

ROSELIS CARMONA GARCÍA

Miembro Sistema Nacional de
Investigadores Nivel I.
Perfil deseable
E-MAIL: rosel_car@hotmail.com
TEL: (287) 875- 1880
EXT.:300



Fecha de Actualización: 15 / 02 / 2019

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura: Ingeniería Bioquímica

Maestría: Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos

Doctorado: Doctorado en Ciencias en Polímeros

EXPERIENCIA DOCENTE

Instituto Tecnológico de Tuxtepec

Inicio: 16/05/2009

EXPERIENCIA LABORAL

Instituto Tecnológico de Tuxtepec

Ingreso: 16/05/2009

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

- Osorio-Díaz, P.; Agama-Acevedo, E., **Carmona-García, R.**, Tovar, J.; Paredes-López, O. and Bello-Pérez, L. A. **2004**. Resistant starch and *in vitro* starch digestibility of cooked ayocote bean (*Phaseolus coccineus*, L.) (ISSN: 0378:1844), *Interciencia* Vol. 29 Pág. 510-510.
- **Roselis Carmona-García**, Perla Osorio-Díaz, Edith Agama-Acevedo, Juscelino Tovar and Luis Arturo Bello-Pérez. **2007**. Composition and effect of soaking on starch digestibility of *Phaseolus vulgaris* (L.) Cv. Mayocoba. (ISSN: 0950:2621),

International Journal of Food Science and Technology Vol. 42 Pag. 296-296

- **Roselis Carmona García**, Guadalupe Méndez Montealvo, Bellanira Garza Montoya, Luis A. Bello Pérez, Mirna M. Sánchez Rivera. **2009**. Effect of the cross-linked reagent type on some morphological, physicochemical and functional characteristics of banana starch (*Musa Paradisiaca*) Carbohydrate Polymers, 76:117-122. (ISSN: 0144:8617).
- Yee-Madeira, H., Bello-Pérez L.A., Aguirre-Cruz, A., **Carmona-García, R.** **2009**. Dual modification of banana starch: partial characterization, Starch/Starke, 61:656-664 (ISSN:0038:9056)
- **Roselis Carmona García**, Alberto Álvarez Castillo, Luis A. Bello-Pérez, Andrés Aguirre-Cruz, Teodoro Castrejón Rosales. **2010**. Moisture adsorption behavior of banana flours (*Musa Paradisiaca*) unmodified and modified by acid-treatment, Starch/Starke, 62: 658-666 (ISSN: 0038:9056).
- J. Rodríguez-Miranda, C. A. Gómez-Aldapa, **R. Carmona García**, C.E. Martínez-Sánchez, E. Herman-Lara, B. Hernández-Santos, M.A. Vivar Vera. **2012**. Physicochemical and functional properties of whole and defatted meals from mexican (cucurbita pepo) pumpkin seeds, International Journal of Food Science and Technology, 47: 2297-2303. (ISSN: 0950-2621).
- Cecilia E. Martínez-Sánchez, **Roselis Carmona-García**, Erasmo Herman-Lara, Irving I. Ruiz- López, Hermelinda Pacheco-Angula, Héctor Ruiz Espinosa. **2013**. Mass transfer modeling of equilibrium dynamic periods during osmotic dehydration of radish in nacl solutions. Food and Bioproducts processing, (ISSN: 0960-3085). Vol. 91(3) Pág.216-224.
- Erasmo Herman-Lara, Laura I. Elvira Torales, Jesus Rodriguez- Miranda, Juan G. Torruco-Uco, **Roselis Carmona-García**, Patricia G. Mendoza-García, Hugo S. García, Ida Soto-Rodríguez, Enrique Sanchez Valdivieso and Cecilia E. Martinez-Sanchez. **2014**. Impact of micronized starfruit (averroha carambola l) fiber concentrate on lipid metabolism in mice (ISSN: 1465-3478), International Journal of Food Science and Nutrition Vol. 65 Pág. 862-862.
- Mario Torres Becerril, **Roselis Carmona García**, Andrés Aguirre Cruz. **2015**. Obtaining and structural characterization and functional of acetylated starch of taro (*Colocasia esculenta* Schott) (ISSN: 2007-9230), Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas Vol. 6 Pag. 905-905
- Osorio Díaz, P. Islas-Hernández, J.J., Aguirre Cruz, A. **Carmona-García, R.** **2016**. Elaboración de una barra de trigo con harina de plátano y amaranto, Investigación y Desarrollo en Ciencia de Alimentos Vol. 1 Pág. 734-734
- **R Carmona-García**, L.A. Bello-Pérez, A. Aguirre-Cruz, A. Aparicio-Saguilán, J. Hernández-Torres, J. Alvarez-Ramirez. **2016**. Effect of ultrasonic treatment on the morphological, physicochemical, functional, and rheological properties of starches with different granule size (ISSN: 1521-379x), starch/starke vol. 68 pág. 1-1
- Betsabé Hernández-Santos, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Juan G. Torruco-Uco, Jesús Rodríguez-Miranda, Irving I. Ruiz López, Edgar S. Bajando-Anaya, **Roselis Carmona-García**, Erasmo Herman-Lara. **2016**. Evaluation of physical and chemical properties of carrots dried by refractance window drying (ISSN: 1532-2300), Drying Technology vol. 34 pág. 1414-1414.
- Betsabé Hernández-Santos, Jesús Rodríguez-Miranda, Erasmo Herman- Lara, Juan G. Torruco-Uco, **Roselis Carmona-García**, José M. Juárez-Barrientos, Rubí Chavez-Zamudio, Cecilia E. Martínez-Sánchez. **2016**. Effect of oil extraction assisted by ultrasound on the physicochemical properties and fatty acid profile of pumpkin seed oil (*Cucurbita pepo*) (ISSN: 1350-4177), Ultrasonics Sonochemistry, Vol. 31 Pág. 429-429.
- García- Toledo, J.A., Ruiz-López, I.I., Martínez-Sánchez, C.E, Rodríguez-Miranda, J., **Carmona-García, R.**; Torruco-Uco, J.G.; Ochoa-Martínez, L.A., Herman-Lara, E.

