 000858	
Nombre del curso o asignatura: Proyecto de Investigación I	
Año:	Horas totales: 32

## Reporte CVU Completo

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> 000858	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Seminario Predoctoral	
<b>Año:</b>	<b>Horas totales:</b> 32

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

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

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> 000858	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Proyecto de Investigación V	
<b>Año:</b>	<b>Horas totales:</b> 32

## Áreas de conocimiento

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

## Cursos impartidos

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
<b>Nombre del programa:</b> 001573	
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Seminario de investigación III	
<b>Año:</b>	<b>Horas totales:</b> 16

## Áreas de conocimiento

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



## Reporte CVU Completo

## Cursos impartidos

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO	
Nombre del programa: 001573	
Nombre del curso o asignatura: Seminario de Investigación II	
Año:	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: Microbiología de Alimentos	
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: Microbiología de Alimentos	
Año:	Horas totales: 48

## 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: Microencapsulación de Lactobacillus reuteri por método de secado por aspersión utilizando mezclas de alginato-almidón como encapsulante	

## Nombre del autor

Nombre: Iliana Espinoza Valles	
Estado de la tesis: Terminada	País: México
Fecha de aprobación: 15/oct/2009	Fecha de obtención de grado: 15/oct/2009

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
--	----------------------

## Reporte CVU Completo

<b>Disciplina:</b> Tecnología de alimentos	<b>Subdisciplina:</b> Nutrición y alimentos
--	---

## Tesis dirigidas

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
<b>Título de la tesis:</b> Effect of Fermentation Conditions on Yield and Viscosity of Exopolysaccharides Produced by Lactic Acid Bacteria

## Nombre del autor

<b>Nombre:</b> Jesus Roberto Salas Soto	
<b>Estado de la tesis:</b> Terminada	<b>País:</b> México
<b>Fecha de aprobación:</b> 08/mar/2011	<b>Fecha de obtención de grado:</b> 08/jun/2011

## Áreas de conocimiento

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

## Tesis dirigidas

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
<b>Título de la tesis:</b> Propiedades fisicoquímicas y sensoriales de láminas de manzana adicionadas con un prebiótico

## Nombre del autor

<b>Nombre:</b> Karen Deyanira Maldonado Rocha	
<b>Estado de la tesis:</b> Terminada	<b>País:</b> México
<b>Fecha de aprobación:</b> 13/dic/2013	<b>Fecha de obtención de grado:</b> 13/dic/2013

## Áreas de conocimiento

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

## Tesis dirigidas

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
<b>Título de la tesis:</b> Formulación de un alimento tipo snack de origen vegetal y evaluación de su potencial simbiótico

## Nombre del autor

<b>Nombre:</b> Gabriela Bermúdez Quiñones	
<b>Estado de la tesis:</b> En proceso	<b>País:</b> México
<b>Fecha de aprobación:</b>	<b>Fecha de obtención de grado:</b>

## Áreas de conocimiento

## Reporte CVU Completo

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:

Desarrollo y evaluación sensorial de un producto prebiótico tipo snack a base de camote-manzana

## Nombre del autor

Nombre: Wendy Guadalupe García Villalba

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:

Sobrevivencia en almacenamiento y simulación oro-gastrointestinal de Lactobacillus casei y Bifidobacterium breve encapsulados en agavinas

## Nombre del autor

Nombre: Mariela Carolina Bueno Alba

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:

Influencia de la suplementación de Agavinas en las propiedades microestructurales, térmicas y sensoriales de una lámina de manzana

## Nombre del autor

Nombre: Alan Benjamin García García

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:	VtYjs0BGTFa	ISSN electrónico:	
Nombre:	CienciAcierta		
País:	México		
Título del artículo:	Alimentos funcionales: es necesario incluirlos en la dieta?		
Número de la revista:	1	Volúmen de la revista:	15
Año de publicación:	2015		
Páginas de:	14	a:	11
Palabra clave 1:	Alimentos funcionales	Palabra clave 2:	nutraceuticos
		Palabra clave 2:	salud

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
Jose Luis Martínez Hernández	MANUAL	Autor
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Silvia Marina González Herrera	MANUAL	Autor
Mercedes Guadalupe López	MANUAL	Autor
Raúl Rodríguez Herrera	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	2007-7238.	ISSN electrónico:	
Nombre:	Tecno Agave		
País:	México		
Título del artículo:	Uso industrial del Agave Durangensis		
Número de la revista:	42	Volúmen de la revista:	1
Año de publicación:	2016		
Páginas de:	19	a:	16
Palabra clave 1:	Agave	Palabra clave 2:	Fructanos
		Palabra clave 2:	Mezcal

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

## Reporte CVU Completo

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Luz Araceli Ochoa Martínez	MANUAL	Autor
Silvia Marina Gonzalez Herrera	MANUAL	Autor
Olga Miriam Rutiaga Quiñones	MANUAL	Autor
Mercedes Guadalupe López	MANUAL	Autor
María Gorety Contreras Hernández	MANUAL	Autor

