

CURRICULUM VITAE

Dra. Maribel Jiménez Fernández.

GRADO ACADÉMICO

- 1993-1997 *Licenciatura en Químico Farmacéutico Biólogo.* Universidad Veracruzana.
- 1998-2000 *Maestría en Ciencias de los Alimentos.* Universidad de las Américas Puebla.
- 2002-2006. *Doctorado en Ciencias en Alimentos.* Instituto Tecnológico de Veracruz.
- 2003-2004 *Especialidad en Inglés.*
- 2004 *Diplomado en Enseñanza Superior.* Universidad Veracruzana.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Jefe de control de calidad. Planta champiñonera “Riojal” S. A.

Actividades: Análisis fisicoquímico de la composta y supervisión, control de calidad del champiñón, Revisión de BHM.

1997-1998

Analista de control de Calidad. Empresa Farmacéutica Streger S. A.

Actividades: Realización de análisis de producto intermedio terminado y microbiológico a los medicamentos así como a la materia prima necesaria para su fabricación.

Elaboración de formatos para la implementación de un sistema de calidad.

1997

PUBLICACIONES CON ARBITRAJE

1. Jiménez, M., García, H.S. y Beristain, C.I. (2004). "Spray-drying microencapsulation and oxidative stability of conjugated linoleic acid". *Eur. Food Res. Technol.* 219: 588-592. ISSN: 1438-2377. Editorial. Taylor & Francis, Alemania.
2. López-Malo, A., Palou, E., Jiménez, M., Alzadora, S.M. y Guerrero, S. (2005). "Multifactorial fungal inactivation combining thermosonication and antimicrobials". *J. Food Eng.* 67: 87-93. Págs. 514-518, (ISSN: 0260-8774. Editorial Elsevier, USA
3. Jiménez, M., García, H.S. y Beristain, C.I. (2006). "Spray-dried encapsulation of Conjugated Linoleic Acid (CLA) with polymeric matrices". *J. Sci. Food Agr.* 86: 2431-2437. ISSN: 1097-0010.
4. Jiménez, M., García, H.S. y Beristain, C.I. (2008), "Sensory evaluation of dairy products supplemented with CLA (*Conjugated Linoleic Acid*)". *LWT Food Science and Technology*, 41, pag: 1047-1052. USA, ISSN 0023-6438.
5. Jiménez, M., García, H.S. y Beristain, C.I., (2010) "Effect of water activity on physical properties of CLA (*Conjugated Linoleic Acid*) microcapsules". *Journal Food Process Engineering*, Vol. 33, Edit. Blackwell Publishing, Pág. 434-447, ISSN 0145-8876.
6. Pitalúa E., Jiménez M., Vernon Carter J.E., Beristain C.I., (2010) "Antioxidative Activity of Microcapsules with Beetroot Juice Using Gum Arabic as wall Material", *Food and Bioproducts Processing* (Reino Unido), Edit. Elsevier, Vol. 88, Pag. 253-258, doi:10.1016/j.fbp.2010.01.002, ISSN: 0960-3085.
7. M. Jiménez, I. Castillo, E. Azuara and C.I. Beristain, (2011). "Actividad Antioxidante y Antimicrobiana de Extractos de Capulin (*Prunus serotina subsp capuli*)", *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Vol. 10, No. 1, Pag. 29-37, ISSN: 1665-2738. *
8. Araceli Lozano-Acevedo, Maribel Jimenez-Fernández, Arturo Ragazzo-Sánchez, Galo R. Urrea-García, Guadalupe Luna-Solano. (2011) "Fluidized Bed Drying Process of Thinly Sliced Potato (*Solanum tuberosum*)". *American Journal of Potato Research.* 88(4), Pag. 360-366. ISSN: 1099-209X. Doi: 10.1007/s12230-011-9201-8. Editorial SpringerLink.
9. Juliane Viganó, Ebner Azuara, Vânia R.N. Telis, Cesar I. Beristain, Maribel Jiménez, Javier Telis-Romero, (2012). "Role of enthalpy and entropy in moisture sorption behavior of pineapple pulp powder produced by different drying methods", *Thermochimica Acta*, Vol. 528, Pag. 63-71. Doi: 10-1016/j-tca.2011.11.011. ISSN: 0040-6031.

10. M. Jiménez, A.P. Guzmán, E. Azuara, O. García, M.R. Mendoza, C.I. Beristain. (2012). "Volatile Compounds and Antioxidative Activity of *Porophyllum Tagetoides* Extracts", *Plant Foods Human Nutrition*. Vol. 67(1), Pag. 57-63. Springer Science Business Media, DOI 10.1007/s11130-011-0270-0 (2012), Inc. ISSN: 0921-9668, factor de impacto: 2.463). corresponding author: Jimenez M.
11. Hernández B., Luna G., García O., Mendoza M.R., Azuara E., Beristain C.I. Jiménez M. (2013). "Extraction and characterization of *Oecopetalum mexicanum* seed oil". *Industrial Crops and Products*. Vol. 43, Pag. 355-359. doi:10.1016/j.indcrop.2012.07.022. ISSN 0926-6690, Factor de Impacto: 2.868).
12. Flores-Andrade, E., Pascual-Pineda, M., Jiménez M, Beristain C.I. (2013). "Efecto de la proteína de suero de leche-sacarosa en la deshidratación osmótica de manzana". *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Vol. 12, No. 3, Pag. 415-424. ISSN: 1665-2738, Factor de impacto: 0.516. <http://rmiq.org/new%20page/Pdfs/Vol.%2012,%20No.%203/Alim5/Alim5.pdf>
13. Morales, G., Jimenez M., García O., Mendoza MR., Beristain C.I. (2014). "Effect of natural extracts on the formation of acrylamide in fried potatoes". *LWT-Food Science and Technology*, Vol. 58 Issue 2, Pag. 587-593. Edit. Elsevier. DOI:org/10.1016/j.lwt.2014.03.034. ISSN: 0023-6438. Factor de impacto: 3.107.
14. Pascual Pineda L.A, Flores E.; Jimenez M. Beristain C.I. (2015). "Kinetic and thermodynamic stability of paprika nanoemulsions". *International Journal of Food Science and Technology*. 50, Issue 5, Pag. 1174-1181. Editorial Wiley. doi:10.1111/ijfs.12750. ISSN print: 0950-5423, ISSN online: 1365-2621.
15. Jimenez M., Flores-Andrade E., Pascual-Pineda L., Beristain C. (2015). "Effect of water activity on the stability of *Lactobacillus paracasei* capsules". *LWT-Food Science and Technology*, Vol. 60, Issue 1, Pag. 346-351. Edit Elsevier. DOI:10.1016/j.lwt.2014.09.050. ISSN 0023-6438.
16. Díaz- DI, Beristain C.I., Azuara E., Luna G., Jiménez M. 2015. "Effect of Wall material on the antioxidant activity and physicochemical properties of *Rubus fruticosus* juice microcapsules". *Journal of Microencapsulation*, Vol 32, Issue 3, Pag. 247-254. ISSN: 0265-2048 (print), 1464-5246 (electronic). Editorial: Taylor & Francis. DOI: 10.3109/02652048.2015.1010458.
17. Salazar-Lopez E., Jimenez M. Salazar. R. Azuara E. 2015. "Incorporation of Microcapsules in Pineapple Intercellular Tissue Using Osmotic Dehydration and Microencapsulation Method". *Food and Bioprocess Technology*, Vol 8, Issue 8, Pag. 1699-1706. ISSN 1935-5130. Editorial Springer. DOI 10.1007/s11947-015-1534-8.

18. Melgar-Lalanne G., Hernández-Sánchez, H., Azuara-Nieto, E., Jiménez-Fernández, M. (2015). "Effect of Carbon Source on Cell Surface Properties and *in vitro* Adhesion of Probiotic and Culture Starters Bacteria". International Journal of Probiotics and Prebiotics. ISSN: 1555-1431. Vol 10 (2-3) Pag. 61-68. New century Health Publisher, LLC. www.newcenturyhelathpublishers.com
19. Madrigal-Arias, J.E., Argumedo-Delira, R., Alarcón, A., Mendoza-López, M.R., García-Barradas, O., Cruz-Sánchez J.S., Ferrera-Cerrato, R., Jiménez-Fernández, M. (2015). "Bioleaching of gold, copper and nickel from cellular phone PCBs and computer goldfinger motherboards by two *Aspergillus niger* strains". Brazilian Journal of Microbiology, Vol. 46, No. 3. Pag: 707-713, Edit. Scielo.ISSN: 1678-4405, Doi:10.1590/S1517-838246320140256.
20. Melgar-Lalanne G., Hernández-Sánchez, H., Azuara-Nieto, E., Jiménez-Fernández, M. (2015). "Role of glucose in cell surface hydrophobicity of lactic acid bacteria" Journal of Chemical Biological and Physical Science. Seccion A: Special Issue, Section A; 30 Nov 2014, Vol. 4, No. 5, 115 Food Biotechnology. Impact factor: 1.082. E-ISSN: 2249-1929. http://www.jcbcs.org/issuespl.php?conf_nick=biotech&sub_name=food.
21. Mendoza-Sanchez, L., Mendoza-Lopez, M.R., García-Barradas, O., Azuara-Nieto, E., Pascual-Pineda, L.A. Jimenez-Fernandez, M. (2015). "Physicochemical and antioxidant properties of Japaleño pepper (*Capsicum annum* var. *annuum*). ISSN: electronico: 2007-4034. ISSN impreso: 1027-152x. Revista Chapingo Serie Horticultura, 21 (3): 229-241. doi: 10.5154/r.rchsh.2015.06.010. www.chapingo.mx/revistas/horticultura.
22. Peredo, A.G., Beristain, C.I., Pascual, L.A., Azuara, E., Jimenez, M. (2016). The effect of prebiotics on the viability of encapsulated probiotic bacteria. LWT- Food Science and Technology. doi:10.1016/j.lwt.2016.06.021. Editorial: Elsevier. 73, 191-196. Aceptado el 06 de Junio del 2016.
23. Jimenez M., Beristain C.I., Azuara E., Mendoza M.R., Pascual, L.A. (2016). Physicochemical and antioxidant properties of honey from *Scaptotrigona mexicana* bee. Journal of Apicultural Research. <http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2016.1205294>. Aceptado el 13 de junio del 2016. Editorial Taylor & Francis, UK.

REVISTAS DIVULGACIÓN Y DIFUSIÓN

1. Revista de divulgación-Barradas-Dominguez, P., Siliceo-Roríguez. M.L., Jimenez-Fernández M. (2015). Evaluación de la calidad de la naranja basada en color y extimación de textura a través del análisis de imágenes digitales. Presentado en el Congreso Internacional de Innovación y Tecnología CIIT 2015, con clave M6-002 en la mesa 6. Realizado en la ciudad de Xalapa Ver en la fecha: 11,12 y 13 de noviembre. Publicada en la Revista: Ciencia

CAPITULOS DE LIBROS

1. Jiménez M., Azuara E., Vernon-Carter, J., Luna-Solano, G., Beristain C.I. (2011). "Antioxidant activity of microcapsules of *Rubus* sp. Juice using spray drying". Food Process Engineerings in a Changing World. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), Grecia, Vol III. Pags 2097-2098. Editors: Taoukis, P.S., Stoforos, N.T., Karathanos, V.T., Saravacos, G.D., ISBN: 978-960-89789-89789
2. Jiménez M., Jimenez E., Azuara E., Luna, G., Beristain C.I. (2011). "Encapsulation of *Lactobacillus paracasei* using spray gun technology" Food Process Engineerings in a Changing World. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), Grecia, vol III. Pags 2097-2098. Editors: Taoukis, P.S., Stoforos, N.T., Karathanos, V.T., Saravacos, G.D.,Grecia, Vol II. Pags. 1639-1640, ISBN: 978-960-89789-5-9.
3. Carlos E. Xotlanihuua, Rosalía Cereceroa, Maribel Jiménez, Monserrat Calderón, Guadalupe Luna, "Effect of storage conditions on dried vegetal pear qualit", Food Process Engineerings in a Changing World. 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11)(2011), Grecia, vol III. Pags 2097-2098. Editors: Taoukis, P.S., Stoforos, N.T., Karathanos, V.T., Saravacos, G.D.,, Vol. II. Grecia, Pags. 1603-1604, ISBN: 978-960-89789-4-2.
4. Peredo Lovillo, H.E. Romero Luna, C.I. Beristain Guevara, E. Azuara. Nieto, G. Luna Solano, M. Jiménez Fernández (2015). "Viability of *Lactobacillus paracasei* Encapsulated by Spray Gun". En: A.G. Advances in Science Biotechnonology and Safety of Foods. García S., García-Galindo H.S., Nevarez-Moorillón G.V. (Eds). Primera Edición. ISBN: 978-607-95455-4-3. Publicada por la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos A.C. pp. 349-356.

ARTÍCULOS IN EXTENSO

1. A. Lozano-Acevedo, M. Jiménez-Fernández, J.A. Ragazzo-Sánchez, M. Calderón-Santoyo and G. Luna-Solano, "Drying by fluidized bed of potato miniflakes (*Solanum tuberosum*)". 16th International Drying Simposium, Series Editor A.S., Págs. 1447-1451. Ramoji Film City, Hyderabad, India November 2008.
2. Jiménez M., Pérez N, Azuara E., Mendoza R., Beristain C.I. "Análisis Físico-Químico del fruto del chalahuite (*inga jinicuil Schlttdl. & Cham*)". IV Simposio

Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Villahermosa, Tab., 24-26 de Septiembre 2008.

