



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

Lugar, hora y fecha

En la ciudad de Xalapa, Ver., siendo las 14:00 horas del día cinco de mayo de dos mil veintidós, se elabora la presente acta en el aula de usos múltiples que ocupa el Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos (CIDEA) de la Universidad Veracruzana ubicada en Dr. Luis Castelazo Ayala s/n Colonia Industrial Ánimas C. P. 91190, Xalapa, Veracruz, México.

Participantes

Intervienen en la presente acta, el Dr. César Ignacio Beristain Guevara, en su carácter de Coordinador de la dependencia; la Dra. Maribel Jiménez Fernández, en su carácter de Investigadora de tiempo completo, y la Dra. Luz Alicia Pascual Pineda, en su carácter de Investigadora de tiempo completo, la Ing. Sofía Reyna Fernández, en su carácter de Consejera Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias.

Asuntos a Tratar

Validación de los protocolos de los alumnos de la Maestría en Ciencias Alimentarias Generación 2021-2023, que actualmente cursan el segundo semestre.

Autorizaciones

La presente acta se levanta en cumplimiento a lo establecido en el artículo 20, Fracción XI, art. 75, 76, 77 y 78 de la Ley Orgánica, así como los artículos 303, 304, 305, 306 y 307 del Estatuto General, ambos de la Universidad Veracruzana.

Acuerdos

Por unanimidad los integrantes del Consejo Técnico otorgaron el visto bueno a los protocolos de los alumnos de la Maestría en Ciencias Alimentarias Generación 2021-2023, que actualmente cursan el segundo semestre (Se anexa la lista que incluye el nombre del alumno, nombre del proyecto de tesis, director y co-director de tesis, así como los integrantes del Comité de Seguimiento de Tesis), se hizo la observación que los títulos pueden cambiar durante el desarrollo del proyecto.

Cierre del Acta

Previa lectura de la presente, por los que en ella intervinieron, y habiendo sido aceptada en todas sus partes, se da por concluida a las 14:30 horas del día de su inicio, firmando en ella para constancia al



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

margen derecho y al calce todos los que en ella intervinieron.-----

=====
Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Dr. Cesar Ignacio Beristain Guevara
Coordinador

Dra. Luz Alicia Pascual Pineda
Investigadora de tiempo completo

Dra. Maribel Jiménez Fernández
Investigadora de tiempo completo

Ing. Sofía Reyna Fernández
Consejera Alumna

Protocolos de investigación de alumnos de la Maestría en Ciencias Alimentarias Gen 2021-2023

Nombre	Tesis	Director	Co-Director	Asesores 1	Asesor 2	Asesor 3
Barrientos López Karla Patricia	Estudio de la fermentación de pimiento rojo (<i>Capsicum annuum</i> L) usando bacterias lácticas.	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dr. César Ignacio Beristain Guevara	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. Martha Paola Rascón Díaz
Navarro Ramírez Cindy Tamara	Producción del polisacárido nutracéutico Lentinan bajo condiciones de fermentación líquida de <i>Lentinus edodes</i>	Dra. Ma. Remedios Mendoza López	Dr. César Espinoza Ramírez	Dra. Maribel Jiménez F.	Dr. Oscar García Barradas	
Arellano Castillo Orlando	Interacción entre proteínas del suero de leche y compuestos fenólicos del jugo de granada y su efecto en la saciedad	Dr. César Ignacio Beristain Guevara	Dra. Elvia Cruz Huerta	Luz Alicia Pascual Pineda	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Blanca Hernández-Ledesma
Palacios Landa Casandra Arlette	Efecto de la temperatura de almacenamiento en la vida poscosecha de flor de chilacayote (<i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché)	Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dr. José Luis Chávez Servia	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Remedios Mendoza López	Dra. Liliana Lara Capistrán
Luna Niño María Fernanda	Desarrollo, caracterización y aplicación de una película comestible elaborada con almidón de chayotextle o malanga adicionada con aceites esenciales	Maribel Jiménez Fernández	César I. Beristain Guevara	Luz Alicia Pascual Pineda	Oscar García Barradas	Dra. Naida Juárez Trujillo
Montes Barradas Mizraim Jafet	Desarrollo de un producto funcional rico a partir de almendra y piñón adicionado con microcápsulas de quercetina y limoneo	Dra. Rosa Isela Guzmán Gerónimo	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Remedios Mendoza López	
Esquivel Méndez Viridiana	Actividad biológica in vivo de un producto rico en antioxidantes	Dra. Rosa Isela Guzmán Gerónimo		Dr. Oscar García Barradas	Dra. Remedios Mendoza López	
Hernández Hernández Marcos Jesús	Bioaccesibilidad de curcumina en nanoemulsiones estabilizadas con fosfolípidos de aceite de Krill.	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	Dra. Maribel Jiménez F.	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Guadalupe Luna Solano
Cadenas Ferral Ligia Esmeralda	Evaluación del efecto de las condiciones de almacenamiento sobre la maduración de chocolates oscuros de diferentes genotipos de cacao.	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Maribel Jiménez F.	Dra. Remedios Mendoza López	César I. Beristain Guevara	
Mora Cuevas Amanda	Almacenamiento poscosecha de fruto inmaduro de <i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché	Dra. Jimena Esther Alba J.	Dr. José Luis Chávez Servia	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Maribel Jiménez F.	Dr. Ramón Zulueta Rodríguez