- 2016.** Effect of osmotic dehydration on the physical and chemical properties of mexican ginger (*zingiber officinale* var. Grand cayman) (ISSN: 1947-6345), CyTa-Journal of Food, Vol. 14 Pág. 27-27.
- E. León Pérez, C. E. Martínez Sánchez, **R. Carmona García**, J. Rodríguez Miranda, E. Herman y Lara. **2017.** Caracterización fisicoquímica del almidón de plátano macho como adjunto no convencional en cerveza artesanal. Journal CIM Vol. 5 (2) Pág. 936-941.
 - J. Hernández Canseco, A. Aguirre Cruz, E. Herman y Lara, M.P. Valencia Pérez, **R. Carmona García**. **2017.** Caracterización funcional del almidón de malanga (*Colocasia esculenta*) de dos variedades. Journal CIM Vol. 5 (2) Pág. 1332-1337.
 - **R. Carmona García**, A. Aguirre Cruz. S. Cruz Valdez, A. Alvares-Castillo, E. Herman y Lara. **2018.** Caracterización de nanowhiskers de celulosa obtenida por hidrólisis química-ultrasonido a partir del raquis de plátano macho. Journal CIM, Vol. 6 (1) Pág.1445-1451.
 - M. Rivera Rivera, M. P. Valencia Pérez, **R. García Carmona**, M. A. Godínez Ruiz, G. Carlos Martínez. **2018.** Análisis de los cambios que ocurren durante el almacenamiento de una galleta libre de gluten. Journal CIM, Vol. 6 (1) Pág. 1508-1515.
 - A. Aguirre Cruz, J. M. Peña Castro, J. Carrillo Ahumada, A. Aparicio Saguilán, **R. Carmona García**. **2018.** Optimización de la hidrólisis enzimática parcial de celulosa para la generación de azúcares reductores. Journal CIM, Vol. 6 (1) Pág. 1603-1608.
 - Carolina Calderón-Chiu, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Jesús Rodríguez-Miranda, José Manuel Juárez-Barrientos, **Roselis Carmona-García**, Erasmo Herman-Lara. **2019.** Evaluation of the combined effect of osmotic and Refractance Window drying on the drying kinetics, physical, and phytochemical properties of beet. Drying Technology.
 - Perla A. Magallanes-Cruz, Luis A. Bello-Pérez, Edith Agama-Acevedo, Juscelino Tovar, **Roselis Carmona-García**. 2019 (IN PRESS). Effect of the addition of thermostable and non-thermostable type 2 resistant starch (RS2) in cake batters. LWT. Food Science and Technology.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS

Caracterización parcial de almidón resistente obtenido mediante la formación de complejos de almidón de malanga-ácidos grasos saturados, Enero 2015-Julio 2016.

Planta Piloto para la elaboración de nuevos estilos de cerveza con un proceso innovador de maceración de adjuntos no convencionales, FINANCIADO PEI-CONACYT, 2016.

Estudio de la actividad antimicrobiana de películas elaboradas a partir de almidón de plátano modificado-nanowhiskers de celulosa aceite esencial, FINANCIADO TECNM. Dic 2016-Nov-2018.

Estudios de las características físicas, térmicas, funcionales y estructurales de diferentes variedades de tubérculos y harinas de yuca (*Manihot esculenta*) Ene-Dic-2019.

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

- 2016 Caracterización parcial del almidón resistente tipo 5 obtenido a partir de almidón de malanga-ácido palmítico
- 2015 Obtención de almidón adsorbente de metales pesados en solución acuosa mediante la modificación química dual del almidón de plátano
- 2015 Evaluación funcional del almidón de malanga (*colocasia esculenta schott*)
- 2013 Caracterización funcional del almidón de plátano macho (*musa paradisiaca l*) modificación ácido cítrico
- 2013 Efecto de la modificación química dual del almidón de plátano sobre las propiedades térmicas y estructurales
- 2013 Caracterización química y funcional de almidón acetilado de malanga (*Colocasia esculenta schott*)
- 2013 Almidón acetilado de malanga (*colocasia esculenta schott*): Caracterización química, estructural y funcional
- 2013 Optimización de la obtención de almidón citrato mediante superficie de respuesta
- 2013 Obtención y caracterización química y funcional del almidón citrato de malanga (*Colocassia esculenta schott*)
- 2014 Evaluación del secado convectivo con flujo de aire revertido en el color del jengibre
- 2014 Efecto del secado convectivo en la actividad antioxidante del jengibre
- 2014 Simulación matemática de la deshidratación osmótica del plátano macho

RECONOCIMIENTOS

Perfil deseable prodep
SNI: nivel 1

ASOCIACIONES A LAS QUE PERTENECE

RED TEMÁTICA EN SEGURIDAD ALIMENTARIA 01/06/2016