3. M. Jiménez, C. González, G. Luna, E. Azuara and C. Beristain. 16th International Drying Symposium. "Encapsulation of ibuprofeno with modified starches by spray Drier", Series Editor A.S., Págs. 1746-1750. Mujumdar, Hyderabad, India 9-12 Noviembre 2008, ISBN 8190737120.
4. Guzmán-Morales A., Castillo-Guevara I., Beristain-Guevara C., Azuara-Nieto, E. and Jiménez-Fernández M., "Antimicrobial Activity of Pipicha (*Poropohyllum tagetoides*) and Capulin (*Prunus serotina* Subs. *capuli*) Extracts", III International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries., Págs. 661-665. Querétaro, Qro. Octubre 14-17, 2008.
5. Silvia del Carmen Pereira, Alicia Cano, Maribel Jiménez, Guadalupe Luna and César I. Beristain. "Encapsulation of 1-methol with different wall materials using spray drying", The 6th Asia-Pacific Drying Conference (ADC2009), Editor Sakamon Davahastin, Págs. 514-518, October 19-21, 2009, Bangkok, Thailand, ISBN 978-974-456-705-5.
6. Liliana Quintana-Zaragoza, Juliana Villegas-Santiago, Maribel Jiménez-Fernández, Alberto Aguilar-Lasserre and Guadalupe Luna-Solano, "Optimization of mango miniflakes drying using genetic algorithms", The 6th Asia-Pacific Drying Conference (ADC2009), Editor Sakamon Davahastin, Págs. 363-367, October 19-21, Bangkok, Thailand, 2009, ISBN 978-974-456-705-5.
7. Pereyra S.C., Cano, A., Jiménez M., "Estudio de la liberación de sabor de goma de mascar, utilizando microcápsulas de aceite esencial de menta". Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría. Págs. 218-222. 27-31 de Julio del 2009. Boca del Río, Veracruz, México. ISBN: 978-607-00-2984-4.
8. Martínez-Alejo J.M., García-Barradas O., Mendoza- López R., Jiménez-Fernández M. "Evaluación sensorial de aderezos ricos en ácidos grasos omega 3 y omega 6". Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría. Pág. 356-361. 20-31 de Julio del 2009. Boca del Río, Veracruz, México. ISBN: 978-607-00-2984-4.
9. Contribución oral. Atanasio Gómez R., Barradas-Domínguez P., Jiménez-Fernández M., "Estimación de estadísticos de primer y segundo orden basados en el análisis de imágenes digitales de la naranja Valencia". Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro

- iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría. Págs. 70-74. 20-31 de Julio del 2009. Boca del Río, Veracruz, México. ISBN: 978-607-00-2984-4.
10. López-Guzmán I.K., Jiménez-Fernández M., Mendoza-López R., Muñoz-Muñiz O., García-Barradas O. “Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, texturales y sensoriales del queso fresco elaborado en el municipio de Vega de Alatorre, Veracruz”. Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría. 20-31 de Julio del 2009. Boca del Río, Veracruz, México. ISBN: 978-607-00-2984-4.
 11. E. Cruz-Guerra, Y. Pliego-Bravo, I. Andrade-González, M. Jiménez-Fernández and G. Luna-Solano, “Inactivation of baker’s yeast: Moisture levels, aw and protein changes during drying”, 17th International Drying Symposium – IDS 2010”, Pags. 2221-2226. Octubre 3 al 6 del 2010, DECHEMA Gesellschaft für Chemische Technik und Biotechnologie e.V. ISBN 978-3-86912-036-2.
 12. G. Luna-Solano, O. Baez-Senties, A. Ragazzo-Sanchez and M. Jiménez-Fernández, “A response surface methodology approach to study vegetal pear dehydration process”, 17th International Drying Symposium – IDS 2010”, Octubre 3 al 6 del 2010, DECHEMA Gesellschaft für Chemische Technik und Biotechnologie e.V. P-181, pag: 1964-1967. ISBN 978-3-86912-036-2.
 13. M. Jiménez, L. Ortiz, E. Azuara, G. Luna and C.I. Beristain, “The effect of pretreatment with calcium oxide and chloride compounds and osmotic dehydration-lyophilization on the physicochemical and mechanical properties of nopal (*Opuntia spp*)”, 17th International Drying Symposium – IDS 2010”, Octubre 3 al 6 del 2010, DECHEMA Gesellschaft für Chemische Technik und Biotechnologie e.V. p-119, pag: 1304-1308. ISBN 978-3-86912-036-2.
 14. Acosta-Domínguez L., Jiménez M., Beristain C.I. y Azuara E., “Análisis Termodinámico de la Plastificación de Películas de Almidón en Camote (*Ipomoea batata*)”, XXXII Encuentro Nacional y 1er Congreso Internacional AMIDIQ, 3 al 6 de Mayo de 2011, Riviera Maya, Quintana Roo, México. ISBN: 978-607-95593-0-4.
 15. Rizada N. C., Merino L., Azuara E., Beristain C. I., Jiménez M., “Efecto del secado sobre las propiedades fisico-químicas de la pulpa de zapote negro (*Diospyros digyna* Jacq.)”, XXXII Encuentro Nacional y 1er Congreso Internacional AMIDIQ, 3 al 6 de Mayo de 2011, Riviera Maya, Quintana Roo, México. Pag. 5004-5010. ISBN: 978-607-95593-0-4.
 16. Jiménez M., Azuara E., Vernon-Carter, J., Luna-Solano, G., Beristain C.I. “Antioxidant activity of microcapsules of *Rubus* sp. Juice using spray drying”. Presentado en el 11th International Congress on Engineering and Food

(ICEF11), realizado del 22 al 26 de Mayo del 2011 en Atenas, Grecia, vol III. Pags 2097-2098. ISBN: 978-960-89789

17. Jiménez M., Jimenez E., Azuara E., Luna, G., Beristain C.I. “Encapsulation of *Lactobacillus paracasei* using spray gun technology” Presentado en el 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), realizado del 22 al 26 de Mayo del 2011 en Atenas, Grecia, Vol II. Pags. 1639-1640, ISBN: 978-960-89789-5-9.
18. Carlos E. Xotlanihuaa, Rosalía Cereceroa, Maribel Jiménez, Monserrat Calderón, Guadalupe Luna, “Effect of storage conditions on dried vegetal pear qualit”, 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF11), realizado del 22 al 26 de Mayo del 2011 en Atenas, Grecia, Pags. 1603-1604, ISBN: 978-960-89789-4-2.
19. Hernández B., Beristain C.I., Azuara E., Mendoza M.A., García O., Jiménez M. “Efecto del Procesamiento sobre las propiedades fisicoquímicas del *Oecopetalum mexicanum*”, VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería Alimentaria, 30 de Mayo 2011, Lima Perú. Sin paginas
20. Silva Villanueva R.A., Telis J., Telis V., Mauro M.A., Jiménez M., Beristain C.I., Azuara E. “Mecanismos de transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de manzana”. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería Alimentaria, 30 de Mayo 2011, Lima Perú. Sin paginas.
21. Merino, L., Azuara E., Luna G., Beristain C.I., Jiménez M., 2012. “Effect of drying on antioxidant properties of black sapote (*Diospyros digyna Jacq*) fruit”. Que se presentará en el 18th International Drying Symposium (IDS, 2012), en la ciudad de Xiamen, China, del 11 al 15 de noviembre del 2012.
22. Jacome SP, Beristain C.I., Azuara E., Mendoza M.R., Jimenez M, “Physicochemical properties and volatile compounds of *Porophyllum tagetoides*”, 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México. Artículo in extenso. Pag. 721-724. ISBN: 978-607-00.3785-6.
23. Jiménez E., L., Azuara E., Luna G., Beristain C.I., Jimenez M., 2012. “Physicochemical properties during bed drying of *Lactobacillus paracasei* encapsulated by coacervation”. Que se presentará en el 18th International Drying Symposium (IDS, 2012), en la ciudad de Xiamen, China, del 11 al 15 de noviembre del 2012.
24. Romero H., Peredo A., Beristain CI, Azuara E., Luna G., Jiménez M. “Antioxidant activity of blackberry (*Rubus SP*) Juice in powder”. Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries 2012. 24-26 octubre 2012, Nuevo Vallarta México. ISBN: 978-607-95455-2-9.

25. Peredo A., Romero H., Beristain CI, Azuara E., Luna G., Jiménez. “M. Viability of *Lactobacillus paracasei* encapsulated by spray gun”. Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries 2012. 24-26 octubre 2012, Nuevo Vallarta México. ISBN: 978-607-95455-2-9.
26. Diaz D.I., Azuara E., Beristain CI, Luna G., Jiménez M. “Antioxidant activity of the capsules of blackberry (*Rubus fruticosus*) using spray drying”. Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries 2012. 24-26 octubre 2012, Nuevo Vallarta México. ISBN: 978-607-95455-2-9.
27. Aguilar-Acosta E., Barradas-Dominguez P., Jiménez M. “Estimation of the physicochemical properties of the Valencia orange using digital images analysis”. Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries 2012. 24-26 octubre 2012, Nuevo Vallarta México. Pag ISBN: 978-607-95455-2-9.
28. Azuara-Mora M., Jiménez M., Beristain C.I., Azuara E., “Effect of temperatura and Maltodextrin addition on the anthocyanins stability duirng storage of capulin juice”. Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries 2012. 24-26 octubre 2012, Nuevo Vallarta México. Pag ISBN: 978-607-95455-2-9.
29. Ramírez E., Beristain C.I., Azuara E., Jiménez M., “Propiedades físicoquímicas y antioxidantes de la semilla de Inga Jinicuil” presentado en el XXXIV encuentro Nacional y III Congreso Internacional AMIDIQ, 7 al 10 de Mayo de 2013, Mazatlán, Sinaloa, México. Pag.2654-2658. ISBN: 978-607-95593-1-1.
30. Condado C.L., Romero H.E., Jiménez M., Beristain C.I., Azuara E. “Propiedades físicoquímicas de películas comestibles enriquecidas con jugo de zarzamora” presentado en el XXXIV encuentro Nacional y III Congreso Internacional AMIDIQ, 7 al 10 de Mayo de 2013, Mazatlán, Sinaloa, México. Pag.2345-2350. ISBN: 978-607-95593-1-1.
31. Abel Eduardo Zavala, Natalia Acosta, Guadalupe Luna, Maribel Jiménez. “Encapsulación de jugo de maracuyá (*Passiflora edulis flavicarpa*) mediante nucleación espontánea”, presentado en el Coloquio Internacional de Investigación Multidisciplinaria. Octubre 24-25 del 2013, Instituto Tecnológico de Orizaba, Orizaba, Ver. ISSN: 2007-8102.
32. Jiménez J.I., Beristain C.I., Beristain C.I., Azuara E. y Acosta N., Jiménez M., “Efecto de la adición de biopolímeros sobre la estabilidad de jugo de maracuyá (*Passiflora edulis flavicarpa*)”. Enviado y aceptado en el Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos que se realizará 13 al 16 del mes de enero del 2014. Valencia, España.
33. Acosta-Domínguez I., Jimenez-Fernández M., Beristain C.I., Alamilla Beltrán. L., Gutierrez López F., Azuara Nieto E. 2014.” Mejoramiento de las

- propiedades de la proteína de soya mediante un proceso de nanoestructuración”. VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. Realizado en la ciudad de Mazatlán, Sinaloa, México del 9 al 11 de abril del 2014.
34. Rubio-Aulis A. M., Jiménez-Fernández M., Acosta-Quijano N., Morales-Cabrera M.A. Título del trabajo presentado: “Encapsulación de jugo de maracuyá (*Passiflora edulis flavicarpa*) mediante aspersión-liofilización”. XXXV Encuentro Nacional AMIDIQ, Fecha de presentación 6 al 9 de mayo 2014 en Puerto Vallarta, Jalisco, México. ISBN: 978-607-95593-2-8. Páginas: 233-238.
 35. Alemán-Cordoba AM, Jiménez-Fernández M., Azuara-Nieto E., Melgar Lalanne MG. Título de la memoria in extenso: “Encapsulación de *Lactobacillus plantarum* por seferificación en grenetina, pectina, leche en polvo y sacarosa”. Congreso Internacional CUCCAL. Fecha de presentación 13 al 17 de octubre de 2014. Veracruz, Veracruz, México. ISSN: 2007: 9613. Páginas: 76-81.
 36. Juarez Trujillo N., Robledo Martínez J.D., Agroforestales El Tesoro, Jiménez-Fernández M., Alemán-Cordoba AM. Título de la memoria in extenso: “Efecto de la pasteurización sobre la estabilidad de pulpa de guanábana”. Congreso Internacional CUCCAL. Fecha de presentación 13 al 17 de octubre de 2014. Veracruz, Veracruz, México. ISSN: 2007: 9613. Páginas: 129-133.
 37. Investigaciones en Inocuidad en alimentos. Autores: Juarez Trujillo N., Robledo Martínez J.D., Agroforestales El Tesoro, Jiménez-Fernández. Título de la memoria in extenso: “Efecto de la pasteurización sobre la estabilidad microbiológica de pulpa de guanábana (*Annona muricata*)”. Congreso Internacional de Inocuidad. Fecha de presentación 6 al 8 de noviembre de 2014. Puerto Vallarta, Jalisco, México. ISBN: 978-607-8336-36-4 2007: 9613. Editorial: Prometeo Editores S.A. de C.V. C. Libertad 1457 / Col. Americana / C.P. 44160 Guadalajara, Jalisco México. Páginas: 75.
 38. Calva-Estrada, S., García-Barradas, O., Jiménez-Fernández, M. Título del trabajo: “Compuestos bioactivos emulsificados: Desarrollo de un sistema de antocianinas y carotenoides”. XXXVI Encuentro Nacional, de Ingeniería Química celebrado en: Cancún, Quintana Roo México. 5 al 8 de mayo del 2015. ISBN 978-607-95593-3-5. paginas-118-123.

MEMORIAS

1. Jiménez M., Aurelio López Malo, Enrique Palou, “Aspergillus flavus Inactivación by thermoultrasonication treatments”. Eighth International Congress on Engineering and Food. 2000.
2. Jiménez M., Beristain C.I., García H.S., “Oxidative stability of conjugated linoleic acid (CLA) in polymeric matrices”. Institute of Food Technologists, Annual Meeting + Food Expo, New Orleans, Louisiana, USA, July 16-20, 2005.
3. Cruz Ezri, Villanueva Mauro, Antonio Ma. Del Carmen, “Estudio de las propiedades fisicoquímicas del almidón nativo y modificado de la raíz del chayote (*Sechium edule*)”, VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA), Ecuador, Ambato, Kito, Págs. 100-101, 5-8 de Noviembre 2007.
4. Merino L., Beristain C.I., Jiménez M., Mendoza R., García O. “Analysis of volatile aroma compounds and physical properties of Chipotle pepper (*Capsicum Nahum* var. *annuum*) during the drying” International Food Technology, IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago Illinois, USA, July 27-August 1, 2007.
5. Cruz Pérez Ezri, Villanueva Lendecky Mauro, Jiménez Fernández Maribel, Beristain Guevara César Ignacio. “Evaluación de las propiedades fisicoquímicas del almidón de chayotextle (*sechium edule*) para uso como excipiente”, XL Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas, Mérida, Yuc., 4 al 8 de Noviembre, 2007.
6. Pitalúa E., Beristain C.I., “Antioxidative activity of microcapsules of beetroot juice using gum Arabic as wall material”, IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago Illinois, USA, July 27-August 1, 2007.
7. Jácome S., Beristain C.I., Mendoza R., García O., “Volatile compounds and antioxidative activity of Pipicha) *Porophyllum tagetoides*)”, International Food Technology, IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago Illinois, USA, Págs. 50-53, July 27-August 1, 2007.
8. Lozano-Acevedo, M. Jiménez-Fernández, J.A. Ragazzo-Sánchez, M. Calderon-Santoyo and G. Luna-Solano, “Drying by fluidized bed of potato miniflakes (*Solanum tuberosum*)”. 16th International Drying Symposium, Ramoji Film City, Hyderabad, India Págs. 9-12 November 2008.
9. Jiménez M., Luna-Solano G., Azuara E., Paredes J., Beristain C. “Effect of water activity on physical and chemical properties of juice beetroot co crystallized within a sucrose matrix”. International Food Technology. Estados Unidos, Louisiana New Orleans, Págs. 1-10, 1 de Julio, 2008.

10. Castillo I, Beristain C., Verdalet I, Lopez del Castillo M., Jimenez M. "Evaluación de las propiedades antioxidantes de diferentes extractos de Capulín (*Prunus serotina* subs *Capuli*)". Congreso Internacional de Nutrición Clínica. México, Xalapa, Ver. Págs. 10-11, 29 de Enero al 1 de Febrero 2008.
11. Jimenez M., Luna-Solano G., Romero A., Beristain C. "Evaluation of emulsions prepared with modified oat starches", International Food Technology. Estados Unidos Louisiana New Orleans Págs.1-1, 1 de Julio 2008.
12. Aguilar A, Lopez I,, Mendoza M,, Jimenez M,, Muñoz O., Garcia O. "Perfil de ácidos grasos por GC/MS en diversos productos de la región sureste de México", Congreso Internacional de Nutrición Clínica. México, Xalapa, Ver. Págs. 11-12, 29 de Enero al 2 de Febrero , 2008,
13. G. Luna-Solano, L. Quintana-Zaragoza, M Calderón-Santoyo, "Effect of Extraction process on the physicochemical characteristics of the Roselle (*Hiliscus sabdarifa* L.) extract", 2008 IFT.
14. Maribel Jiménez, Jesús Paredes, Guadalupe Luna, Ebner Azuara, César Beristain. "Effect of water activity on physical and chemical properties of juice beetroot co crystallized within a sucrose matrix",International Food Technology, Louisiana New Orleans, USA, IFT Annual Meeting + Food, Págs. 1-10, 1 Julio, Expo, 2008.
15. Maribel Jiménez-Fernández, Adriana Romero, Guadalupe Luna, Ebner Azuara, César Beristain. "Evaluation of emulsions prepared with modified oat starches", IFT Annual Meeting + Food Expo, New Orleans, Louisiana, USA, june 28-July 1, 2008.
16. Salazar N., Jiménez M., Beristain C., Mendoza R. Muñoz O., García O.. "Efecto de la cocción sobre las propiedades fisicoquímicas de la raíz de chayotextle (*Sechium edule*)", 13th. World congreso on clinical Nutrition, Xalapa, Ver., 2008.
17. Aguilar-Tirado, A.A., López-Guzmán, I.K., Mendoza-López M.R., Jiménez-Fernández M., Muñoz-Muñiz O., García-Barradas O. "Perfil de ácidos grasos por GC/MS en diversos productos de la región sureste de México", 13th. World Congress Clinical Nutrition, Xalapa, Ver., 2008.
18. Castillo I., Beristain C., Verdalet I., López del Castillo m., Jiménez M. "Evaluación de las propiedades antioxidantes de diferentes extractos de Capulín (*Prunus serotina* subs. *Capuli*)". 13th World Congreso Clinical Nutrition. Xalapa, Ver., 29 Enero al 1 de Febrero, 2008.
19. Salazar-López E.I., Azuara-Nieto, E., Jiménez-Fernández, M., and Beristain-Guevara, C.I. "Incorporation of orange Peel microcapsules in papaya tissue",.

3th International Congress Food Science and Food Biotechnology in developing countries, Querétaro, Qro., Octubre 14-17, 2008.

20. Morales-Olan G., Cortes-Luna A., Jimenez-Fernández M., García-Barradas O., Mendoza-Lopez R., Muñoz- Muñiz D., “Efecto de antioxidantes naturales sobre la formación de acrilamida en papas fritas”. Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del caribe de la sociedad Internacional de Biometría. 20-31 de Julio del 2009. Boca del Río, Veracruz, México.
21. Cobaxin-Marquez M., Jiménez- Fernández M., Campo-Barba S., López del Castillo-Lozano M., “Mejoramiento de las características nutrimentales y organolépticas de una pasta de soya mediante fermentación”. Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del caribe de la sociedad Internacional de Biometría. 20-31 de Julio, Boca del Río, Veracruz, México, 2009.
22. López-Guzman I.K., Jiménez-Fernandez M., Mendoza-López R., Muñoz-Muñiz O., García-Barradas O. “Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, texturales y sensoriales del queso fresco elaborado en el municipio de Vega de Alatorre, Veracruz”. Congreso organizado por la Universidad Veracruzana y Presentado en el 2º. Encuentro iberoamericano de biometría y la V reunión de la región de Centroamérica y del caribe de la sociedad Internacional de Biometría. 20-31 de Julio del 2009. Boca del Río, Veracruz, México
23. M. Jiménez-Fernández, L. Merino-Sánchez, C. Beristain. “Antioxidant activity of sapote (*Diospyros digyna* Jacq) fruit”. IFT Annual Meeting & Food Expo, Anaheim, California, USA, June 6-9, 2009.
24. Jiménez M., Luna-Solano G.J., Beristain C. “Physicochemical and mechanical properties during ripening of the sapote (*Diospyros digyna* Jacq.)”, 2010 IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago IL, USA, July 17-20, 2010. ISBN: 1082-1236.
25. Jiménez M., Luna-Solano G., Azuara-Nieto E., “Physicochemical properties of entrapped betalains using sucrose and blend with sucrose: maltodextrin by co-crystallization”, 2010 IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago IL, USA, July 17-20, 2010. ISBN: 1082-1236.
26. E. Cruz-Guerra, Y. Pliego-bravo, I. Andrade-González, M. Jiménez Fernández, G. Luna-Solano. “Inactivation of baker’s yeast: Moisture levels, aw and protein changes during drying”, 2010 IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago IL, USA, July 17-20, 2010. ISBN: 1082-1236
27. Flores Andrade E., Gutiérrez López G., Azuara Nieto E., Pascual Pineda L., Beristain Guevara C.I. y Jiménez Fernández M., “Applications of the excess

- surface work in food stability studies”, 11 th International Symposium on the Properties of Water, Querétaro, Qro. México 5 Septiembre de 2010, México.
28. Gema Morales-Olán; Maribel Jiménez-Fernández; Ma. Remedios Mendoza-López; Omar D. Muñoz-Muñiz; Oscar García-Barradas. “Textural Properties Of Fried Potato Pre-Treated With Natural Antioxidant Solutions”, 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México.
 29. Martínez-Alejo J.M., Jiménez-Fernández M., Mendoza-López M.R., Muñoz-Muñiz O.D., García-Barradas O., “Oxidative Stability Of Oil During Salads Enriched With Different Omega-3 C” 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México.
 30. López del Castillo Lozano M., Cobaxin Márquez M.J., Jiménez Fernández M., Martin Del Campo brba S.T., Bulbarela sampieri C. “Selection of Microorganisms with B-Glucosidase Activity and Its Application for Generating Isoflavone Aglycone in a Soybean Doug”, 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México.
 31. Morales O.G., Jiménez F.M., Mendoza L.R., Muñoz M.O., Garcías B.O., “Natural Antioxidants, Effect on the Formation of Acrilamide in Potato Chips”, 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México.
 32. Merino L., Beristain C.I. Mendoza M.A., Garcia O., Jimenez M. “Physicochemical properties antioxidant black sapote (*Diospyros digyna* Jacq. during post harvest period”, 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México. Artículo in extensor. Pag. 790-794. ISBN: 978-607-00.3785-6.
 33. Jiménez Fernández M., Nepomuceno M.Y., Azuara E., Luna G., Beristain C.I., “Physicochemical and mechanical properties of edible films enriched with *Rubus sp* Session”, 2011 IFT Annual Meeting & Food Expo, June 11-14, New Orleans, Louisiana, USA.
 34. L. Bello, J. Villegas, G. Luna, M. Jiménez. “Evaporation kinetics of extract utilized in soluble coffee processing”, 2011 IFT Annual Meeting & Food Expo, June 11-14, New Orleans, Louisiana, USA.
 35. Ricardo A. Silva Villanueva, Javier Telis, Vania Telis, María A. Mauro, Maribel Jiménez, César I. Beristain, Ebner Azuara. “Mecanismos de transferencia de masa durante la deshidratación osmótica de manzana”, VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA), Lima, Perú. 23-26 de Octubre 2011.

36. Hernández B., Beristain C.I., Azuara E., Mendoza M.A., García O., Jiménez M. “Efecto del Procesamiento sobre las propiedades fisicoquímicas del *Oecopetalum mexicanum*”. VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA), Lima, Perú. 23-26 de Octubre 2011.
37. Jácome S., García O., Mendoza M.R., Azuara E., Beristain C.I., Jiménez M., “Actividad antioxidante del jugo y una bebida de *Ardisia compressa*”. XXXIII Encuentro Nacional y II Congreso Nacional de la AMIDIQ. Los Cabos, Baja California Sur, México. 01 al 4 de mayo del 2012. Paginas: 1955-1958. ISBN: pendiente.
38. Hernández B., Beristain C.I., Azuara E., Mendoza M.R., García O., Jiménez M. “Propiedades fisicoquímicas de la semilla de *Oecopetalum mexicanum*”. XXXIII Encuentro Nacional y II Congreso Nacional de la AMIDIQ. Los Cabos, Baja California Sur, México. 01 al 4 de mayo del 2012. Paginas: 1959-1962. ISBN: pendiente.
39. Huerta-Vera K., Flores-Andrade E., Jiménez-Fernández M., Del Angel Zumaya J.A., García-Herrera T., Castillo-Morales M. “Deshidratación-Impregnación de placas de gelatina enriquecidas con probióticos”. XXXIII Encuentro Nacional y II Congreso Nacional de la AMIDIQ. Los Cabos, Baja California Sur, México. 01 al 4 de mayo del 2012. Paginas: pependientes. ISBN: pendiente.
40. Hernández M., Hernández I., Beristain C.I., Azuara E., Jiménez M. “Properties of edible films based on *Sechium edule* root starch”. Presentado en el International Food Technology, Las Vegas, Nevada, USA del 24-25 de Junio del 2012. Paginas: 175. ISSN:10821236.
41. R. Gamez-Eugenio, L. Bello-Luna, G. Urrea, Jiménez-Fernández M. “Optimization (Empirical and simulated) of spray drying Process of Coffee extract”. Presentado en el International Food Technology, Las Vegas, Nevada, USA del 24-25 de Junio del 2012. Página: 67. ISSN:10821236.
42. Madrigal Arias J.E., Mendoza López M.R., García Barradas P., Cruz Sánchez J.S., Jiménez Fernández M., Argumedo Delira R. “Aislamiento-selección de microorganismos útiles para la recuperación de Pt y Au de los desperdicios electrónicos”. V Congreso de la Asociación Mesoamericano de Ecotoxicología y Química Ambiental (AMEQA) y SETAC – México. 22 al 28 de Julio del 2012.
43. Jiménez Fernández Maribel. “Microencapsulación Intercelular de probióticos”. 4ª Feria Mesoamericana de Posgrados de Calidad 2012. San Salvador, República de El Salvador. 17 y 18 de Agosto de 2012.
44. Hernández J.S, Beristain C.I., Jiménez M., Luna-Solano. “Effect of temperature and ultrasound time on the antioxidant properties of *Ardisia*

compressa beverage”, 2013 IFT Annual Meeting & Food Expo, Chicago IL, USA, July 13-16, 2013. ISBN:

45. Santos Ortiz E., Jiménez Fernández M. y Acosta Quijano N., “R026: “Efecto de la temperatura, ultrasonido y luz ultravioleta sobre la calidad fisicoquímica y microbiológica del jugo de maracuyá (*Passiflora edulis*)”. Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos y XXX Reunión Nacional de Microbiología Higiene y Toxicología de Alimentos, realizada en la ciudad de Guadalajara, Jal., México. Del 31 de octubre al 1 de noviembre del 2013. ISBN: 978-607-8336-05-0.
46. Lozano-Torres B., Acosta-Domínguez L., Jiménez Fernández M., Beristain-Guevara C.I., Alamilla-Beltran L., Gutierrez-López, G.F., Azuara Nieto. E., “R068: Estabilidad de Licopeno Encapsulado en una matriz de inulina y proteínas aislada de soya”. Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos y XXX Reunión Nacional de Microbiología Higiene y Toxicología de Alimentos, realizada en la ciudad de Guadalajara, Jal., México. Del 31 de octubre al 1 de noviembre del 2013. ISBN: 978-607-8336-05-0. Páginas: 233-238.
47. Jiménez J.I., Robledo Martínez J.D., Agroforestales El Tesoro, Jiménez-Fernández M. Título de la memoria in extenso: “Jugo estabilizado de maracuyá (*Passiflora edulis*) con goma xanthana”. Congreso Internacional CUCCAL. Fecha de presentación 13 al 17 de octubre de 2014. Veracruz, Veracruz, México. ISSN: 2007: 9613. Páginas: 75.
48. Melgar-Lananne, Baizabal-Vargas, B., Jimenez-Fernandez, M. 2015. Propiedades Fisicoquímicas de yogur elaborado con cepas productoras de exopolisacáridos bajo distintas fuentes de carbono. Presentado en el XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. Guadalajara. 21 al 26 de Junio del 2015.
49. Díaz, D.I., Lugo, E., Beristain, C.I., Pascual, L.A., Azuara, E., Jiménez, M. 2016. I Congreso Nacional de Avances en Alimentación y Biotecnología (CONABI 01). Microencapsulación de oleoresina de paprika usando diferentes biopolímeros mediante secado por aspersión. 28 de enero del 2016.
50. Domínguez J. A.1, Beristain C. I.1, Azuara E.1, Pascual L.A.2, Jiménez, M.1. 2016. I Congreso Nacional de Avances en Alimentación y Biotecnología (CONABI 01). Caracterización de una nanoemulsión o/w de los aceites esenciales de pimienta negra (*Piper nigrum*) y canela (*Cinnamomum zeylanicum*). 28 de enero del 2016.
51. Ortiz, F.M., Azuara, E., Beristain C.I., Pascual L.A., Jiménez, M. 2016. I Congreso Nacional de Avances en Alimentación y Biotecnología (CONABI 01). Encapsulación de *Lactobacillus plantarum* en alginato. 28 de enero del 2016.

52. Ortega. E. Jimenez M., García. O. 2016. I Congreso Nacional de Avances en Alimentación y Biotecnología (CONABI 01). Evaluación de la actividad antioxidante de un derivado de ácido ascórbico y ácido linoleico conjugado. 28 de enero del 2016.

TRABAJOS RECEPCIONALES ASESORADOS.

Licenciatura

1. “Evaluación de las propiedades Físicas del Almidón de Chayotextle (*Sechium edule*)”. Alumno: Ezri Cruz Pérez. Químico Farmacéutico Biólogo., Xalapa Ver., Octubre 2007.
2. “Análisis Físicoquímico de la Raíz del Chayote”. Alumna: Norma Angélica Salazar Ortega. Químico Farmacéutico Biólogo., Xalapa Ver., 25 de Enero 2008.
3. “Análisis de componentes volátiles producidos y propiedades fisicoquímicas durante el secado de Chile Xalapeño”. Alumna: Liliana Merino Sánchez, Químico Farmacéutico Biólogo. Xalapa Ver., Enero 2008.
4. “Estudio de emulsiones con almidón nativo y modificado de Avena (Avena sativa)”. Alumna: Adriana Margarita Romero Osorio. Químico Farmacéutico Biólogo. Xalapa, Ver., 25 de Enero 2008.
5. “Microencapsulación de ibuprofeno en almidones modificados de la raíz del chayote (*Sechium edule*)”. Alumna: Rossana González Báez. Químico Farmacéutico Biólogo, Xalapa, Ver., 17 Abril 2008.
6. “Plan de capacitación de un sistema modular ecológico de beneficiado húmedo, seco y torrefacción para el café”. Alumno: René Huerta Vargas. Ingeniero Industrial, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Xalapa, Ver., Mayo 2008.
7. “Análisis de Compuestos volátiles, propiedades fisicoquímicas y actividad enzimática del fruto chalahuite (Inga jinicuil)”. Alumna: Nayeli Isabel Pérez Acosta. Químico Farmacéutico Biológico. Xalapa, Ver., 31 de Julio 2008.
8. “Microencapsulación de extracto de betabel por nucleación espontánea (C9-cristalización)”. Alumno: Jesús Roberto Paredes Martagón. Químico Farmacéutico Biológico. Xalapa, Ver., Julio 2008.

9. “Estudio de Propiedades Físicoquímicas del Almidón Nativo y Modificado de la Raíz del Chayote (*Sechium edule* Jacq Swartz)”. Alumna: Silvia Esther Hernández Sánchez, Ingeniero Químico, Xalapa, Ver., Julio 2008.
10. “Manuales de operación y control de calidad aplicados a un sistema modular de beneficiado húmedo, seco, torrefacción y aprovechamiento de subproductos de café”. Alumno: Orlando Grijalva Martínez. Ingeniero Industrial. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa.. 13 Junio del 2008.
11. “Sistematización del Proceso de Compostaje de Críticos para Estandarizar, Opción III: Proyecto de Investigación”. Alumno: Gudelio Salas Alfaro, Ingeniero Industrial, Xalapa, Ver. (I.T.S.X.), Diciembre 2008.
12. “Análisis físicoquímico, actividad antioxidante y compuestos volátiles de hoja y tallo de Pipicha (*Porophyllum tagetoides*)”. Alumna: Suad Patricia Jácome Hernández), Químico Farmacéutico Biólogo, U.V., Enero 2009.
13. “Implementación y Mejoramiento de los Procedimientos HACCP E ISO 9000 en la Empresa B&S Grupo Exportador S.A. de C.V.”, Alumno: Sergio Rodríguez Mariani, Ingeniero Industrial, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 7 Agosto de 2009.
14. “Estimación de Parámetros de Color y Textura en la Naranja Valencia Usando Procesamiento Digital de Imágenes”. Alumno: Reyes Atanasio Gómez, Ingeniero en Sistemas Computacionales, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 27 de Agosto 2009.
15. “Efectos del secado sobre las propiedades físicoquímicas de la pulpa de zapote negro (*Diospyros digyna* Jacq.). Alumna: Nidia Cristal Rizada Antel, Químico Farmacéutico Biólogo, U.V.,17 Junio 2011.
16. “Evaluación de las propiedades físicoquímicas e identificación de compuestos bioactivos del *Oecopetalum Mexicanum*”. (Codirectos del trabajo: Dra. Ma. Remedios Mendoza López). Alumna: Brenda Hernández Vázquez, Químico farmacéutico Biólogo, U:V:, 17 Junio 2011.
17. “Evaluación de viabilidad y propiedades físicoquímicas de la bacteria probiótica *Lactobacillus paracasei* encapsulada por el método de coacervación”. Alumna: Yesenia Guadalupe Sánchez Méndez Instituto Tecnológico Superior de Perote, SEV-Sev, Estudios Profesionales. 9 de Marzo de 2012.
18. “Incorporación de Antioxidantes en Películas Comestibles”. Alumna: María Yesenia Nepomuceno Jaimes, Instituto Tecnológico Superior de Perote, SEV-Sev, Estudios Profesionales. 9 de Marzo de 2012.
19. Codirección de tesis titulada “Deshidratación-impregnación de placas de gelatina enriquecidas con probióticos” Alumna: Karina Huerta Vera, Director

del trabajo: Dr. Enrique Flores Andrade. Programa educativo: Ingeniería de Alimentos, Universidad Veracruzana, en el mes de mayo 2012-en el Campus, Orizaba, Ver.

20. “Microencapsulación del extracto de vainilla (*Vanilla planifolia* Andrews) mediante secado por aspersión”. Alumno: Sergio de Jesús Calva Estrada. Facultad de Química Farmacéutica Biológica, Universidad Veracruzana. Realizado el día 20 de marzo del 2013. directores: Dra. Maribel Jiménez Fernández y Dra. María Remedios Mendoza López.
21. “Encapsulación de jugo de zarzamora (*Rubus fruticosus*) utilizando diferentes materiales de pared mediante secado por aspersión”. Alumna: Dafne Ivette Díaz Ramos. Facultad de Química Farmacéutica Biológica, Universidad Veracruzana. Realizado el día 26 de Junio del 2013. directores: Dra. Maribel Jiménez Fernández y Dr. César Ignacio Beristain Guevara.
22. “Encapsulación de jugo de maracuyá (*Passiflora edulis flavicarpa*) mediante aspersión-liofilización”. Alumna: Ashly Marlene Rubio Aulis, Facultad de Ingeniería Química, zona Poza Rica-Tuxpan. Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 26 de febrero del 2014. Codirector de trabajo: Dr. Miguel Angel Morales Hernández.
23. ”Estabilidad de una bebida de jugo de zarzamora (*Rubus fruticosus*) utilizando un biopolímero natural”. Alumna: Daphne Aguilar González, Facultad de Química Farmacéutica Biológica, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 29 de Septiembre 2014.
24. “Efecto de la temperatura se secado sobre las propiedades fisicoquímicas y antioxidantes de *Lycopersicum esculentum* deshidratado”. Alumno: Arsenio Sosa Fomperosa, Facultad de Ingeniería Química, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 16 de Diciembre del 2014.
25. “Análisis fisicoquímico de las flores de *Yucca elephantipes*”. Alumna: Rosa Elena Suarez Montaña, Facultad de Ingeniería Química, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 16 de Diciembre del 2014.
26. “Efecto de la adición de biopolímeros sobre la estabilidad fisicoquímica y antioxidante de jugo de maracuyá (*Passiflora edulis var flavicarpa*)”. Alumno: Jesús Jiménez Solano, Facultad de Ingeniería Química, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 16 de Diciembre del 2014.
27. “Evaluación de las propiedades fisicoquímicas e identificación de compuestos bioactivos en las diferentes partes del fruto de *Vitis tiliifolia*”, Alumna: Naida Juárez Trujillo, Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 1 de Julio del 2015. Director.
28. “Diseño y desarrollo de un producto congelado tipo bolis de maracuyá (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*)”, Alumna: Karen Linet Sánchez Aburto,

Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana.
Fecha de titulación: 2 de Julio del 2015.

29. “Efecto del tamaño de gota y HLB (balance hidrófilico-lipófilo) en la bioaccesibilidad de nanoemulsiones de paprika (*Capsicum annuum* L)”, Alumna: Susana Bautista Pineda, Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 3 de Julio del 2015.
30. "Caracterización fisicoquímica y antioxidante de miel producidas por abejas meliponas (*Scaptotrigona mexicana*)”, Alumna: Andric Ilian Portuga Morales. Facultad de Ingeniería en Alimentos, Zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 29 de Septiembre del 2015. Director.
31. “Desarrollo de una bebida a base de jugo de maracuyá (Pasiflora edulis var. flavicarpa) estabilizada y baja en calorías”, Alumna: Alicia Lizbet Pineda Daza. Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 29 de septiembre del 2015.
1. Co-Director del trabajo de tesis: “Efecto del tamaño de gota y HLB (balance hidrófilo-lipófilo) en la bioaccesibilidad de nanoemulsiones de paprika (*Capsicum annuum* L.). Alumna: Susana Bautista Hernández. Facultad de Ciencias Químicas, U.V., 2015.

Maestría

1. “Actividad antioxidante y antimicrobiana del aceite esencial y extractos (crudo, acuoso y etanólico) de Pipicha (*Porophyllum tagetoides*)”. Alumna: Ana Paola Guzmán Morales, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 21 de Septiembre de 2009.
2. “Efecto de antioxidantes de origen natural en la concentración de acrilamida en papas fritas”. Alumna: Gema Morales Oln, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. , 11 de Diciembre de 2009.
3. “Evaluación de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del queso fresco elaborado en el municipio de Vega de Alatorre”. Alumna.: Ingrid Karina López Guzmán. Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., Febrero de 2010.
4. “Evaluación de las propiedades antioxidantes y fungicidas del fruto del capulín”. Alumna: Itzel Metztl Castillo Guevara. Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 11 de Noviembre de 2009.
5. “Efecto de la deshidratación sobre las propiedades fisicoquímicas del nopal (*Opuntia* sp)”, Alumna: Lilia Ortíz Rodríguez, Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 26 de Marzo de 2010.

6. “Desarrollo y estudio de estabilidad de un aderezo rico en antioxidantes naturales y ácidos grasos omega 3 y 6”. Alumno: Juan Manuel Martínez Alejo, Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 10 de Junio de 2010.
7. “Cuantificación de la proteína durante la inactivación térmica de levadura (*Saccharomyces cerevisiae*)”, Alumno: Elias Cruz Guerra, Maestría en Ciencias en Ingeniería Química, Instituto Tecnológico de Orizaba, Ver., Mayo de 2010.
8. “Evaluación de propiedades físico-químicas y actividad antioxidante de zapote negro (*Diospyros digyna* Jacq.)”, Alumna: Liliana Merino Sánchez, Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 14 de Enero de 2011.
9. “Encapsulación de *Lactobacillus paracasei* en una matriz de alginato-almidón a través de: Atomización-Coacervación-Lecho fluidizado”. Alumna: Esmeralda Jiménez Cruz. Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 22 de Noviembre de 2011. Codirectores: Dra. Maribel Jiménez Fernández y Dr. César I. Beristain Guevara.
10. “Mejoramiento de las características funcionales y organolépticas de una pasta de soya mediante fermentación”. Alumna: Mayra Jannet Cobaxin Márquez, Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 31 de Agosto de 2011.
11. Codirectores: Dra. Maribel Jiménez Fernández y Dr. Ebner Azuara Nieto, del trabajo recepcional: “Películas comestibles nanoestructuradas de almidón de camote (*Ipomea batata*)”. Alumna: Laura Acosta Domínguez. Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 18 de Noviembre de 2011.
12. Codirectores: Dra. Maribel Jiménez Fernández y Dr. César I. Beristain Guevara, del trabajo recepcional: “Propiedades antioxidantes y estabilidad de una bebida elaborada a partir del fruto de capulín (*Ardisia compressa*)”. Alumna: Suad Patricia Jácome Hernández para obtener el grado en la Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, UV, el 20 de enero del 2012.
13. “Evaluación energética durante el proceso de secado por aspersión de café instantáneo”, Alumna: Licet Bello Luna. Maestría en Ingeniería Química. Instituto Tecnológico de Orizaba. 24 de Febrero de 2012.
14. “Microencapsulación intercelular del prebiótico (*Lactobacillus paracasei*) en tejido de piña (*Ananas comonus*)”. Alumna: Miriam del Refugio Estevez

Limón. Co-Directores: Dr. Ebner Azuara Nieto y Dra. Maribel Jiménez Fernández. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 20 Junio 2013.

15. “Propiedades fisicoquímicas y antioxidantes del chile jalapeño (*Capsicum annuum var annuum*) fresco y seco”. Alumna: Liliana Gabriela Mendoza Sánchez. Codirector: Dr. Oscar García Barradas. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 26 de agosto 2013.
16. “Propiedades fisicoquímicas y antioxidantes de polvos nanoestructurados de *Ardisia compressa* kunth”. Alumno: Jesús Heredia Vásquez, Codirector: Dr. Ebner Azuara Nieto. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 11 de Octubre de 2013.
17. “Obtención y caracterización de polvo de almidón de papa adicionado con antocianinas y bacterias probióticas como potencial ingrediente funcional”. Alumno: Haydee Eliza Romero Luna, Codirector: Dr. Ebner Azuara Nieto. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 29 de enero del 2014.
18. “Enriquecimiento de una pasta de aceituna con bacterias potencialmente probióticas encapsuladas con alginato y prebioticos”. Alumno: Audry Gustavo Peredo Lovillo, Codirector: Dr. Ebner Azuara Nieto. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 29 de Enero de 2014.
19. “Encapsulación de *Lactobacillus paracasei* en una matriz pectina-goma arábica mediante secado por aspersión”. Alumno:Diego Armando Perez Tirado, Codirector: Dr. Ebner Azuara Nieto. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 17 de diciembre de 2014.
20. “Encapsulación de *Lactobacillus plantarum* por esferificación en grenetina-pectina y adición a un producto de humedad intermedia”. Alumno: Ana María Alemán Cordoba. Codirector: Dr. Ebner Azuara Nieto. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 28 de enero de 2015.
21. Co-Director del trabajo de tesis: “Evaluación de fructanos de Agave tequilana weber variedad azul como encapsulante del jugo de Pitanga (*Eugenia uniflora* L.) mediante secado por aspersión”. Magali Elizabeth Rubio Ibarra. Instituto Tecnológico de Tepic. 23 de Septiembre del 2015.
22. “Caracterización, actividad antioxidante y estabilidad de una emulsión O/W de carotenoides totales empleando jugo de zarzamora como fase continua”. Alumno: Sergio de Jesús Calva Estrada. Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 20 de Noviembre de 2015.

TUTORIAS

1. Gema Morales Olán, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 2007.
2. Estela Fernández Borboa, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 2007.
3. Yessica Zamudio Cuevas. Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. 2009.
4. Tania Margarita Alarcón Zavaleta, a partir de Agosto 2008 a Julio de 2010, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V.
5. Guadalupe Pérez Martínez, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. Septiembre 2010.
6. Miriam del Refugio Estévez Muñoz, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. Septiembre 2010.
7. Avelina Nayeli Sánchez Ruiz, II Programa de Estancias Intersemestrales de Investigación Científica de la Universidad Veracruzana 2011. 6 de Junio al 1 de Julio 2011.
8. Julieta del Carmen Villalobos Espinoza. Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., 2011-2013.
9. Rodrigo Rafael Ramos Hernández. Alumno de Licenciatura. Agosto 2010 a Enero 2011.
10. Dafne Ivette Díaz Ramos. Alumna de Licenciatura. Agosto 2011 a enero 2011.
11. Karen Nallely Torres Lagunes. Alumna de Licenciatura.
12. Delia Miñon Hernández. Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. 2013-2015.
13. Alicia Guadalupe Morales Mena Brito. Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. 2013-2015.
14. Dafne Ivette Díaz Ramos. Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas. 2014-2016.
15. Karen Annai Hernández Cabrera. Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, 2014-2016.
16. Monserrat Paulina Jiménez Escobar. Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas, 2015.

17. Miriam Roa. Alumna de la Carrera Ingeniería en Alimentos. Desde: Agosto 2015.
18. Pablo Suarez García. Alumno de la Carrera Ingeniería en Alimentos. 2015.
19. Tutor/Responsable de las Estancias Académicas Post-Doctorales de la Dra. Guimar Melgar Lalanne, 1 de Enero 2014 al 31 Marzo 2015.

ASESOR DE RESIDENCIAS PROFESIONALES

1. Asesor de Residencias profesionales. Alumna: Sara Liseth Cordoba Mendoza. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, con el proyecto: Procesamiento y estabilidad de productos alimenticios. 2015.

ASESOR DE SERVICIO SOCIAL:

1. Asesor de Servicio social- Alumna: Martha nallely, Lozano Molar. Facultad de Química Farmaceutica Biologica. Proyecto: Actividad antioxidante de productos alimenticios. 2015
2. Asesor de Servicio social- Alumno: Víctor Rodrigo Victora Gonzalez. Facultad de Ingeniería en Alimentos. Proyecto: Actividad antioxidante de productos alimenticios. 2015

CONFERENCIAS, TALLERES Y CURSOS IMPARTIDOS:

Conferencias:

1. “Alimentos Funcionales”. Jornadas estudiantiles. Asociación farmacéutica mexicana. Universidad Veracruzana. 22 de Julio 2004.
2. “¿Qué es la Investigación?”. 12ª. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 165, Coatepec. Ver. 24 de Octubre 2005.
3. “Importancia de la Investigación en México”. 12ª. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No13, Xalapa, Ver., 25 de Octubre 2005.

4. “Microencapsulación”. Ciclo de Conferencias de la Ingeniería en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Libres. Libres, Pue. 17 de Noviembre 2005.
5. “Presentación de Proyectos de Innovación”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 7 de Diciembre 2005.
6. “Métodos Estadísticos utilizados en la Industria”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Xalapa, Ver., 4 de Abril 2006.
7. “Investigación Aplicada”. 12ª. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Xalapa, Ver., 24 de Octubre 2006.
8. “Procesamiento de Alimentos”. 14ª Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, CETis No. 134, Banderilla, Ver., 25 de Octubre 2007.
9. “Formación de Investigadores”. Módulo de Investigación Científica, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 5-25 de Marzo 2007.
10. “Validéz de proyectos”. 3ª. Jornada de Divulgación 2008, EXPOTEC Primavera 2008, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 27 de Mayo 2008.
11. “Alimentos Funcionales”. Facultad de Ciencias Biológicas y Agropecuarias. Maestría en Desarrollo Rural. Tuxpam, Ver. 7 Junio 2008.
12. “Previniendo el cáncer comiendo vegetales”, 3er Congreso Nacional Académico. Instituto Tecnológico Superior de Misantla, Misantla, Ver. 21 de Mayo 2008.
13. “Planeación de aplicación de programas de estudio en el área de investigación”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Xalapa, Ver., 25 Enero 2008.
14. “Día del Emprendedor”, Secretaría de Economía, Xalapa, Ver., 29 Septiembre 2008,
15. “Procesos de Transformación de Alimentos”, 16ª Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología, Centro de Estudios Tecnológicos industrial y de servicios No. 134., Banderilla, Ver. 28 de Octubre 2009.
16. “La Creatividad para la Generación de Proyectos de Investigación”, 16ª. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Ver. Octubre de 2009.
17. “Estimación de propiedades de los Alimentos”, Seminario de Física del Departamento de Física de la Facultad de Física e Inteligencia Artificial, U.V., 19 de Marzo 2010.

18. “Innovaciones Alimentarias”, Semana Cultural de la Facultad de Ingeniería Química 2011. Xalapa, ver., 19 de octubre de 2011.
19. “Procesos de Microencapsulación y usos potenciales”, Presentada en un seminario de investigación en el Colegio de Posgraduados, campus Texcoco, estado de México, el 31 de agosto del 2012.
20. Conferencia estatal: “Aprovechamiento de los residuos de alimentos para disminuir su contaminación”. Realizada en el marco Del Día Mundial del Medio Ambiente. El 06 de junio del 2013. Organiza. El Instituto Veracruzana de Bioenergéticos.
21. Conferencia nacional: “Desarrollo de nuevos productos con base en Maracuyá” Realizada en el marco del Primer Foro Nacional de Maracuyá, en la ciudad de Martínez de la Torre. Organizada por la Universidad Autónoma de Chapingo. El día 9 de enero del 2015.

Cursos Impartidos:

- 1 “Muestreo de aceptación”, Instituto Tecnológico Superior (Impartido en el Diplomado de actualización Profesional, “Métodos de control y mejoramiento en la industria”), 3 julio-18 septiembre, 2004.
- 2 “Control Estadístico de Procesos”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa,(Diplomado de actualización profesional en Ingeniería Industrial) “Productividad”, 3-18 junio, 2005.
- 3 “Introducción a los Diseños Experimentales”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 23-27 de Enero, 2006.
- 4 “Diseño y Análisis de Experimentos”, Instituto Tecnológico Superior de Misantla, 40 hrs., Misantla, Ver., 29 de julio, 2006.
- 5 “Curso Taller de Investigación”, Instituto Tecnológico Superior de Perote y El Centro de Investigación e Ingeniería Aplicada A.C., 19-24 Enero, 2007.
- 6 “Planeación de aplicación de programas de estudio en el área de investigación”. Curso Inter-semestral, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 25, 28, 29 y 30 de Enero de 2008.
- 7 Curso-Taller, “Aplicación de las Competencias en el modelo Educativo del nivel Superior”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Enero de 2011.
- 8 Curso-Taller, “Gestión de evidencias en un Enfoque Orientado a Competencias Mediante MOODLE”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Enero de 2011.

- 9 “Liderazgo Didáctico y Métodos de Enseñanza”. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa., Julio de 2011.

Talleres Impartidos:

1. “Aplicación de la estadística en la industria”. 2º. Congreso Nacional de Ingenierías. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. 30 horas. 8 de Noviembre 2005.
2. “Introducción a los diseños experimentales”. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 23 de Enero 2006.
3. “Diseño y Análisis de experimentos”. Instituto Tecnológico Superior de Misantla. 30 horas. 25 de Julio 2005

FORMACIÓN Y ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL

ASISTENCIA A CURSOS, TALLERES Y DIPLOMADOS

1. Curso: “Resonancia Magnética Nuclear”, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., 25 horas, 22-26 marzo 1994.
2. Curso: “Toxicología y Contaminación Química de los Alimentos”, Universidad de las Américas-Puebla, Cholula, Pue., 20 horas, Octubre 1998.
3. Curso: “Operación y manejo de Cromatógrafo de gases modelo Autosystem XL y Software Turbochrom WS”, Perkin Elmer de México, S.A., 24 horas, 2-4 abril, 2001.
4. Curso: “Biological and Microbiological Technology”, Instituto Tecnológico de Veracruz, 9-10 septiembre, 2002.
5. Seminario: “Gestión de la Información y Nuevas Tecnologías”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 40 horas, Octubre 2002.
6. Curso: “Habilidades Básicas para la Docencia”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 5-6 Agosto, 2002.
7. IX Symposium “Avances en Ciencia y Tecnología de Alimentos”, Instituto Tecnológico de Veracruz, Veracruz, Ver., 11-13 Septiembre 2002.

8. Curso: “Técnicas de Enseñanzas Grupales”, Excelencia Educativa, Foro Fiscal, 4-8 de agosto, 30 horas, 4-8 agosto, 2003.
9. Curso. “Diseño de Reactivos”, Excelencia Educativa, Foro Fiscal, 30 horas, 4-8 agosto, 2003.
10. Curso: “Teorías de la Educación”, Universidad Veracruzana (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua),, 30 horas, 31 enero-28 febrero, 2004.
11. Curso: “Corrientes Psicológicas en la Educación”, Universidad Veracruzana (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua), 30 horas, 13 marzo-3 abril, 2004.
12. Curso: “La Práctica Docente”, Universidad Veracruzana (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua), 30 horas, 24 abril-29 de mayo, 2004.
13. Curso: “Dinámica de Grupos y Técnicas de Participación en el Proceso de Enseñanza-Aprendizaje”, Universidad Veracruzana, (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua) 30 horas, 5-26 de Julio 2004.
14. Curso: “Recursos y Material Didáctico”, Universidad Veracruzana, (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua) 30 horas, 3-24 Agosto 2004.
15. Curso: “Medios e Instrumentos de Evaluación en el Proceso Enseñanza-Aprendizaje”, Universidad Veracruzana, (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua), 30 horas, 31 Agosto-4 Septiembre 2004.
16. Curso: “Técnica de la Investigación para la Docencia” Universidad Veracruzana, (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua), 30 horas, 11 Septiembre – 2 Octubre 2004.
17. Curso: “Metodología para la Elaboración de Programas de Estudio” Universidad Veracruzana, (Diplomado en Enseñanza Superior Potencial - Educación Continua), 30 horas 9 Octubre – 30 Octubre, 2004
18. Curso: “Planeación estratégica”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 horas, 19-23 de enero, 2004.
19. Curso: “Competencias Laborales en Educación”. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 horas, 15-16 enero, 2004.
20. II Simposio Internacional de Ciencia y tecnología de Alimentos, “Un enfoque Multidisciplinario”, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, Villahermosa, Tabasco, 27-29 de octubre, 2004.

21. “III Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica”, Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos, A.C., Veracruz, Ver., 29 marzo-2 abril, 2004
22. Taller: “Taller para la Sensibilización del modelo educativo para el siglo XXI”. 30 horas. 2004
23. Curso. “Actualización docente basada en estándares FENTO”. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 horas., 2-6 agosto, 2004.
24. Diplomado: “Enseñanza Superior (Modalidad Presencial)”, Universidad Veracruzana, 240 horas, 32 créditos, 31 enero-30 octubre, 2004.
25. Curso: “Inglés”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 horas, 11 julio-26 de agosto, 2005.
26. Curso: “Capacitación para la utilización de aulas inteligentes”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 21 de enero, 2005.
27. Conferencias en 2º. Congreso Nacional de Ingenierías, CNTEC 2005, 20 horas, 8 – 10 Noviembre, 2005.
28. “XII Congreso Estatal de Calidad”, Gobierno del Estado de Veracruz, 10 horas (1 crédito), 28 de Octubre, 2005.
29. Curso-Taller: “Investigación aplicada”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 horas, .24-28 de Enero, 2005.
30. Curso-Taller: “Planeación Estratégica”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 hrs., 17-20 de Enero, 2005.
31. Curso: “Máquinas y Herramientas”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 hrs., 16-20 enero, 2006.
32. Curso-Taller “Gestión, desarrollo y administración de Proyectos de Base Tecnológica”, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., 20-21 Febrero, 2006.
33. Seminario: “Selección de columnas para HPLC y extracción en fase sólida”, SARA, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., 12 horas, 7-8 Marzo, 2006.
34. Curso “Desarrollo del Proceso de Aprendizaje”, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 30 hrs, 9-12 enero, 2006.
35. Curso-Taller “Planeación estratégica para la vinculación”, Universidad Veracruzana 30 horas, 22-26 enero, 2007.

36. Curso. “Taller de producción de artículos y documentos científicos”. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 40 hrs., 29-31 enero, 2007.
37. Taller: “Elaboración de la validación de las líneas de generación o aplicación innovadora del conocimiento del ITSX”, 40 horas, 21-25 enero, 2008.
38. Curso: “Redacción de artículos científicos”, Dirección General de Investigaciones, Universidad Veracruzana, 3-12 de Noviembre de 2009.
39. Symposium. 5th Internacional Symposium on Probiotics, (17 horas Curriculares) México, D.F. 21 al 23 de Abril de 2010.
40. Curso – Taller, “Aplicación de las Competencias en el modelo Educativo del Nivel Superior” (40 horas curriculares) Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Xalapa Ver., Enero de 2011.
41. Curso – Taller, “Gestión de Evidencias en un Enfoque Orientado a Competencias ;edoamte ;PPDÑE” (40 horas curriculares), Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Xalapa, Ver., Enero de 2011.
42. Curso: Liderazgo didáctico, con una duración de 40 horas, impartido por el Instituto de Capacitación para el trabajo del estado de Veracruz (ICATVER), en el mes de octubre del 2011.
43. Curso: Evaluación centrada en competencias, con una duración de 40 horas, impartido por el Instituto de Capacitación para el trabajo del estado de Veracruz (ICATVER), en el mes de octubre del 2011.
44. Curso: “Tutorías y coaching, diseño basado en Inteligencia Emocional”, con una duración de 40 horas por el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, el 27 de enero del 2012.
45. Curso: “Requisitos y evaluación de proyectos tecnológicos aplicados a la educación”, con una duración de 40 horas por el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, el 27 de enero del 2012.
46. Curso: “Fundamentos de las isotermas de sorción y su aplicación en la industria de alimentos y farmacéutica. Realizado el día 29 y 30 de Noviembre del 2012, con duración de 18 horas en Tlalnepantla de Baz, Edo de México, por la empresa Sinerfil, SA de CV y Decagon Devices INC.
47. Asistencia al Curso: “Entrevista la Prueba Reyna de la Tutoría”, con una duración de 30 horas en el ITSX en el mes de agosto del 2012.
48. Asistencia al Curso: “El lombricospostaje de los residuos orgánicos”, con una duración de 40 horas en el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa del día 21 al 25 de agosto del 2012.

49. Asistencia a curso: liderazgo y comunicación efectiva. Con una duración de 30 horas en el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa en agosto del 2013.

JURADO DE EXAMEN DE GRADO

LICENCIATURA:

1. Jurado de disertación oral de la monografía titulada “Programa de garantía de la calidad en un laboratorio de enseñanza en microbiología de Alimentos” realizada por la alumna Yasmín Lissette Marthen Galicia, de la facultad de Química Farmacéutica Biológica, Universidad Veracruzana, el 29 de Junio del 2009.
2. Jurado de disertación oral de la monografía titulada “El Xilitol en la industria alimentaria y farmacéutica” realizada por la alumna: Anayeli Vázquez Murillo, de la facultad de Química Farmacéutica Biológica, Universidad Veracruzana, el 29 de Junio del 2009.
3. Vocal en el Jurado de Examen Oral de la Experiencia Educativa de la C. Fanny Pahola Cerón Martínez, con la tesis: “Estudio para la remoción de color en jugos desmenuzados, mezclados, alcalizados y claros y meladura de caña con carbón activado y resina de intercambio iónico”, Facultad de Ingeniería Química, U.V., 15 de Diciembre 2010.
4. Jurado para la Revisión Escrita de la experiencia educativa Química Alimentos con NCR 15287, Facultad de Química Farmacéutica Biológica, U.V., 28 de Enero 2010.
5. Vocal en el Jurado de Examen oral de la Experiencia Educativa: Experiencia Recepcional de la C. Ruth Jaquelin Rosa Cruz con la tesis: “Efecto del ultrasonido en polifenoles, antocianinas y actividad antioxidante en jugo de zarzamora (*Rubus sp.*)”, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Veracruzana, 16 de Diciembre 2010.
6. Jurado para el Examen de Méritos Académicos y La demostración práctica de conocimientos (disertación oral) a los aspirantes a la plaza convocada de Docente Académico de carrera de Tiempo Completo con el perfil de Licenciatura en Ingeniería de los Alimentos o en el Área de las Ciencias Químicas con grado de Maestría y/o Doctorado en el Área de los Alimentos, 13 de Enero de 2011.
7. Jurado en la disertación oral para acreditar la Experiencia Recepcional de la C. Nidia Cristal Rizada Antel, con la tesis: “Efectos del secado sobre las propiedades fisicoquímicas de la pulpa de zapote negro (*Diospyros digyna*

Jacq).”, Facultad de Química Farmacéutica Biológica, Universidad Veracruzana, 17 de Junio de 2011.

8. Jurado: vocal en la tesis: “Evaluación de viabilidad y propiedades fisicoquímicas de la bacteria probiótica *Lactobacillus paracasei* encapsulada por el método de coacervación”. Realizado por Yesenia Guadalupe Sánchez Méndez Instituto Tecnológico Superior de Perote, SEV-Sev, Estudios Profesionales. Para la Obtención del Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias. 9 de Marzo de 2012.
9. Jurado: vocal en la tesis: “Incorporación de Antioxidantes en Películas Comestibles”. Realizado por María Yesenia Nepomuceno Jaimes, Instituto Tecnológico Superior de Perote, SEV-Sev, Estudios Profesionales. Para la Obtención del Título de Ingeniero en Industrias Alimentarias. 9 de Marzo de 2012.
10. Presidente: Examen predoctoral realizado por: Irma Liliana Domínguez Cañedo, del trabajo titulado: “Estabilidad de microencapsulado de oleoresina de chile habanero (*capsicum chinense*) y estudio de su actividad antioxidante”. 12 de diciembre del 2012.
11. Jurado vocal del examen de licenciatura en Químico Farmacéutico Biológico de la C. Vianca Mireya Herrera Arcos con el trabajo: “Estudio comparativo del contenido de compuestos volátiles, ácidos grasos, capsaicina y carotenos en *Capsicum annuum* car *annuum* sometido a un proceso de secado”. Universidad Veracruzana, 22 de marzo del 2013.
12. Jurado Secretario en el examen de grado de la tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Obtención de Aguacates Rellenos de Pechuga de Pollo aplicando gastronomía molecular”. Realizada por la alumna: Karla Aguilar Lara. Fecha de revisión : 02 de Mayo del 2013.
13. Jurado de examen de grado de la Tesis de Licenciatura en Física, dentro de Universidad Veracruzana titulada: Atrapamiento óptico utilizando un modelo de trampa de fibra óptica. Realizado por el alumno: Juan Carlos Alvarado Zacarías. Fecha: 23 de abril de 2013.
14. Jurado Presidente de Tesis de licenciatura: alumno: Naida Juárez Trujillo, Título de la tesis: Evaluación de las propiedades fisicoquímicas e identificación de compuestos bioactivos en las diferentes partes del fruto de *Vitis tiliifolia*. Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 1 de Julio del 2015. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos.
15. Jurado presidente de la Tesis de licenciatura: alumno: Karen Linet Sánchez Aburto , Título de la tesis: Diseño y desarrollo de un producto congelado tipo bolis de maracuyá (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*). Facultad de Ingeniería en

Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 2 de Julio del 2015. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos.

16. Jurado vocal de la Tesis de licenciatura: alumno: Montserrat Paulina Jiménez Escobar, Título de la tesis: Caracterización y evaluación de emulsiones de paprika en la actividad de la catalasa en un sistema murino con administración de paracetamol/etOH. Facultad de Ingeniería en Alimentos, Zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 2 de Julio del 2015. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos.

MAESTRÍA:

1. Secretario en el jurado de examen de grado del título en Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Eréndira Esther Pitalúa Cortés, con la Tesis: “Estudio de las Propiedades Fisicoquímicas y Antioxidantes de Jugo de Betabel (*Beta vulgaris L.*) secado por aspersión”. Instituto de ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. 9 de Febrero de 2007.
2. Secretario en el jurado de examen de grado del título en Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Aurora Pulido Castillo. con la tesis: “Estabilidad de microcápsulas de vitamina C obtenidas mediante secado por aspersión utilizando quitosano como material de pared”. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. 22 de noviembre del 2007.
3. Secretario en el jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Elisa Landa Peralta, con la tesis: “Aislamiento de esteroides a partir del hongo comestible *Pleurotus djamor var djamor*”. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. 30 de octubre del 2008.
4. Presidente en el jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Reyna Nallely Falfán Cortés, con la tesis: “Obtención de productos expandidos y harinas pregelatinizadas de mezclas de almidón de maíz y pulpa de maracuyá (*pasiflora edulis Sim var flavicarpa*) por el proceso de extrusión para su utilización en yogurt”. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 13 de Noviembre de 2008.
5. Presidente en el jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. María de Jesus Martínez Meneses, con la tesis: “Formulación de un aderezo a base de Tomate y aceite de oliva, evaluación sensorial y Licopeno Presente”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 22 de Mayo de 2009.
6. Secretario en el Jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Diana Espinosa Galván, con la tesis: “Efecto protector de la capsaicina contra la oxidación térmica de lípidos en la elaboración de

botanas con un valor funcional agregado (betalaínas). Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 28 de Agosto de 2009.

7. Secretario en el Jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Rosa Rodríguez Yoval, con la tesis: “Elaboración y Estabilidad de una bebida isotónica a base de kiwi (*Actinia chilensis*) y guayaba (*psidium guajava*) adicionada con ácido linoleico conjugado (CLA)”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 3 de Septiembre de 2009.
8. Presidente en el Jurado de examen de grado de Maestro de Ciencias Alimentarias de la C. Yanina Montero Celis, con la tesis: “Evaluación de la actividad antimicrobiana del aceite esencial de limón persa (*Citrus latifolia Tanaka*)”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana , 7 Octubre de 2009.
9. Vocal (Suplente) en el Jurado de examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Regina María Medina Sauza, con la tesis: “Formulación y evaluación de propiedades físicas y termodinámicas de películas de quitosano y ácidos orgánicos”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 8 Octubre de 2009.
10. Presidente en el Jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Silvia del Carmen Pereyra Castro, con la tesis: “Efecto del aceite esencial de menta microencapsulado sobre la liberación del sabor en gomas de mascar”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 23 de Febrero de 2010..
11. Secretario del Jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Verónica Flores Casamayor, con la tesis: “Identificación del perfil de flavonoides en subproductos de procesamiento de limón persa y volkameriano, Café Verde y Café Pergamino (*Coffea arábica*)”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 14 de Diciembre 2009.
12. Presidente del Jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Silvia del Carmen Pereyra Castro, con la tesis: “Efecto del aceite esencial de menta microencapsulado sobre la liberación del sabor en gomas de mascar”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 23 de Febrero 2010.
13. Secretario del Jurado de examen de grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Ingrid Karina López Guzmán, con la tesis: “Propiedades físico-químicas texturales y sensoriales del queso elaborado en el Municipio de Vega de Alatorre, Ver., y su relación con algunas características del queso de la Joya, Ver.”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 29 de Febrero 2010.

14. Secretario en el Jurado de Examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Irit Roxana Meneses Ocampo, con la tesis: “Macroencapsulación intercelular de oleorresina de chile piquín (*Capsicum annuum* L. var. *Aviculture*) en tejido de Piña”, Instituto de Ciencias Básicas, 21 de Mayo 2010.
15. Jurado del Examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Marbell Monserrat Álvaro Moreno, con la tesis: “Estudio de las condiciones de almacenamiento de Café Verde y Café Pergamino (*Coffea arábica*)”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 14 de Octubre 2010.
16. Secretario en el Jurado de Examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias de la C. Ariadna Tercero Pérez con la tesis: “Evaluación de la calidad y estabilidad de la carne de cocodrilo (*Crocodylus moreletti*) cambios fisicoquímicos y microbiológicos durante su almacenamiento en refrigeración”, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, 27 de Septiembre de 2011.
17. Presidente en el Jurado de Examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias del C. César Antonio Ortiz Sánchez con la tesis “Elaboración de una ensalada de frutas rehidratable combinando técnicas de gastronomía molecular y microencapsulación intercelular”. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., 13 de Octubre de 2011.
18. Secretario en el Jurado de Examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias del C. Luz Georgina Solano Doblado con la tesis “Control posecosecha de papaya (carica papaya L. maradol) por tratamiento superficial de quitosano y mucílago de nopal (*Opuntia ficus-indica*)”. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., 28 de Marzo de 2014.
19. Secretario en el Jurado de Examen de Grado de Maestro en Ciencias Alimentarias del C. Verónica López Hernández con la tesis “Fortificación de cascara de naranja (*C. sinensis* var. Valencia) por impregnación con miel”. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, Xalapa, Ver., 22 de Septiembre de 2014.
20. Jurado presidente del examen de Maestría en Ciencias Alimentarias del alumno: Germán Rafaél Moreno León. Maestría en Ciencias Alimentarias. Instituto de Ciencias Básicas. Universidad Veracruzana. Fecha de examen: 11 de septiembre del 2015.
21. Presidente del Jurado en el examen de grado de la tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Influencia de los tratamientos de pasteurización y el contenido de grasa en la viscosidad del queso tipo petit suisse a base de leche de cabra”. Realizada por la alumna: Ana Cristina Martínez Hernández, 13 de Noviembre de 2015.

DOCTORADO:

1. Jurado de examen tutorial de Angel Alberto Casillas Cruz, estudiante del Doctorado en Neuroetología, Universidad Veracruzana. del periodo escolar Agosto 2008-Febrero 2009.
2. Jurado de examen tutorial de Cynthia Elizabeth Díaz, estudiante del Doctorado en Neuroetología, Universidad Veracruzana. del periodo escolar Agosto 2008-Febrero 2009.
3. Jurado del Examen Cerrado de la C. María Remedios Mendoza López, para autorización de impresión de Tesis y presentar el examen profesional para obtener el grado de Doctor en Neuroetología con la tesis: “Estudio de las señales químicas presentes en fluidos maternos que participan en la comunicación transnatal”, Instituto de Neuroetología, Universidad Veracruzana, 27 de Agosto 2010.
4. Jurado del examen para obtención del grado de Doctor en Química de la estudiante: Teresa Alejandra Razo Lazcano con el trabajo de tesis titulado: “Estudio de la recuperación de fármacos por medio de membranas líquidas emulsionadas”. Campus Guanajuato, División de Ciencias Naturales y Exactas de la Universidad de Guanajuato, 2 de diciembre del 2013.
5. Jurado Presidente de examen para la obtención del grado de Doctor en Ciencias Alimentarias de la estudiante: Irma Liliana Domínguez Cañedo con el trabajo de tesis titulado: “Estabilidad de la oleorresina de chile habanero (*Capsicum chinense*) microencapsulada en beta-ciclodextrina” realizado en el programa de Doctorado de Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana con fecha de 23 de agosto del 2013.
6. Jurado del examen para obtención del grado de Doctor en Ciencias Alimentarias de la estudiante: Edna Alarcón Aparicio con el trabajo de tesis titulado: “Polifenoles, antocianinas, actividad antioxidantes y actividad biológica de tortilla y grano de maíz azul de la raza Mixteco”, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana con fecha 12 de septiembre del 2013.
7. Jurado de avances de doctorado- Alumno: Azareel Angulo Castro. Fecha del seminario de avances: 21 de junio del 2013. En la sala de postgrado de Edafología del Colegio de Postgraduados en Montecillo, Estado de México.
8. Jurado de examen pre-doctoral- Alumna: Edna Alarcón Aparicio. Alumna del Doctorado en Ciencias Alimentarias: Del trabajo titulado: “Evaluación del potencial como alimento funcional del maíz azul y su tortilla mediante pruebas biológicas in vitro e in vivo”. 9 de Agosto de 2013.

9. Jurado del examen para obtención del grado de Doctor en Química de la estudiante: María de la Soledad Lagunes Castro. con el trabajo de tesis titulado: “Evaluación del potencial bioactivo de cepas de hongos fitopatógenos presentes en el estado de Veracruz, México. Doctorado en Ciencias Biomédicas, Universidad Veracruzana, 12 de diciembre del 2014.
10. Jurado de examen pre-doctoral de la Alumna: Evelin Martínez Benavidez Alumna del Doctorado en Ciencias Alimentarias: Del trabajo titulado: Estudio de las propiedades antioxidante, antibacterianas y antiproliferativas in vitro de plantas de la zona montañosa del Estado de Veracruz. Realizado el 28 de abril del 2014.
11. Jurado de examen predoctoral del Alumno: Azareel Angulo Castro. Colegio de Postrados en Ciencias Agrícolas, Campus Montecillo. 2 de Diciembre 2015.

PREJURADO DE REVISIÓN DE TESIS DE GRADO

LICENCIATURA

1. Prejurado revisión de la Tesis de Ingeniería Química, Universidad Veracruzana. Tesis denominada “Estudio para la remoción de color en jugos desmenuzados, mezclados, alcalizados y claros y meladura de caña con carbón activado y resina de intercambio iónico”, Realizada por Fanny Pahola Cerón Martínez, 16 de Noviembre 2010.
2. Prejurado revisión de la Tesis del Programa Educativo de Ingeniería Química, Efecto del ultrasonido en polifenoles, antocianinas y actividad antioxidante en jugo de zarzamora (*Rubus sp.*)”, realizada por Ruth Jaquelin Rosa Cruz, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Veracruzana, 17 de Noviembre 2010.
3. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Licenciatura en Ingeniería ambiental, UV titulada “Tratamiento de suero de quesería con células de *Kluyveromyces Lactis* inmovilizada y *Saccharomyces Cerevisiae*” que presenta Dulce Danitza Garzón García, Noviembre 4 de 2013.
4. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Licenciatura de la facultad de Química Farmacéutica Biológica de la Universidad Veracruzana de la tesis titulada: Fraccionamiento químico y determinaciones de potencial antioxidante de los extractos clorofórmico y etanólico de *Salvia tiliifolia* la cual es presentada por la alumna: Alma Leyslee Lomelí Velasco. 10 de abril del 2014.
5. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de Licenciatura en Ingeniería en Alimentos de la Universidad Veracruzana del trabajo titulado: Aislamiento de bacterias ácido lácticas productoras de exopolisacáridos en un

medio a base de piloncillo. Presentado por la alumna: Laura Alejandra Montiel Pineda el día 28 de mayo del 2014 a las 18:00 horas.

6. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de Licenciatura en Ingeniería Química de la Universidad Veracruzana del trabajo titulado: Análisis fisicoquímica y reológico para determinar propiedades fisicoquímicas de consistencia sabor y aroma para una línea de leches ácidas a base de nódulos de kéfir (búlgaros). Presentado por la alumno: Miguel de Jesús Luna Lara el día 29 de mayo del 2014 a las 18:00 horas.
7. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de Licenciatura en Ingeniería Química de la Universidad Veracruzana del trabajo titulado: Tratamiento de suero de quesería con células de *kluveromyces lactis* inmovilizada y *Saccharomyces cerevisiae*. Presentado por la alumno: Dulce Danitza Garzón García el día 04 de noviembre de 2014 a las 18:00 horas.
8. Prejurado Presidente de Tesis de licenciatura: alumno: Naida Juárez Trujillo, Título de la tesis: Evaluación de las propiedades fisicoquímicas e identificación de compuestos bioactivos en las diferentes partes del fruto de *Vitis tiliifolia*. Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 1 de Julio del 2015. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos.
9. Prejurado presidente de la Tesis de licenciatura: alumno: Karen Linet Sánchez Aburto , Título de la tesis: Diseño y desarrollo de un producto congelado tipo bolis de maracuyá (*Passiflora edulis* var. flavicarpa). Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 2 de Julio del 2015. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos.
10. Prejurado vocal de la Tesis de licenciatura: alumno: Montserrat Paulina Jiménez Escobar, Título de la tesis: Caracterización y evaluación de emulsiones de paprika en la actividad de la catalasa en un sistema murino con administración de paracetalmom/etOH. Facultad de Ingeniería en Alimentos, zona Xalapa, Universidad Veracruzana. Fecha de titulación: 2 de Julio del 2015. Título obtenido: Ingeniero en Alimentos.
11. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de Licenciatura en Ingeniería Química de la Universidad Veracruzana, del trabajo Titulado: Jugo de maracuyá (pasiflora edulis var. Flavicarpa) estabilizado bajo en calorías. Presentado por la alumna Alicia Lizbet Pineda Daza, 26 de agosto de 2015.
12. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de Licenciatura en Ingeniería Química de la Universidad Veracruzana, del trabajo Titulado: Propiedades fisicoquímicas y antioxidantes de miel de ajegas meliponas (scaptotrigona mexicana). Prsentado por la alumna Andric Illian Postugal Morales, 26 de agosto de 2015.

13. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de Licenciatura en Ingeniería Química de la Universidad Veracruzana, del trabajo Titulado: Pretratamiento químico e hidrólisis enzimática de pulpa de café para obtención de azúcares reductores. Presentado por el alumno Edgar Arturo Camacho Villanueva, 27 de agosto de 2015.

MAESTRIA:

1. Prejurado revisión de la Tesis, Maestría en Ciencias alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, “Evaluación de la actividad antimicrobiana del aceite de limón persa (*Citrus latifolia* Tanaka). 20 de enero de 2009”.
2. Prejurado revisión de La Tesis, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. “Estabilidad de microcápsulas de aceite esencial de orégano (*Lippia graveolens* kunth) obtenidas por secado por aspersión utilizando como material de pared
3. Prejurado revisión de La Tesis, Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. “Efecto protector de la capsaicina contra la oxidación térmica de lípidos en la elaboración de botanas con un valor funcional agregado” 7 de julio de 2009.
4. Prejurado revisión de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana, Tesis denominada “Estabilidad de microcápsulas de vitamina C, obtenidas mediante secado por aspersión utilizando quitosano como material del pared” con fecha 26 de septiembre de 2007.
5. Prejurado revisión de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana. Tesis denominada “Identificación del perfil de flavonoides en subproductos de procesamiento de limón persa y volkameriano” con fecha 12 de Octubre de 2009.
6. Prejurado revisión de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana. Tesis denominada “Elaboración y estabilidad de una bebida isotónica a base de kiwi (*Actinia chinensis*) y guayaba (*Psidium guajava*) adicionada con ácido linoleico conjugado (CLA), 20 de Julio de 2009.
7. Prejurado revisión de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana. Tesis denominada “Efecto del aceite esencial de menta microencapsulado en la liberación del sabor, en goma de mascar” con fecha 6 de Enero de 2010.
8. Prejurado revisión de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana. Tesis denominada

“Microencapsulación intercelular de oleorresina de chile piquen (*Capsicum Annuum L. var. Aviculare*) en tejido de piña (*Ananas comous*)” con fecha 29 de Enero de 2010.

9. Prejurado revisión de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias, Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana. Tesis denominada “Estudio de las condiciones de almacenamiento de café verde y café pergamino (*coffea arábica*)”, realizada por Marbell Monserrat Álvaro Moreno, con fecha 8 de Marzo de 2010.
10. Prejurado revisión y evaluación de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV., “Evaluación de la calidad y estabilidad de la carne de cocodrilo (*Crocodylus moleletti*)”. Realizada por la Biol. Ariadna Tercero Pérez, 6 de Julio de 2011.
11. Prejurado revisión y evaluación de la Tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, U.V., “Elaboración de una ensalada de frutas rehidratable combinando técnicas de gastronomía molecular y microencapsulación intercelular”, realizada por César Antonio Ortiz Sánchez, 5 de Agosto de 2011.
12. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Obtención de Aguacates Rellenos de Pechuga de Pollo aplicando gastronomía molecular”. Realizada por la alumna: Karla Aguilar Lara. Fecha de revisión : 28 de enero del 2013.
13. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Elaboración de una botana a base de malanga (*Colocasia esculenta*) utilizando microondas para su procesamiento”, de la alumna Ana Guadalupe Martínez Muñoz, Septiembre 9 de 2013.
14. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Efecto del almidón nanoestructurado en las propiedades fisicoquímicas de un producto elaborado con papa, aplicando microondas” que presenta Julieta del Carmen Villalobos Espinosa, 10 de Octubre de 2013.
15. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Modificación física del almidón de maíz a escala nanométrica para su uso en la industria alimentaria” que presenta Anabell Montano Aragón, 8 de Octubre de 2013.
16. Prejurado de revisión y evaluación de tesis de Maestría en Ciencias Alimentarias del Instituto de Ciencias Básicas, UV. Titulada: “Control Poscosecha de papaya (carica papaya L. maradol) por tratamiento superficial

de quitosano y mucilago de nopal” que presenta Luz Georgina Solano Doblado, 28 de marzo del 2014.

17. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de la Maestría en Ciencias Alimentarias de la Universidad Veracruzana. Del trabajo Titulado: Desarrollo de un alimento funcional a partir de frutos rojos y microcapsulas de muice (justicia specigera) utilizando microondas con potencial antiproliferativo en la línea celular LNCap) Presentado por la alumna: Reyna Monserrat Soria Zamora..Efectuado el 04 de julio del 2014
18. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de la Maestría en Ciencias Alimentarias de la Universidad Veracruzana. Del trabajo Titulado: Efecto de las condiciones de fermentación en la elaboración de un vino de piña (Ananas comosus L. Merrill)”, Presentado por la alumna: Mercedes Martínez Minaya. Febrero de 2015.
19. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de la Maestría en Ciencias Alimentarias de la Universidad Veracruzana. Del trabajo Titulado: Influencia de los tratamientos de Pasteurización y contenido de grasa en la viscosidad del queso petit suisse a base de la leche de cabra”, Presentado por la alumna: Ana Cristina Martínez Hernández., 2 de octubre del 2015.
20. Prejurado de revisión y evaluación de documento de tesis de la Maestría en Ciencias Alimentarias de la Universidad Veracruzana. Del trabajo Titulado: “Características físicas y químicas del almidón nativo y nanoestructurado de maíz azul y sus propiedades biológicas en diabetes inducida en ratas Wistar”, Presentado por la alumna: Delia Miñón Hernández, Noviembre 2015.

