INFORME ANUAL DE LABORES DE LA UNIVERSIDAD VERACRUZANA

Periodo 1 de Septiembre 2016 – 10 de Junio 2017

Dirección General de Investigaciones

Agradecemos su amable apoyo para:

1. Completar la información de las tablas que se anexan en cada punto, añadiendo el número de filas que se requiera.
2. Enviar la información que se requiere a la Mtra. María del Rosario Juan Mendoza (rjuan@uv.mx)

A.-INFORME LOS RECONOCIMIENTOS Y DISTINCIONES RELEVANTES DE LOS INVESTIGADORES (NO INCLUIR SNI, PRODEP, ACADEMÍA MEXICANA DE CIENCIAS)

INVESTIGADOR O TÉCNICO ACADÉMICO QUE RECIBE LA DISTINCIÓN O EL RECONOCIMIENTO	DISTINCIÓN	INSTITUCIÓN OTORGANTE	FECHA DE INICIO	FECHA DE TERMINO	LOCAL	NACIONAL	INTERNACIONAL
Dra. Alma Vázquez Luna	2º y 3ª lugar en foro de Nutrición	UNIVERSIDAD VERACRUZANA		21/X/17	X		

B. INFORME EL NÚMERO DE INVESTIGADORES QUE IMPARTEN DOCENCIA EN LICENCIATURA, MAESTRÍA Y DOCTORADO

INVESTIGADOR O TÉCNICO ACADÉMICO	LICENCIATURA	MAESTRÍA	DOCTORADO	PROGRAMA EDUCATIVO
César Ignacio Beristain Guevara	X			Ingeniería de Alimentos
Maribel Jiménez Fernández	1			Ingeniería en Alimentos
Maribel Jiménez Fernández		1		Maestría en Ciencias Alimentarias
Alma Vázquez Luna	X			QFB
Ebner Azuara Nieto	Equilibrio Físico y Químico			Ingeniería Química, Facultad de Ciencias Químicas-Xalapa
Ebner Azuara Nieto		Propiedades Físicas de los Alimentos (OptativaII)		Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas.
Ricardo Tovar Miranda		Química Orgánica		Maestría en Química Bioorgánica
Ricardo Tovar Miranda		Síntesis		Maestría en Química Bioorgánica
Iñigo Verdalet Guzmán	Nutrición			Licenciatura en Nutrición
Iñigo Verdalet Guzmán		Ciencias Alimentarias		Maestría en Ciencias Alimentarias

María Guiomar Melgar Lalanne	Optativa de Alimentos: Tecnología de Alimentos			Facultad de QFB
	Optativa Disciplinaria: Análisis de Alimentos			
	Cómo hablar y escribir sobre ciencia			AFEL: ICB
Gloria Barrera Morales	Alergias Alimentarias			AFEL: ICB
Elvia Cruz Huerta	Facultad de Nutrición			Tecnología de Alimentos de Origen Vegetal
				Toxicología Alimentaria
Rosa Isela Guzmán Gerónimo	x	x		Química Clínica
				Maestría en Ciencias Alimentarias
Elia Nora Aquino Bolaños		x		Maestría en Ciencias Alimentarias
Micloth López del Castillo Lozano	x	x		Ingeniería de Alimentos
				Químico Farmacéutico Biologo
				Maestría en Ciencias Alimentarias
Vicente Velásquez Melgarejo	x			Químico Farmacéutico Biólogo
Julio Alberto Solís Fuentes	x			Facultad de Ingeniería Química
				Facultad de QFB

María Cristina Díaz González	x			Especialización en Promoción de la Lectura

C. INFORME EL NÚMERO DE <u>ESTUDIANTES DE LICENCIATURA Y POSGRADO QUE FUERON TUTORADOS POR LOS ACADÉMICOS DE SU ENTIDAD</u>.