Proyectos de investigación	
Nombre del proyecto: EFECTO DE TECNOLOGIAS DE POSTCOSECHA SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE, CONTENIDO DE ANTOCIANINAS Y VIDA DE	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2007	Fin: 31/ago/2008
Institución:	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

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

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

## Reporte CVU Completo

Nombre: DR. EFREN DELGADO LINCON		
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: APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES EN ARILOS Y JUGO DE GRANADA	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/ago/2009	Fin: 30/jul/2011
Institución:	

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

## Colaboradores

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

Nombre: EVELYN A. 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:	

## Reporte CVU Completo

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

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

Nombre: ALBERTO RAMIREZ DE LEÓN		
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: POTENCIAL DE DESARROLLO E INNOVACIÓN DE BOTANAS SALUDABLES A PARTIR DE FRUTAS DE LA REGIÓN DE BAJO VALOR	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 30/ene/2012	Fin: 30/sep/2014
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

## Reporte CVU Completo

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

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

Nombre: 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: ROSALÍA CARDONA GARCÍA		
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: Potencial de Agavinas como co- encapsulante de probióticos por secado por aspersión	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/sep/2017	Fin: 30/ago/2018
Institución: Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

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



## Reporte CVU Completo

## Proyectos de investigación

<b>Nombre del proyecto:</b> Snacks prebióticos a base de camote-manzana tipo lámina de frutas suplementados con Agavinas y su aceptabilidad sensorial para	
<b>Tipo de proyecto:</b> Investigación	
<b>Inicio:</b> 21/sep/2017	<b>Fin:</b> 01/oct/2018
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México (DGEST)	

## Áreas de conocimiento

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

## Colaboradores

<b>Nombre:</b> Olga Miriam Rutiaga Quiñones		
<b>Sexo:</b> Femenino	<b>Nivel de escolaridad:</b> Doctorado	<b>Nacionalidad:</b> Mexicana
<b>Área:</b>	<b>Campo:</b>	
<b>Disciplina:</b>	<b>Subdisciplina:</b>	
<b>¿Pertenece al S. N. I.?:</b> Sí	<b>Producto generado:</b>	
<b>Tiempo de colaboración:</b>	<b>Tipo de colaborador:</b> Investigador SNI	
<b>Medio de contacto:</b> Teléfono	<b>Categoría de medio de contacto:</b> Oficial	<b>Teléfono:</b> 6188186936
<b>Medio de contacto:</b> Correo electrónico	<b>Categoría de medio de contacto:</b> Oficial	<b>Correo:</b> omrutiaga@itdurango.edu.mx

<b>Nombre:</b> Silvia Marina Gonzalez Herrera		
<b>Sexo:</b> Femenino	<b>Nivel de escolaridad:</b> Doctorado	<b>Nacionalidad:</b> Mexicana
<b>Área:</b>	<b>Campo:</b>	
<b>Disciplina:</b>	<b>Subdisciplina:</b>	
<b>¿Pertenece al S. N. I.?:</b>	<b>Producto generado:</b>	
<b>Tiempo de colaboración:</b>	<b>Tipo de colaborador:</b> Investigador SNI	
<b>Medio de contacto:</b> Teléfono	<b>Categoría de medio de contacto:</b> Oficial	<b>Teléfono:</b> 6188186936
<b>Medio de contacto:</b> Correo electrónico	<b>Categoría de medio de contacto:</b> Oficial	<b>Correo:</b> sgonzalez@itdurango.edu.mx

<b>Nombre:</b> Luz Araceli Ochoa Martinez		
<b>Sexo:</b> Femenino	<b>Nivel de escolaridad:</b> Doctorado	<b>Nacionalidad:</b> Mexicana
<b>Área:</b>	<b>Campo:</b>	
<b>Disciplina:</b>	<b>Subdisciplina:</b>	
<b>¿Pertenece al S. N. I.?:</b> Sí	<b>Producto generado:</b>	
<b>Tiempo de colaboración:</b> 0	<b>Tipo de colaborador:</b> Investigador SNI	
<b>Medio de contacto:</b> Teléfono	<b>Categoría de medio de contacto:</b> Oficial	<b>Teléfono:</b> 6188186936
<b>Medio de contacto:</b> Correo electrónico	<b>Categoría de medio de contacto:</b> Oficial	<b>Correo:</b> aochoa@itdurango.edu.mx

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b> Beca Conacyt
<b>Año:</b> 2012

## Reporte CVU Completo

## Distinciones CONACYT

Nombre de la distinción: SNI 1

Año: 2017

## Idioma

Idioma: English

## Grado de dominio

Grado de dominio:

Nivel de conversación: Intermedio

Nivel de lectura: Avanzado

Nivel de escritura: Básico

Fecha de evaluación: 11/jul/2012

¿Cuenta con certificación?

Documento probatorio: TOEFL ITP

Puntos / porcentaje: 480

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: