

### Dirección de tesis (2016-2019)

Director	Alumno (a)	Título de Tesis
<b>M.C. Ernestina Paz Gamboa</b>	Zurideisy Terrero Jiménez	Caracterización física, química y sensorial de queso tipo panela adicionado con <i>Lactobacillus reuteri</i> y ácidos grasos DHA
	Aurora Chavez Avendaño	Elaboración y concentración de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y de bioconservación de un queso tipo panela
	Sajith Cruz Valdez	Elaboración de una bebida láctea fermentada funcional adicionada con <i>Lactobacillus reuteri</i> y fortificada con zinc
	Zulema del Rosario Sandria Montero	Elaboración y caracterización de un yogurt griego de pitaya ( <i>Stenocereus stellatus</i> ), adicionado con <i>Lactobacillus reuteri</i> y fortificado con calcio.
	María Félix Sosa Reyes	Desarrollo y caracterización de una bebida láctea con pitaya ( <i>Stenocereus stellatus</i> ) probiótico y proteína vegetal
	Narda Olivia Cabrera Rodríguez	Efecto de una película activa bicapa de quitosano y aceite esencial de orégano en la conservación de carne de res
	Krysthel Rodríguez Pérez	Efecto de un multi-compuesto polimérico en la encapsulación de <i>Lactobacillus reuteri</i> y fibra dietaria de carambola
<b>Dr. Erasmo Herman y Lara</b>	Martha Sarahí Torres Niño	Evaluación de la eficiencia energética del secado por ventana refractiva utilizando como alimento modelo el betabel ( <i>Beta vulgaris</i> )
	Ada Miriam Castillo Cardoza	Evaluación del secado con ventana refractiva empleando diferentes materiales de transferencia de calor sobre las propiedades fisicoquímicas en rábano
	Ana Karen González Bernardino	Enriquecimiento de leche con ácido linoleico conjugado por ultrasonificación para obtención de queso fresco y su efecto sobre las propiedades físicas y químicas
	Erika León Pérez	Efecto del almidón de plátano macho como un adjunto no convencional en la fermentabilidad del mosto para la elaboración de una cerveza artesanal.
	Marisol de Montserrat Tejeda Paz	Evaluación de un método basado en la calorimetría de barrido diferencial para la detección de grasa vegetal en quesos frescos
	Carolina Calderón Chiu	Evaluación del efecto combinado de deshidratación osmótica y secado por ventana refractiva sobre las propiedades físicas y químicas del betabel ( <i>Beta Vulgaris</i> L.)
<b>Dra. Cecilia E. Martínez Sánchez</b>	Diego Aurelio Hernández	Evaluación de extractos de Moringa sobre la actividad antioxidante y antimicrobiana en una nano-emulsión
	Jonathan de Jesús Pérez Tejas	Evaluación de la actividad hipoglucemiante de extractos hidroalcohólicos de la semilla de <i>Moringa oleifera</i> en un modelo murino
	Josué Lucas Merino	Identificación y evaluación de la bioaccesibilidad de los compuestos bioactivos de extractos de hoja de <i>Moringa oleifera</i> mediante un simulador gástrico
	María de la Luz Juárez Rafael	Caracterización de la semilla y el aceite de moringa ( <i>Moringa oleifera</i> ) extraído por ultrasonido.

	Sayra Lizzett Vargas Villalobos	Evaluación de la adición de antioxidantes al aceite de soya enriquecido con ácido linoleico conjugado para la elaboración de chips de plátano macho y yuca
<b>Dra. Araceli Pérez Silva</b>	Antony Soto Enrique	Evaluación del potencial aromático de los frutos de ( <i>Vainilla planifolia</i> ) producidos en diferentes condiciones agroecológicas de México
	Débora Isabel Nolasco Baltazar	Evaluación del potencial aromático de Vainilla pompona de México
	Pedro José Marcelino	Efecto del tipo de beneficiado de la vainilla en la transformación de la vainillina
	Eduardo Peña Mojica	Estudio del efecto fototérmico en la transformación química y enzimática de la vainillina
	Saraí García Valis	Evaluación de los compuestos fenólicos y su capacidad antioxidante durante el beneficiado tradicional de la vainilla ( <i>Vanilla planifolia</i> ).
	Liliana Anilú Vásquez Hernández	Evaluación de los precursores glucosilados durante el desarrollo de frutos y perfil aromático de la vainilla ( <i>Vanilla planifolia</i> ).
	Ana Karen Navarro Utrera	Evaluación del efecto del escaldado con presión a vapor y por microondas sobre las características físico-químicas de la piña y del plátano macho
<b>Dra. María de los Ángeles Vivar Vera</b>	Rocío López González	Por definir
	Luisa Alejandra Cortés Cid	Por definir
	Abel de Jesús Morales Fernández	Evaluación del efecto de las altas presiones hidrostáticas en las propiedades nutrimentales de las inflorescencias de <i>Chamaedorea tepejilote</i>
	Nubia Isela Alto Rojas	Conservación por altas presiones hidrostáticas y caracterización nutrimental y física de salchichas de diferentes carnes con inflorescencias de <i>Chamaedorea tepejilote</i>
	Mayra Hinojosa Gijon	Procesamiento de cáscaras de pitaya y pitahaya en polvos con alto contenido de fibra dietaria antioxidante: Evaluación tecnofuncional, efecto prebiótico y bioaccesibilidad in vitro de polifenoles
	Fátima Camacho Morales	Evaluación química, física y tecno-funcional de purés de pitaya ( <i>Stenocereus griseus</i> ) con mucílago de nopal ( <i>Opuntia robusta Wendl</i> ) como ingredientes en el desarrollo de muffins.
	Carlos Alfredo Uscanga Silveira	Obtención y caracterización química, física y funcional de un concentrado de fibra dietaria de bagazo de zanahoria ( <i>Daucus carota</i> L.)
	Gabriela Aguilar Hernández	Evaluación de las características físicas y químicas de salchicha tipo viena enriquecidas con un concentrado de fibra dietaria de gabazo de piña ( <i>Ananas comosus</i> )
<b>Dra. Roselis Carmona García</b>	Zaire Zompa Aguirre	Elaboración y caracterización de una emulsión a partir de aceite de cúrcuma y almidón de malanga modificado con anhídrido octenil succínico (OSA).
	Paola Chávez Mendoza	Evaluación de las características nutricionales, de textura y digestibilidad de extrudidos con alto contenido de proteínas.
	Vanessa Martínez Moreno	Estudio de la actividad antimicrobiana de películas elaboradas a partir de almidón de plátano modificado nanowhiskers de celulosa-aceite esencial

	Emmanuel Eliud Nolasco Jordan	Evaluación del efecto de las reacciones sonoquímicas sobre las propiedades químicas, fisicoquímicas y estructurales de almidón de Malanga ( <i>Colocasia esculenta</i> )
	Mayra Isabel Norberto Zuñiga	Estudio de la estabilidad y actividad antimicrobiana de nanoemulsiones (aceite/agua) obtenidas mediante ultrasonido y estabilizadas con almidón de malanga modificado químicamente
	Jonathan Baltazar Torrecilla	Formulación y caracterización de nanoemulsiones obtenidas por ultrasonido y estabilizadas con almidón modificado químicamente
	Johana Hernández Canseco	Estudio de las propiedades químicas, físicas y fisicoquímicas de malanga ( <i>Colocasia esculenta</i> )
	Marco Antonio Mendoza Castellanos	Caracterización morfológica, térmica y funcional de nanopartículas de almidón de malanga obtenidas mediante hidrólisis enzimática-ultrasonificación
	Francisco Javier Espinosa Niño	Obtención y caracterización de harina de piña ( <i>Ananas comosus</i> L.) Con alto contenido de fibra dietética y su aplicación en un producto de planificación.
	Madeleine Perucini Avendaño	Caracterización parcial de almidón resistente obtenido mediante la formación de complejos de almidón de malanga con ácidos grasos saturados (AR5)
<b>Dr. Juan Gabriel Torruco Uco.</b>	Arelly Carlos Isidro	Evaluación biofuncional de fracciones peptídicas obtenidas por ultrafiltración a partir de dos leguminosas de San Felipe Usila Oaxaca.
	Diana Laura Bravo Gerardo	Evaluación de la hidrólisis enzimática mediante ultrasonido para la obtención de hidrolizados proteicos de frijol blanco con actividad biológica
	José Daniel Rodríguez Ortíz	Efecto del germinado sobre la obtención de péptidos bioactivos a partir de frijol ( <i>Vigna unguiculata</i> ).
	María del Sol Ixtla Rojas	Obtención de péptidos antioxidantes y antihipertensivos de frijol mayeso para su uso como componente bioactivo en un sistema alimenticio.
	Dhorle Gardenia Domínguez Delfín	Obtención y evaluación de hidrolizados proteicos de semillas de quelite blanco ( <i>Amaranthus hybridus</i> ) y amaranto ( <i>Amaranthus hypochondriacus</i> ) como componentes bioactivos.
	Coral Abigail Mata Ramírez	Evaluación de las actividades antitrombótica y antihipertensiva de los hidrolizados proteicos del chapulín ( <i>Sphenarium purpurascens</i> Ch).
	Shunashi del Carmen Armas Luna	Obtención y caracterización de fracciones peptídicas de dos variedades de frijol y su evaluación como componentes bioactivos.
	Miguel Cadeza Baglietto	Efecto antitrombotico de fracciones peptídicas bioactivas obtenidas a partir de frijol terciopelo ( <i>Mucuna pruriens</i> var. utilis)
<b>Dr. Jesús Rodríguez Miranda</b>	Alma Angelina Lerdo Reyes	Desarrollo y caracterización de un cereal de desayuno extrudido rico en antioxidantes de mezclas de maíz azul y camote morado
	José Alfredo Tellez Morales	Evaluación del efecto combinado del ultrasonido-extrusión sobre las propiedades tecnofuncionales en un sistema modelo.
	América Victoria Avendaño Apolinar	Obtención y caracterización de una botana extrudida a partir de mezclas de harina de semilla de jaca ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> L.) y maíz nixtamalizado

		( <i>Zea mays</i> L.).
	María Isabel Rivera Mirón	Desarrollo de una botana extruida con mezcla de suero de leche deshidratado y residuo de piña a base de almidón de maíz.
	Verónica Ofelia Bautista Viazcan	Elaboración de un extrudido listo para comer a base de harinas de plátano macho y residuos agroindustriales de piña.
	Christian Alfredo Pensamiento Niño	Optimización y caracterización de una botana extrudida elaborada con harina de malanga ( <i>Colocasia esculenta</i> L.) Y pulpa de mango ( <i>Mangifera indica</i> L)
	Rubí Cuj Laines	Obtención de una botana extrudida a base de maíz ( <i>Zea mayz</i> L.) Adicionada con harina de chapulín ( <i>Sphenarium purpurascens</i> Ch.)
Dra. Ivet Gallegos Marín	Olivia García Velasco	Fraccionamiento, identificación y evaluación del efecto hipoglucemiante de compuestos bioactivos de <i>Calea ternifolia</i> en un modelo <i>in vitro</i>
	Gelasio Carlos Martínez	Evaluación del efecto anticancerígeno de extractos hidroalcohólicos de hojas de <i>Moringa oleifera</i> en un modelo <i>in vitro</i> .
	Luis David Rivera López	Efecto de la digestión y absorción intestinal in vitro de compuestos fenólicos de hojas de <i>Moringa oleifera</i> en un modelo celular Caco-2.