PROGRAMA EDUCATIVO DONDE REALIZÓ LA TUTORÍA EL INVESTIGADOR O TÉCNICO ACADÉMICO	NOMBRE DEL ACADÉMICO QUE REALIZÓ LA TUTORÍA	NÚMERO DE ALUMNOS EN TUTORÍA	NÚMERO DE ALUMNOS EN TUTORÍA	
		LICENCIATURA	MAESTRÍA	DOCTORADO
Maestría en Ciencias Alimentarias	César I. Beristain Guevara		3	
Maestría en Ciencias Alimentarias	Maribel Jiménez Fernández		2	
Ingeniería en Alimentos	Maribel Jiménez Fernández	5		
QFB	Alma Vázquez Luna	16		
QFB	Alma Vázquez Luna			1
Maestría en Ciencias Alimentarias	Ebner Azuara Nieto		2	
Maestría en Química Orgánica	Ricardo Tovar Miranda		2	
Licenciatura en Nutrición	Iñigo Verdalet Guzmán	1		
Maestría en Ciencias Alimentarias	Iñigo Verdalet Guzmán		2	

Facultad de QFB	María Guiomar Melgar Lalanne	2		
Facultad de QFB	María del Rosario Hernández Medel	2		
Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales	Luis Cruz Kuri	12		
Maestría en Ciencias Alimentarias	Rosa Isela Guzmán Gerónimo		6	
Maestría en Neurotología	Rosa Isela Guzmán Gerónimo		1	
Maestría en Ciencias Alimentarias	Elia Nora Aquino Bolaños		3	
Maestría en Ciencias Alimentarias	Micloth López del Castillo Lozano	8	5	
Ingeniería en Alimentos				
Ingeniería Química		8		
Químico Farmacéutico Biologo		1		
Químico Farmacéutico Biólogo	Vicente Velásquez Melgarejo	14		
Ingeniería Química	Julio Alberto Solís Fuentes	2		
licenciatura en Filosofía	María Cristina Díaz González	2		
Especialización en Promoción de la Lectura		2		

D.-PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES EN INVESTIGACIÓN. ESPECIFIQUE LA PARTICIPACIÓN DE ALUMNOS DE LICENCIATURA, MAESTRÍA Y DOCTORADO INVOLUCRADOS EN LOS SIGUIENTES RUBROS:

INVESTIGADOR O TÉCNICO ACADÉMICO RESPONSABLE	BECARIOS SNI	BECAS TRABAJO	SERVICIO SOCIAL	BECARIOS DE PROYECTOS CONACYT	BECARIOS DE LA ACADEMÍA MEXICANA DE CIENCIAS	ESPECIFIQUE EL NIVEL: LICENCIATURA. MAESTRÍA O DOCTORADO
César Ignacio Beristain Guevara	2					X
Maribel Jiménez Fernández	1		2			Licenciatura
Alma Vázquez Luna	1					
Ebner Azuara Nieto			2			
Ricardo Tovar Miranda			1	2		1 Licenciatura 1 Maestría 1 Doctorado
Iñigo Verdalet Guzmán			1			Licenciatura
	2			1		Maestría
María Guiomar Melgar Lalanne	1		2		2	Licenciatura
María del Rosario Hernández Medel			1			Licenciatura
Elvia Cruz Huerta	Ema Carina García Flores					Licenciatura
Rosa Isela Guzmán Gerónimo			1			Licenciatura
Elia Nora Aquino Bolaños			1			Licenciatura
Julio Alberto Solís Fuentes	Anat Abigail González Rodríguez	1				

E. <u>PRODUCCIÓN CIENTÍFICA</u> producida por investigadores adscritos a su entidad académica durante el periodo señalado. Incluir en la tabla, los libros, capítulos de libro y artículos publicados (TAMBIÉN incluir los que estén aceptados para publicación, NO incluir los que están solamente enviados).

LIBROS	Autor(es)	Título del libro	ISBN	Año	Editorial	Lugar de Edición

CAPÍTULOS DE LIBRO	Autor(es) del capítulo	Capítulo de libro	Título del libro	Páginas	ISBN	Año	Editorial y lugar de Edición
1	**Vázquez-Luna A.**, Díaz-Sobac R., Sánchez- Santos K., Caudillo-Contreras D., Rivadeneyra-Domínguez E	Cuantificación de Acrilamida en Pizza Refrigerada.	**Inocuidad Alimentaria**. Memorias del Congreso.	147-155	978-607-7690-53-5	2016	Fundación Universidad de las Américas San Andrés, Cholula, Puebla
2	**Vázquez-Luna A.**, Díaz-Sobac R., Contreras De La Cruz Ji, Caudillo-Camacho D., Rivadeneyra-Domínguez E.	Validación de una Técnica por Clar para la determinación de Acrilamida en Alimentos con alto contenido de carbohidratos.	**Inocuidad Alimentaria**. Memorias del Congreso.	147-155	978-607-7690-53-5	2016	Fundación Universidad de las Américas San Andrés, Cholula, Puebla
1	Elia Nora Aquino-Bolaños, Ángel Ramón Flores Sosa, José Luis Chávez Servia, Marco Antonio Romero Mendoza e **Iñigo Verdalet Guzmán**	CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EN BERENJENILLA (Solanum betaceum)	Compendio de Investigaciones Científicas en México	58-64	ISBN 978-607-95228-7-2	2016	Editorial Centro de Investigaciones en Óptica, A.C. (607-95228) D.R. Centro de Investigaciones en Óptica A.C. Loma del

		DURANTE SU ALMACENAMIENTO POSCOSECHA A 5 °C					Bosque 115 Col. Lomas del Campestre, C.P.3720 León, Guanajuato, México
1	**LUIS CRUZ KURI** SERGIO FRANCISCO JUAREZ CERRILLO ISMAEL SOSA GALINDO	ALGUNAS CONSIDERACIONES SOBRE EL ENFOQUE DE COLECCIONES MASIVAS DE DATOS Y EL PAPEL QUE PUEDE DESEMPEÑAR EN LA EDUCACION	TENDENCIAS Y DESAFIOS EN LA INNOVACION EDUCATIVA: UN DEBATE ABIERTO	119-127	**978-607-95737-8-2**	2016	**Primera Edición Editorial: ©Fundación para la Educación Superior Internacional, A.C.** XALAPA, VERACRUZ
2	LUIS CRUZ KURI JUAN RUIZ RAMIREZ	USO DE PIZARRON INTERACTIVO PARA LA ENSEÑANZA DE LAS MATEMATICAS	LA ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE DE LAS MATEMATICAS EN LA FORMACION INICIAL Y LA EDUCACION BASICA. VOLUMEN I	184-186	**ISBN:978-0-9977571-2-5**	2016	EDITORES: ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MEXICO. CIUDAD DE MEXICO
1	L. Dorantes-Alvarez, A. Ortiz-Moreno**, R. Guzmán-Gerónimo**, L. Parada-Dorantes	Microwave assisted-blanching	The Microwave Processing of Foods	448	978-0-08-100528-6	2016	Elsevier, Reino Unido
1	Vera-Guzmán, A.M., **Aquino-Bolaños, E.N.**, Heredia-García, E., Carrillo-Rodríguez, J.C., Hernández-Delgado, S. and Chávez-Servia, J.L.	Flavonoid and capsaicinoid contents and consumption of Mexican chili pepper (Capsicum annuum) landraces	Flavonoids		978-953-51-5338-2	2017	Intech. Book Citation Index in Web of Science™

ARTÍCULOS	Título del artículo	Autor(es)	Nombre de la Revista	Páginas	ISSN	Año	Indizada en:
1	The effect of prebiotics on the viability of encapsulated probiotic bacteria Peredo A.G., Beristain C.I., Pascual L.A., Azuara E., Jiménez M.	Peredo A.G., **Beristain C.I**., Pascual L.A., Azuara E., Jiménez M.	LWT-Food Science and Technology, Vol 73	191-196		2016	WEB of Science
2	Effect of Vaccum on the impregnation of Lactobacillus rhamnosus microcapsules in Apple slices using doublé emulsion	Flores-Andrade E., Pascual Pineda L.A., Alarcón-Elvira F.G., Rascón Díaz M.P., Pimentel –González D.J., **Beristain C.I.**	Journal of Food Engineering	18-24		2017	WEB of Science
1	Caracterización de aceite y harina de la semilla de uva silvestre (*Vitis tiliifolia*).	Juarez-Trujillo, N., Jiménez-Fernández V.M., Guerrero-Analco, J.A., Monribot-Villanueva, J.L., **Jimenez-Fernández M.**	Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas		2007-9230	2017	Conacyt
1	Theoretical study of the global and local reactivity of a series of 3-aryl coumarins	**J. Sergio Durand-Niconoff**, Myrna H. Matus, Sergio F. Juárez-Cerrillo	Theoretical Chemistry Accounts	DOI:10.1007/s00214-016-2005-7	1432-881x (Print) 1432-2234 (on line	2016	Science Citation Index Expanded
1	Contribution of hippocampal area CA1 to acetone cyanohydrin-induced loss of motor coordination in rats	Rivadeneyra-Domínguez E., **Vázquez-Luna A.,** Díaz-Sobac R., Rodríguez Landa J.F.	Neurología	230-235	2173-5808	2017	Science Direct

1	Osmotic dehydration of mango with impregnation of inulin and piquin-pepper oleoresin	Jiménez-Hernández J., Estrada-Bahena E.B., Maldonado-Astudillo Y.I., Talavera-Mendoza O., Arámbula-Villa G., **Azuara E**., Alvarez-Fitz P., Ramírez M., Salazar R.	LWT – Food Science and Technology	1-7	0023-6438	2016	-Science Citation Index -Scopus -Science Direct
2	Oleoresins from *Capsicum* spp.: Extraction Methods and Bioactivity	Melgar-Lalanne G., Hernández-Álvarez A.J., Maribel Jiménez-Fernández M., **Azuara E.**	Food and Bioprocess Technology	51-76	1935-5130	2017	-Science Citation Index Expanded -Scopus -Journal Citation Reports
3	Predicción de condiciones de almacenamiento de alimentos deshidratados a partir de una isoterma de adsorción de vapor de agua.	Pascual-Pineda L.A., Alamilla-Beltrán L., Gutiérrez-López G.F., **Azuara E.,** Flores-Andrade E.	Revista Mexicana de Ingeniería **Q**uímica	207-220	1665-2738	2017	-Science Citation Index Expanded -Scopus -Journal Citation Reports
1	Fatty acids profile of oil from nine varieties of Macadamia nut	Elia N. Aquino-Bolaños, Laura Mapel-Velazco, Sandra T. Martín-del-Campo, José L. Chávez-Servia, Armando J. Martínez, and **Iñigo Verdalet-Guzmán**	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	1262–1269	1094-2912	2017	Journal Citation Reports ISI Web of science SCOPUS
2	Automatic counting of fungiform papillae by shape using cross-correlation	Valencia A.E, Ríos, F H V, **Verdalet Guzmán I**, Hernández S J, Juarez C S, Herrera L R G, Silva H E.	Computers in Biology and Medicine	168-172	0010-4825	2016	Journal Citation Reports ISI Web of science SCOPUS
1	Oleoresins from Capsicum spp.:	**Guiomar Melgar-Lalanne**1, Alan	Food and Bioprocess	26	Food Bioproce	2016	Web of Science

	Extraction Methods and Bioactivity	Javier Hernández-Álvarez2, Maribel Jiménez-Fernández1, Ebner Azuara	Technology: An International Journal		ss Technol		Scopus ISI
1	Actividad Antiinflamatoria de *Croton stipulaceus* Kunt en monoartritis inducida con adyuvante completo de Freud en ratón	A Reyes Téllez, H J Piña Sánchez, R C Zepeda Hernández, **R Méndez Bellido**, V Velásquez Melgarejo, R V García Rodríguez	Revista Latinoamericana de Química	189	0370-5943	2017	Chemical Abstract, Medline, Biosis, EBSCO
1	Estudio del extracto etanólico de *Croton stupulaceus* Kunt como potencial analgésico en un modelo de hiperalgesia térmica	K T Nolasco Juárez, N L Caram Salas, A Reyes Téllez**, R Méndez Bellido**, R V García Rodríguez	Revista Latinoamericana de Química	190	0370-5943	2017	Chemical Abstract, Medline, Biosis,EBSCO
1	Antraquinonas de *Picramnia polyantha*	**Dra. C. María del Rosario Hernández-Medel**, Dr. C. Julio Alberto Solís-Fuentes, Dra. C. Lilia Mireya Méndez-Ventura	Revista Cubana de Química	805-817	e-ISSN: 2224-5421	2016	Cubaciencia, Latindex, Periódica y Academic Sear ch (ESBCO)
1	Elia Nora Aquino-Bolaños, Ángel Ramón Flores Sosa, José Luis Chávez Servia Marco Antonio Romero Mendoza e Iñigo Verdalet Guzmán	CAMBIOS EN LOS COMPUESTOS ANTIOXIDANTES PRESENTES EN BERENJENILLA (Solanum betaceum) DURANTE SU ALMACENAMIENTO POSCOSECHA A 5 °C	Compendio de Investigaciones Científicas en México	58-64	978-607-95228-7-2	2017	Centro de Investigaciones en Óptica, A.C. México.
1	PREDICCIONES RELATIVAS AL COMERCIO	**LUIS CRUZ KURI** RAUL MANUEL ARANO CHAVEZ	REVISTA CIENCIA ADMINISTRATIVA	ACEPTADO PARA SU	ISSN impreso:	2017	

	ELECTRÓNICO EN MÉXICO MEDIANTE DOS MODELOS DE REGRESION NO LINEAL			PUBLICACION	1870-9427		
1	Blue maize extract improves blood pressure, lipid profiles, and adipose tissue in high-sucrose diet-induced metabolic syndrome in rats.	**Guzmán-Gerónimo R.I.**, Alarcón-Zavaleta T.M., Oliart-Ros R.M., Meza-Alvarado J.E., Herrera-Meza S., Chávez-Servia J.L.	Journal of Medicinal Food	110-115	1096-620X	2017	JCR
1	Productivity, physicochemical changes and antioxidant activity in shiitake cultivated on lignocellulosic residues	Gaitán-Hernández, R., Barradas-Zavaleta, M.A., **Aquino-Bolaños, E.N**	International Journal of Medicinal Mushrooms		ISSN Print: 1521-9437 ISSN Online: 1940-4344	2017	JCR Impact Factor: 1.357
2	Fatty Acids Profile of Oil from Nine Varieties of Macadamia Nut	**Aquino-Bolanos, E. N.**, Mapel-Velazco, L., Martín-del-Campo, S. T., Chávez-Servia, J. L., Martínez, A. J., & Verdalet-Guzman, I	International Journal of Food Properties	1262-1269	Print ISSN: 1094-2912 Online ISSN: 1532-2386	2017	ASFA 1: Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts, BioSciences Information Service of Biological Abstracts (BIOSIS), Chemical Abstracts, Chemoreception Abstracts, Current Contents, Current Contents/Agriculture, Biology, and Environmental Sciences, Engineering Index/COMPENDEX PLUS, Foods Adlibra, Food Science and Technology Abstracts, Index Medicus/MEDLINE, ISI

							Alerting Services, PubSCIENCE, Science Citation Index Expanded (SCIE), and Social Sciences Citation Index.
1	Antioxidant and angiotensin-converting enzyme inhibitory activity in fresh goat cheese prepared without starter culture: a preliminary study	Leticia Hernández-Galána, Anaberta Cardador-Martíneza, Micloth López-del-Castillo, Daniel Picque, Henry Eric Spinnler and Sandra T. Martín del Campo	CYTA – JOURNAL OF FOOD http://dx.doi.org/10.1080/19476337.2016.1202325	49-57	1947-6345	2017	JCR
2	Physicochemical and Rheological Characterization of an Acidic Milk Product: Kefir Concentration Effect	Jorge Octavio Virues Delgadillo, Miguel de Jesús Luna Lara, Claudia Karina Lozada Santillan, Carmen Bulbarela Sampieri and López del Castillo Lozano Micloth	Journal of Food Science and Engineering	86-92	2164-5795	2017	EBSCO
1	Antraquinonas de Picramnia polyantha	Hernández-Medel, M. D. R., Solís-Fuentes, J. A., & Méndez-Ventura	*Revista Cubana de Química*	*28*(3)	805-817		

C. Si es el caso, enliste los **DESARROLLOS TECNOLÓGICOS, PATENTES Y REPORTES TÉCNICOS BAJO DEMANDA** producidos en su entidad.

Núm.	Nombre del Desarrollo tecnológico, patente y/o reporte técnico bajo demanda	Descripción	Organismo que certifica

D. Indique los **RECURSOS FINANCIEROS EXTERNOS OBTENIDOS** por investigadores de su entidad en proyectos específicos.

PROYECTOS FINANCIADOS	Nombre del proyecto	Responsable	Institución otorgante	Vigencia	Monto (en pesos mexicanos)
1	Análisis e identificación de acrilamida en alimentos instantáneos, así como determinación de su actividad tóxica y de efecto conductual en modelos animales	Alma Vázquez Luna	PRODEP	Marzo 2016-Agosto 2017	$288,000.00

E. Enliste los **DATOS DE ESTUDIANTES QUE HAYAN PARTICIPADO EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN** dentro del periodo señalado.

ESTUDIANTES	Nombre del estudiante	Programa educativo	Nombre del proyecto	Académico responsable
3	Anahí Cañedo Texon Brenda Arisbeth Hernández Cruz Claudia Dannel Vásquez Valencia	QFB	Elaboración de un postre no lácteo	Alma Vázquez Luna
2	Héctor Hugo Hurtado Luna Mitzi Pahola García Gallegos		Elaboración de galletas utilizando cáscara de naranja	Alma Vázquez Luna
3	Nallely Lozano Molar Karla Marion Acevedo Castellanos Zurisaday López Maldonado		Elaboración de una barra energética a base de chía	Alma Vázquez Luna
2	Carmen Hernández Tobón Huitzilli Yosselin Córdoba Gómez		Elaboración de hot cakes utilizando harina de quinoa	Alma Vázquez Luna
1	Karen Annai Hernández Cabrera	Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana	Formulación y caracterización de películas comestibles de almidón de papa nativo y modificado	Ebner Azuara Nieto

2	Liesel Cerecedo Cruz	Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana	Actividad antioxidante y antimicrobiana de oleorresinas de chile chipotle (Capsicum annum) elaboradas con aceite de aguacate	Ebner Azuara Nieto
3	Stephanie Ley Martínez	Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana	Parámetros descriptivos en el estudio de la autoagregación de Lactobacillus Plantarum 299v a diferentes pH	Ebner Azuara Nieto
1	Alma Karina Guzmán Martínez	Maestría en Ciencias Alimentarias	Uso de atmósferas de empaque durante el almacenamiento de café pergamino	Iñigo Verdalet Guzmán
1	Alma Karina garzón García	Maestría en Ciencias Alimentarias	Efecto de diferentes métodos de cocción sobre las propiedades fisicoquímicas y actividad antioxidante en flor de izote *(yucca elephantipes)*	Iñigo Verdalet Guzmán
1	Magdalena Escobar Oliva	Ciencias Químicas	Geometría fractal de bacterias probióticas y patógenos comunes en alimentos bajo condiciones simuladas	María Guiomar Melgar Lalanne
1	Raymundo Torres	Biología	Geometría fractal de bacterias probióticas y patógenos comunes en alimentos bajo condiciones simuladas	María Guiomar Melgar Lalanne
1	Luis Antonio Hernández González	Ingeniería Química	Estudio Fitoquímico del Género *Picramnia* (Picramniaceae)	María del Rosario Hernández Medel
1	Adulfo Córdova López	INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR DE PEROTE)	Calidad en la leche de vaca (*Bos taurus*) y cabra (*Capra hircus*)	Micloth López del Castillo Lozano
1	Carlos Daniel Méndez Herrera	INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR DE PEROTE)	Evaluación del estado de madurez del aguacate Hass (*Persea americana L.*) para la elaboración de guacamole	
1	Rubén Darío Aguilar Pérez	INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS (INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR DE PEROTE)	Estabilidad fisicoquímica del guacamole	

1	Daniel Santamaría Hernández	Ingeniería Química	Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales	Julio Alberto Solís Fuentes
2	María Guadalupe Chacón Fernández			
3	Anat Abigail González Rodriguez			
4	Ricardo Castillo			

F. Informe el número de **ESTUDIANTES DE POSGRADO QUE FUERON TUTORADOS POR LOS ACADÉMICOS DE SU ENTIDAD**.

TUTORÍAS	**Nombre del académico que realizó la**	**Número de alumnos en tutoría**	
		Maestría	Doctorado
3	César I. Beristain Guevara	X	
2	Maribel Jiménez Fernández	X	
1	Alma Vázquez Luna		X
2	Ebner Azuara Nieto	X	
3	Ricardo Tovar Miranda	X	
2	Iñigo Verdalet Guzmán	x	
3	Elia Nora Aquino bolaños	X	
5	Micloth López del Castillo Lozano	X	

G. Enumere **LAS TESIS DIRIGIDAS Y CONCLUIDAS**, tanto en la propia Universidad Veracruzana como en otras Instituciones de Educación Superior, por académicos de su entidad (utilice un formato por cada uno de los académicos que dirigen tesis).

Nombre del académico: César Ignacio Beristain Guevara					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
1	Jazmín Aurora Domínguez Olivo	Caracterización de Nanoemulsiones O/W de Aceites Esenciales de Pimienta Negra (Piper nigrum) y Canela (Cinnamomum zeylanicum) y su Funcionalidad como Antimicrobiano1 Septiembre 2016	1 Septiembre 2016	Maestro en Ciencias Alimentarias	Instituto de Ciencias Básicas, U.V.
2	Andrés Pancardo Lagunas	Efecto del procesamiento del cacao (Theobroma cacao L.) en capacidad antioxidante durante la obtención de licor y cocoa	14 Octubre 2016	Maestro en Ciencias Alimentarias	Instituto de Ciencias Básicas, U.V.
3	Karina Hernández Huesca	Caracterización y digestión gastrointestinal de cápsulas lí´quidas de curcumina (Curcuma longa L.)	4 Noviembre 2016	Maestro en Ciencias Alimentarias	Instituto de Ciencias Básicas, U.V.

Nombre del académico: Maribel Jiménez Fernández					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
1	Víctor Rodrigo Víctoria Gonzalez.	Efecto de la temperatura de secado en las propiedades fisicoquímicas de la canela	26 de septiembre	Ingeniero en Alimentos	Universidad Veracruzana
2	José Erick Ortega Valencia	Desarrollo y evaluación de un sistema lipofilizado con antioxidantes naturales	26 de octubre del 2016	Maestría en Ciencias Alimentarias	Universidad Veracruzana

Nombre del académico: José Sergio Durand Niconoff					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
1	Omar Hernández Galván	Estudio de la reactividad química de 3-aril cumarinas por métodos computacionales	5 de septiembre de 2016	Licenciatura	Universidad Veracruzana

Nombre del académico: Ebner Azuara Nieto					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
1	Karen Annai Hernández Cabrera	Formulación y caracterización de películas comestibles de almidón de papa nativo y modificado	9 de Septiembre de 2016	Maestro en Ciencias Alimentarias	Universidad Veracruzana
2	Liesel Cerecedo Cruz	Actividad antioxidante y antimicrobiana de oleorresinas de chile chipotle (Capsicum annum) elaboradas con aceite de aguacate	10 de Octubre de 2016	Maestro en Ciencias Alimentarias	Universidad Veracruzana
3	Stephanie Ley Martínez	Parámetros descriptivos en el estudio de la autoagregación de Lactobacillus Plantarum 299v a diferentes pH	10 de Octubre de 2016	Maestro en Ciencias Alimentarias	Universidad Veracruzana

Nombre del académico: María Guiomar Melgar Lalanne					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
1	Esther Guadalupe Reyes López	Evaluación de la actividad antimicrobiana de bacterias probióticas adicionadas a longaniza fresca elaborada en la región de veracruz	17 abril 2017	Licenciatura	Universidad Veracruzana

