

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

FOLIO: AOCECT 11-2026

Hoja 1 de 3

----- **Lugar, hora y fecha** -----

En la ciudad de Xalapa, Ver., siendo las 11:00 horas del día once de agosto de dos mil veintiséis, 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, **Dra. Maribel Jiménez Fernández**, en su carácter de Coordinadora de la dependencia; **Dra. Luz Alicia Pascual Pineda** en su carácter de consejera investigadora y **Dra. Elia Nora Aquino Bolaños**, en su carácter de Investigadora de tiempo completo, y **M en C Karla Patricia Barrientos López**, en su carácter de Consejera Alumna de esta Dependencia.-----

----- **Asuntos a Tratar** -----

Revisión de proyectos SIREI de académicos del CIDEA. -----

----- **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** -----

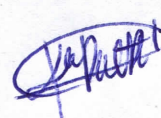
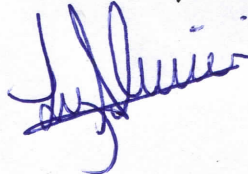
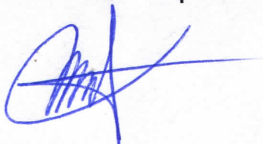
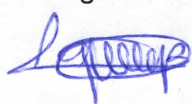
Después del pase de lista y declaración del quórum legal para sesionar se tomaron los siguientes acuerdos:

Primero. Se otorgó el aval para que el proyecto titulado "Diseño de matrices para proteger bioactivos", con número 4455202635, presentado por el Dr. César Ignacio Beristain Guevara, sea registrado en el SIREI.

Segundo. Se otorgó el aval para que el proyecto titulado "Sistemas coloidales para el desarrollo de alimentos funcionales", con número 40423202695, presentado por la Dra. Martha Paola Rascón Díaz, sea registrado en el SIREI.

En asuntos generales. **Tercero.** Se avaló la estancia de la C. Alicia Merino González, estudiante de la Maestría en Ciencias Alimentarias, a realizar en la Facultad de Ciencias Químicas (Región Orizaba-Córdoba), a cargo del Dr. Enrique Flores Andrade, durante el periodo del 17 de agosto al 16 de diciembre de 2026. **Cuarto.**

Se avaló el Reporte de Tutorías de los programas de Maestría en Ciencias Alimentarias y Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, correspondiente al periodo febrero-julio 2026. **Quinto.** Se avaló la solicitud de





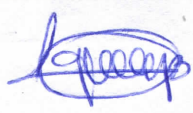
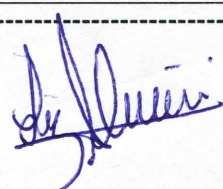
Universidad Veracruzana

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

Hoja 2 de 3

la Dra. Luz Alicia Pascual Pineda para que el Dr. José Nabor Haro González (CVU 844169) desarrolle en el Centro de Investigación y Desarrollo de alimentos (CIDEA) el proyecto titulado: "Valorización sostenible de la fracción espumosa de miel como ingrediente funcional para el desarrollo de emulsiones bioactivas en el manejo agroecológico contra la roya del café (*Hemileia vastatrix*)", como estancia posdoctoral académica bajo la supervisión de la Dra. Pascual Pineda. Como asesora, la Dra. Pascual Pineda tiene conocimiento pleno del proyecto a realizar, el cual tiene relación con las metas del PLADEA del CIDEA, en términos de Líneas de Investigación, Cuerpos Académicos y Programas Educativos. La Dra. Pascual Pineda tiene el grado de Doctorado y un proyecto registrado y activo en SIREI con clave 27315202474: Diseño de sistemas coloidales de origen natral como sistema de entrega de compuestos bioactivos lipofílicos para la regulación de enfermedades crónico degenerativas. La Dra. Pascual Pineda es académica de tiempo completo con plaza definitiva y el proyecto propuesto es afín a las líneas y proyectos de investigación que ha venido desarrollando. Se cuenta con la infraestructura necesaria y digna para la recepción del Posdoctorante, por lo que no se requerirán recursos adicionales. **Sexto.** Se otorgó el aval para modificar el título de la tesis de los siguientes alumnos de los posgrados adscritos a esta Dependencia, quedando de la siguiente forma, con la observación que los cambios se realizaran en las plataformas correspondientes cuando éstas lo permitan:

Nombre	Título de tesis
Saray Yessica Corona Basilio	Efecto de los métodos de secado sobre las propiedades fisicoquímicas, tecno-funcionales, térmicas y estructurales del polvo de <i>Acheta domestica</i> y su aplicación como material de pared para la microencapsulación de carotenoides de <i>Dunaliella salina</i>
José Javier García Landa	Caracterización bioactiva y nutrimental del micelio de <i>Cordyceps militaris</i> obtenido mediante fermentación sumergida
Alicia Merino González	Desarrollo de una matriz mesoporosa a base de maltitol y trehalosa como sistema portador de ácido gálico para aplicaciones en confitería funcional
Ania Alexia Guevara Torres	Enriquecimiento de yogurt con co-microcápsulas de ácidos grasos omega-3 y curcumina
Sergio Bañuelos Villegas	Desarrollo de un sistema de macroencapsulación de emulsiones para el enriquecimiento de bebidas
Stefany Belem Hernández Martínez	Evaluación de la actividad hipoglucemiante, hipolipidémica y antioxidante de <i>Diospyros digyna</i> en un modelo de rata con síndrome metabólico
Nancy Lizett Andrés Pascual	Propiedades fisicoquímicas y antioxidantes de cocrystalizados <i>Ardisia compressa</i> y miel usando diferentes de disacáridos
Cindy Tamara Navarro Ramírez	Propiedades funcionales de complejos de polisacáridos fúngicos y ácido gálico como base para el desarrollo de suplementos alimenticios
Marcos Jesús Hernández Hernández	Co-microencapsulación de compuestos bioactivos de guayaba fresa (<i>Psidium cattleianum Sabine</i>) y ácidos grasos -3 de anchoa y sardina en matrices poliméricas
Sofía Reyna Fernández	Caracterización fisicoquímica y tecno-funcional de las fracciones proteicas de las larvas de los insectos <i>Arsenura armida</i> y <i>Phyllophaga spp</i>
Amanda Mora Cuevas	Efecto de la administración de una tortilla fortificada con polvo de chilacayote (<i>Cucurbita ficifolia Bouché</i>) en un modelo de hígado graso no alcohólico inducido por dieta en ratas Wistar
Karla Patricia Barrientos López	Diseño de bigeles como sistemas de protección de curcumina, β -caroteno, α -tocoferol y <i>L. rhamnosus</i> .



Universidad Veracruzana

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

Hoja 3 de 3

----- **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 12:00 horas del mismo día, firmando en ella para constancia al margen derecho y al calce todos los que en ella intervinieron.-----

=====

Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Dra. Maribel Jiménez Fernández
Coordinadora

Dra. Luz Alicia Pascual Pineda
Consejera investigadora

Dra. Elia Nora Aquino Bolaños
Investigadora de tiempo completo

M. C. Karla Patricia Barrientos López
Consejera Alumna