

DIRECTORES DE TESIS Y ESTUDIANTES TITULADOS DE LA MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS FUNCIONALES

AÑO 2020

Programa Educativo	Nombre	Fecha de obtención del Grado	Título de la tesis	Director(a) de tesis
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Rubén Eli Lozano Mariles	12 de junio de 2020	Galleta enriquecida con harina de cáscara de naranja: efecto en su composición fisicoquímica, calidad sensorial y digestibilidad	Dra. Luz Araceli Ochoa Martínez
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Carlos Alberto Márquez Montes	31 de octubre de 2020	Efecto de la crioconcentración sobre la estabilidad fitoquímica de concentrados de jugo de tuna <i>Opuntia</i>	Dr. José Alberto Gallegos Infante
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Erika Karina del Patrocinio Marmolejo Basurto	17 de noviembre de 2020	Formulación y desarrollo de una bebida con potencial funcional utilizando jugo de camote de pulpa naranja	Dra. Luz Araceli Ochoa Martínez
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Saúl Alberto Álvarez	20 de noviembre de 2020	Simbióticos desarrollados a base de pectina de cáscara de tuna (<i>Opuntia ficus-indica</i>) enriquecidos con bebidas tradicionales fermentadas como fuente de probióticos	Dra. Nuria Elizabeth Rocha Guzmán

Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Jennifer Fiscal Cassio	17 de diciembre de 2020	Efecto de mezclas de agavinas, inulina y oligofruktosa en la producción de ácidos grasos de cadena corta en fermentaciones <i>in vitro</i> con cepas probióticas	Dra. Silvia Marina González Herrera
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Thalía Baeza Melchor	17 de diciembre de 2020	Evaluación del potencial funcional de un alimento fermentado tipo jocoque	Dra. Olga Miriam Rutiaga Quiñones
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Claudia Isabel Luján Mendoza	18 de diciembre de 2020	Estudio del mecanismo anticancerígeno generado por extraíbles de infusiones de <i>Quercus</i> spp en un modelo <i>in vitro</i> de cáncer de colon	Dra. Martha Rocío Moreno Jiménez
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Luis Manuel Cruz García	18 de diciembre de 2020	Estudio del mecanismo de protección gástrica generada a partir del consumo de hojas de cafeto (<i>Coffea arabica</i>) en un modelo animal de obesidad inducida	Dra. Martha Rocío Moreno Jiménez

TOTAL: 8

AÑO 2021

Programa Educativo	Nombre	Fecha de obtención del Grado	Título de la tesis	Director(a) de tesis
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Maria Estefania Hernández Aguirre	29 de enero de 2021	Desarrollo y evaluación sensorial de una tisana (hoja de guayabo, hoja de granado, arilos de granada) fermentada con kéfir	Dra. Verónica Cervantes Cardoza
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Melissa De Urquidi Sepúlveda	3 de junio de 2021	Estudio del mecanismo de protección intestinal inducida por el consumo de nutracéutico e infusión obtenidos a partir de hojas de <i>Coffea arabica</i> var. Catimol en un modelo de obesidad inducida	Dra. Martha Rocío Moreno Jiménez
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Guadalupe Montiel Ramírez	4 de junio de 2021	Estudio del efecto antiobesidad de nutracéuticos de <i>Coffea</i> y su relación en el eje intestino-cerebro	Dra. Nuria Elizabeth Rocha Guzmán
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Claudia Georgina Félix Villalobos	18 de junio de 2021	Desarrollo de un vehículo de liberación y protección de compuestos bioactivos a partir de almidón resistente	Dr. José Alberto Gallegos Infante
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Damaris Ivonne Román Rivera	18 de junio de 2021	Evaluación del potencial probiótico de bacterias lácticas aisladas del Jocoque	Dra. Olga Miriam Rutiaga Quiñones

Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Angelica Valdez Villarreal	29 de octubre de 2021	Extracción y evaluación funcional de nutraceuticos a partir de <i>Tremella fuciformis</i>	Dr. Rubén Francisco González Laredo
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Carlos Alonso Salas Ramírez	16 de noviembre de 2021	Estudio de biomarcadores de ingesta y efecto asociados al consumo de bebidas funcionales de encino (infusiones y fermentados de <i>Quercus convallata</i>) en ratones CD-1 alimentados con una dieta hipercalórica.	Dra. Nuria Elizabeth Rocha Guzmán
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Mayra Karina Zamora García	23 de noviembre de 2021	Funcionalización de una bebida tipo café elaborada a base de vainas de mezquite (<i>Prosopis spp</i>)	Dr. Rubén Francisco González Laredo
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Jaime Hinojoza Garibay	26 de noviembre de 2021	Desarrollo de un sorbete simbiótico con alto grado de aceptabilidad	Dra. Silvia Marina González Herrera
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Karen Anahí Bañuelos Soto	30 de noviembre de 2021	Potencial antioxidante, anticancerígeno y antiinflamatorio <i>in vitro</i> de extractos sucesivos de polaridad creciente de <i>Quercus spp</i>	Dra. Martha Rocío Moreno Jiménez

Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Mariel Díaz Cervantes	10 de diciembre de 2021	Bioaccesibilidad de betalainas en paletas de agua y crema de leche durante su almacenamiento y evaluación de la preferencia del consumidor.	Dra. Luz Araceli Ochoa Martínez
--	-----------------------	-------------------------	---	---------------------------------

TOTAL: 11

AÑO 2022

Programa Educativo	Nombre	Fecha de obtención del Grado	Título de la tesis	Director(a) de tesis
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Jenny Vanessa Gutiérrez Saucedo	10 de junio de 2022	"Desarrollo de un sistema micelar inverso como método de lipofilización de extractos acuosos de hojas de guayabo"	Dr. José Alberto Gallegos Infante
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Arlette Andrea Díaz Villarreal	10 de junio de 2022	"Características de crecimiento y micro encapsulación de bacterias ácido – lácticas nativas en medio no convencional a base de lactosuero"	Dra. Olga Miriam Rutiaga Quiñones
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Paola González Villa	10 de junio de 2022	"Efectos de diferentes tratamientos sobre la eficiencia de extracción y bioaccesibilidad de β -caroteno de cáscara de naranja"	Dra. Luz Araceli Ochoa Martínez
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Héctor Alejandro Luna Solís	6 de septiembre de 2022	"Agavinas de penca de Agave"	Dra. Luz Araceli Ochoa Martínez

			<i>durangensis</i> , extracción, caracterización, y potencial prebiótico"	
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Karina Guadalupe Reyes Morales	8 de diciembre de 2022	"Estudio de la interacción entre α -amilasa y compuestos fenólicos de cáscara de granada como inhibidores de la actividad enzimática"	Dra. Nuria Elizabeth Rocha Guzmán
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Manuel Alejandro Moran Espituñan	8 de diciembre de 2022	"Aislamiento e identificación de levaduras asociadas a la fermentación de agave para la producción de mezcal en Durango"	Dra. Olga Miriam Rutiaga Quiñones
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Yurixhi Favela Galindo	9 de diciembre de 2022	"Evaluación del potencial prebiótico de hidrolizados de biomasa de <i>Chlorella vulgaris</i> y <i>Stigeoclonium nanum</i> "	Dra. Silvia Marina González Herrera
Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos Funcionales	Jennifer Aracely De Santiago Romero	9 de diciembre de 2022	"Desarrollo de un suplemento alimenticio a partir de mezquite (<i>Prosopis laevigata</i>), extractos de encino (<i>Quercus convallata</i>) y fructanos de agave: Características de calidad fisicoquímica, química, sensorial e índice glucémico"	Dra. Nuria Elizabeth Rocha Guzmán

TOTAL: 8