Nombre del académico: Codirección					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
1	Daniel Santamaría Hernández	Estudios preliminares para la elaboración de biodiésel con un catalizador heterogéneo de bajo costo a base de cal viva	Abril 3 de 2017	Acreditación de la Experiencia Recepcional	Facultad de Ciencias Químicas

Nombre del académico: Elia Nora Aquino Bolaños					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
	Mónica Lilian Pérez Ochoa	Compuestos fenólicos y perfil de ácidos grasos en granos de café (Coffea arabica) verde y tostado de variedades e híbridos cultivados en Coatepec, Veracruz.	07 de octubre 2017	Maestro en Ciencias Alimentarias	Universidad Veracruzana
	Yatzil Denih García Díaz	Compuestos fenólicos y actividad antioxidante en testa y grano de 54 poblaciones nativas de frijol común (Phaseolus vulgaris L.).	23 de septiembre 2017	Maestro en Ciencias Alimentarias	Universidad Veracruzana
	José Luis Romero Martínez	Evaluación de la enzima peroxidasa en flor de calabaza (Cucúrbita máxima) sometida a diferentes métodos de cocción		Ingeniero Bioquímico	Instituto Tecnológico Superior de Misantla

Nombre del académico: Micloth López del Castillo Lozano					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
	TENGO TESIS QUE SE GRADUARON EN NOVIEMBRE 2016				
	YURIANA AIDE LOPEZ SANGABRIEL	ANALISIS INFRAROJO, PROPIEDADES FISICAS Y	JULIO 2017	INGENIERO QUIMICO	UV

		ESTUDIO DE LA FUENTE DE CARBONO DE LOS BIOPOLIMEROS PRODUCIDOS POR LEUCONOSTOC SPP BL-UV04			

Nombre del académico: Julio Alberto Solís Fuentes					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
	Daniel Santamaría Hernández	Estudios preliminares para la elaboración de biodisel con un catalizador heterogéneo de bajo costo a base de *cal viva.*	2017	Licenciatura	UV
	María Guadalupe Chacón Fernández	Estudio de las características físicas, químicas y térmicas del aceite de la semilla de tamarindo (T*amarindus indica)*	2017	Licenciatura	UV

Nombre del académico: María Cristina Díaz González					
	Nombre del tesista	**Título de la tesis**	**Fecha de presentación**	**Grado obtenido**	**Institución otorgante**
	Hugo Andrés Romero Valdés	Formación de lectores mediante la lectura recreativa de textos narrativos tradicionales. Taller para estudiantes de la Escuela de Bachilleres Modalidad Mixta Veracruz	Marzo 207	Especialización	Centro de Estudios de la Cultura y la Comunicación

H. Mencionar si algún académico participó en POLÍTICAS PÚBLICAS PARA FAVORECER EL DESARROLLO REGIONAL.

Núm.	Descripción de la acción	Resultado	Organismo con el que se participó

I.- En caso de considerarlo pertinente, describa brevemente si existen algunas **OTRAS ACCIONES PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN**, que se realicen en su entidad, y que no estén contempladas en el presente formato.

Núm.	Descripción de la acción	Resultado	Organismo que certifica
1	Curso de Nutrigenómica	71 asistentes	Educación Continua
1	Simposium sobre Metabolitos Bioactivos	48 asistentes	Desempeño Académico
2	Trabajos en Congresos Nacionales	Presentación	Sociedad Química de México
1	Cátedra CONACYT	Aprobado	CONACYT
1	Coordinación de la Mesa 8 de la FILU 2017: La ciencia en la construcción del humanismo del SXXI	5 Ponencias	FILU UV

J.-Firma de algún Convenio con Organismo de carácter Nacional e Internacional que no sea CONACYT

Núm.	Institución con la cual se realizó el convenio	Especificar el monto	Mencionar los nombres de los Investigadores Involucrados	Fecha de inicio y termino del convenio día/mes/ año/

K.- Marcar y especificar si en su entidad se realizó alguno de los siguientes eventos

Evento	**Nombre del evento**	**Fecha de realización**	**Número de participantes**
Equidad de género			
Interculturalidad			
Internacionalización			
Inclusión			
Sustentabilidad			
Cuidado de la salud			
Derechos humanos y justicia			
Fomento al arte y la creatividad			