JURADOS OTROS:

1. Jurado de examen de oposición de la plaza No. 1 de investigador de tiempo completo Académico de Carrera, celebrado el día 18 de abril del 2008. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana.
2. Jurado de examen de oposición de la plaza No. 2 de investigador de tiempo completo Académico de Carrera, celebrado el día 18 de abril del 2008. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana.
3. Jurado en Expociencias 2012, el día 13 y 14 de octubre del 2012, realizado en las instalaciones de la Facultad de Ciencias Agrícolas, en la ciudad de Xalapa Ver., bajo la organización del Movimiento Internacional para el recreo científico y Técnico MILSET, la Red Nacional de Actividades Juveniles en Ciencia y Tecnología, El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, La Universidad Popular Autónoma del estado de Puebla el Covecyt.

4. Coordinador de la sesión oral Funtional Foods I, en el 5th Congreso Internacional “Food Science and Food BIotechnology in Developing Countries” realizado en la ciudad de Nuevo Vallarta el 24-46 de octubre del 2012.
5. Jurado de concurso de tesis de licenciatura: Premio Institucional a la mejor tesis 2013. “Bioensayos ecotoxológicos con Elsenia Foetida en suelos contaminados con hidrocarburos totales de petróleo y sales solubles”, organizada por la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Fecha de realización: 24 de septiembre del 2013. Fecha de constancia: El 28 de Noviembre del 2013.
6. Jurado para el premio “Arte, Ciencia, Luz”, organizado por la Universidad Veracruzana. El trabajo recepcional evaluado fue: Aplicación de Técnicas de inteligencia artificial en la asociación de características físicas de lenguas y sensibilidad a compuestos amargos en ña evaluación sensorial de un alimento, presentado por la MC. Eréndira Valencia Avilés. Fecha de evaluación: 23 de febrero de 2015.
7. Jurado calificador del VIII concurso interno de prototipos 2014, celebrado el día 30 de octubre del 2014, en la ciudad de Xalapa Ver., en el Centro de Bachillerato tecnológico Industrial y de Servicios No 13. Institución que organiza: Secretaria de educación publica.
8. Septiembre- Jurado en el “Evento Nacional de Innovación Tecnologica”, Fase regional, zona VII, realizado en el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, los días 29 de septiembre al 2 de octubre del año 2015.

JURADO EXAMENES DE OPOSICIÓN

1. Jurado en el examen de oposición para ocupar la plaza como profesor de asignatura para la experiencia de “Laboratorio de Procesamiento de Alimentos”, en la facultad de ingeniería y ciencias químicas, el 11 y 12 de diciembre del 2014.
2. Jurado en el examen de oposición para ocupar la plaza como profesor de asignatura para la experiencia de “Microbiología de alimentos”, para el programa educativo de Ingeniería en Alimentos en la facultad de ingeniería y ciencias químicas, el 23 y 24 de junio del 2014.
3. Jurado en el examen de oposición para ocupar la plaza como profesor de asignatura para la experiencia de “Diseño de plantas procesadoras de alimentos”, para el programa educativo de Ingeniería en Alimentos en la facultad de

ingeniería y ciencias químicas. Fecha de la evaluación: el 23 y 24 de junio del 2014.

4. Jurado en el examen de oposición para ocupar la plaza como profesor de asignatura para la experiencia de “Laboratorio de procesamiento de alimentos”, para el programa educativo de Ingeniería en Alimentos en la facultad de ingeniería y ciencias químicas. Fecha de la evaluación: el 23 y 24 de junio del 2014.
5. Jurado en el examen de oposición para ocupar la plaza como Maestro de tiempo completo para el programa educativo de Ingeniería en Alimentos, en la Facultad de ingeniería y ciencias químicas. Fecha de la evaluación 28 y 29 de enero 2015

OTRAS PARTICIPACIONES

1. Moderador de mesa dentro del Congreso Internacional de Ingeniería y Ciencias Químicas. Celebrado el día 3 y 4 de Septiembre del 2015 en la ciudad y puerto de Veracruz.

DISTINCIONES Y RECONOCIMIENTOS

1. Universidad de las Américas Puebla. Evaluador Voluntario en el proyecto “Administración de la Calidad en el Servicio”, Cholula, Pue, Mayo 1999.
2. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Asesor dentro del Concurso de Creatividad 2004 Fase Local Única, 3 de diciembre, Xalapa, Ver., 2004.
3. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Asesor en la feria de proyectos. 12ª. Semana Nacional de Ciencia y Tecnología, 24-28 de Octubre, Xalapa, Ver., 2005.
4. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Miembro invitado del Consejo de Investigación y Posgrado .Agosto. 2005.
5. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Miembro Invitado (durante las sesiones ordinarias correspondientes al año 2005), Junio 28, Xalapa, Ver., 2006.
6. Secretaría de Educación Media Superior, Educación Tecnológica Industrial en el Estado de Veracruz. Jurado Calificador de los Proyectos de Investigación, Presentados por docentes y/o Alumnos de los planteles CETis y CBTis en el Estado, Xalapa, Ver.,. 6-8 de marzo 2007.

7. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Evaluador local de ensayos para participar en el X Concurso Nacional y II Iberoamericano “Leamos Ciencia para todos”, 2006-2008.
8. Internacional College of Nutrition. Organizador del XIII World Congress on Clinical Nutrition at Xalapa, México, Feb 01, 2008.
9. Expo Ciencias Veracruz 2008, Evaluador de Proyectos 2008.
10. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Miembro del Comité de Evaluación de Proyectos del Centro de Incubación, 18 Junio de 2008, Xalapa, Ver., 2008.
11. Universidad Veracruzana. Reconocimiento a la Coordinación, Personal Académico y Estudiantes de la Maestría en Ciencias Alimentarias por su incorporación al Programa Nacional de Posgrados de Calidad del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), 31 Enero de 2008.
12. Geo Juvenil Veracruz. Miembro del Comité Evaluador de Proyectos de la Expo Ciencias Regional Veracruz Sur-Sureste 2008 a celebrarse del 26 al 28 de Agosto de 2008.
13. Universidad Veracruzana y The International Biometric Society. Por asistir al 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y la V Reunión de la Región Centroamericana y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría, 29-31 de Julio de 2009.
14. Dirección General de Educación Superior Tecnológica, Instituto Tecnológico de Cuautla. Por participación como Asesor en el Proyecto: “Estimación de características sensoriales en cítricos usando visión por computadora”, XXIV Evento Nacional de Creatividad Fase Regional Zona V, 28 de Septiembre – 2 de Octubre, 2009.
15. Anton Paar México S.A. de C.V. Atender el Seminario “SurPass Electrokinetic Analyzer Zeta Potential Measurement for Solid Samples”, 3 de Abril de 2009.
16. Reconocimiento por el ingreso al PNPC de la Maestría en Ciencias Alimentarias por el rector Dr. Raúl Arias Lovillo, con fecha 31 de agosto del 2009.
17. Universidad Veracruzana, Dirección General de Desarrollo Académico. “Miembro de la Comisión Especializada en Arbitraje en su modalidad de Análisis y Evaluación del ejercicio 2007-2009 del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Académico (PEDPA)”, 29 Septiembre de 2009.
18. Jurado Calificador de proyectos en el “XII Concurso Local de Prototipos 2009” celebrado el día 29 de Octubre del 2009.

19. Jurado de la Revisión escrita de la experiencia educativa Química Alimentos con NRC 15287, 28 enero 2010.
20. Referee of the Posters Sessions “Functional Foods”, 4th International Congress of Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Noviembre 29 - Diciembre 1, 2010, Boca del Río, Veracruz, México.
21. Pertenencia al Cuerpo Académico CA UV272-Ingeniería y Físicoquímica de Alimentos, que se encuentra en estado CONSOLIDADO, con una vigencia de cuatro, 14/11/2014 al 13/11/2018. Miembros: Dr. César I. Beristain Guevara, Dr. Ebner Azuara Nieto, Dra. Maribel Jiménez Fernández y Dra. Luz Alicia Pascual Pineda. Este CA pertenece al programa de Maestría en Ciencias Alimentarias.
22. Refrendo al Reconocimiento a Perfil Deseable del Comité Evaluador externo al PROMEP, 16 de julio 2014 al 17 de julio de 2017.
23. Permanencia al SNI con el nivel 1, del 1 de enero del 2012 al 31 de diciembre del 2016. Nombramiento expedido por Conacyt.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS:

1. Colaborador del Proyecto 22 773, 22773, (CB-2005-01-50820).financiado por CONACYT.
2. Colaborador del Proyecto aprobado en la convocatoria de fondos mixtos CONACYT-Gobierno del estado de Veracruz 2008. Clave: 95461. “Optimización del proceso de secado por charolas para la conservación de chayote (*Sechium edule*) proveniente del estado de Veracruz”.
3. Co-Responsable del Proyecto “Incorporación de microcápsulas en materiales celulares y estudio de los mecanismos de impregnación”. Instituto de Ciencias Básicas, U.V. Fecha de Inicio 12 de Septiembre del 2006. Fecha de Término 11 de Septiembre 2009.
4. Responsable del Proyecto “Correlación de las propiedades físicas de la naranja usando análisis de imágenes digitales”.
5. Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Fecha de Inicio Octubre del 2006, Fecha de Término Octubre del 2009.
6. Responsable del Proyecto con Registro RUP0107004, Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, Secretaría de Educación Pública. “Correlación de las propiedades físicas de la naranja valencia, usando análisis de imágenes digitales.

7. Responsable del Proyecto No. 103.5/07/2753 (PROMEP). “Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de los extractos de capulín (*Prunus Serotina* var. Capuli), zapote negro (*Diospyros digna*). Instituto de Ciencias Básicas, U.V., Fecha Inicio 3 de Marzo de 2008. Fecha de Término 27 Febrero de 2009.
8. Responsable del Proyecto No. 103.5/07/2753 (PROMEP). Segundo año de apoyo. “Constituyentes químicos, actividad antioxidante y compuestos volátiles de capulín (*Prunus Serotina* subsp. Capuli) y zapote negro (*Diospyros Digyna*) en diferentes estados de desarrollo”, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., Fecha inicio 1 de Junio de 2010. Fecha de Término 2 de Mayo de 2011.
9. Co-Responsable del Proyecto de Redes No. 47347. “Protección de compuestos nutraceuticos compuestos fenólicos a través del diseño de membranas interraciales líquidas (emulsiones) secas (microcrápsulas) estudio del acoplamiento intermolecular de compuestos fenólicos para minimizas su degradación”, Instituto de Ciencias Básicas, U.V., Fecha inicio 1 de Abril de 2010. Fecha de término 30 de Marzo de 2011.
10. Co-Responsable del Proyecto “Optimización del proceso de secado por charolas para la conservación de chayote (*Sechium edule*) proveniente del Estado de Veracruz”. Instituto de Ciencias Básicas, U.V. Fecha inicio Diciembre 2008. Fecha de Término 2 de Diciembre de 2011.
11. Co-Responsable del Proyecto No. 124229. “Laboratorio de Investigación y Desarrollo en Alimentos (L-IDEA)”, Instituto de Ciencias Básicas, U.V. Fecha inicio 17 de Septiembre de 2010. Fecha de término 17 de Noviembre de 2013. Monto financiado: 20 millones.
12. Responsable técnico del proyecto No. 199552, aprobado dentro de la convocatoria Innovapyme 2013, con un monto aprobado de: \$1,793,000.00 (un millón setecientos noventa y tres mil pesos 00/MN), de los cuales \$900,000.00 (Novecientos mil pesos serán para la Universidad). El proyecto se Titula “Desarrollo de una nueva formulación e innovación en el procesamiento de la fruta de maracuyá como bebida estabilizada para atender una demanda creciente y contribuya a la competitividad del sector”.
13. Colaborador del proyecto No 205596, titulado: Análisis de la estructura porosa de alimentos deshidratados y su efecto sobre el acomodamiento entrópico de moléculas de agua” sometido y aprobado en la convocatoria 2013 de apoyos complementarios para la adquisición de equipo científico, modalidad Joven Investigador. Aprobado con un monto de: \$1,874,900.00
14. Responsable técnico del proyecto No. 218083, aprobado dentro de la convocatoria Innovapyme 2014, con un monto aprobado de: \$2250000.00 (un millón setecientos noventa y tres mil pesos 00/MN), de los cuales \$900,000.00 (Novecientos mil pesos serán para la Universidad). El proyecto se titula:

“Innovación y validación en el procesamiento de la fruta de Maracuyá que deriva en una nueva línea de negocios como bebida estabilizada, para atender una demanda creciente y contribuya a la competitividad del sector (Proyecto Multianual)”

**CITAS BIBLIOGRÁFICAS DE PUBLICACIONES CON ARBITRAJE
DE LA DRA. MARIBEL JIMÉNEZ FERNÁNDEZ**

TIPO A

(272 citas actualizadas en Enero 2016)

1. **Jiménez, M., García, H.S. y Beristain, C.I. “Spray-drying microencapsulation and oxidative stability of conjugated linoleic acid”. *European Food Research and Technology*. 219 (6), Pages 588-592, ISSN:1438-2377. Editorial. Alemania, 2004.**

CITADO EN:

1. Tesis: Adrian Murguia Vega, Estudio Complejo Principal de Histocompatibilidad en la historia Evolutiva y Demográfica de la Vaquita *Phocoena sinus*”. 2002.
2. Artículo: Shu, B., Yu, W., Zhao, Y., Liu, X. “Study on microencapsulation of lycopene by spray-drying”. *Journal Food Engineering*. 76(4): 664-669. 2006.
3. Artículo: Kapusniak, J., Tomasik, P. “Lipid microencapsulation in starch”. *Journal of Microencapsulation*. 23(3). 341-348. 2006.
4. Artículo: Lopez-Rubio, A., Gavara, R., Lagaron J.A. “Bioactive packaging: turning foods into healthier foods through biomaterials”. *Trends in food science and Technology*. 17(19). 567-575.2006.
5. Artículo: J Adamiec, “The effect of some spray drying parameters on the kinetics and microencapsulation of sunflower oil”, *Proceedings of the XIVth International Workshop on..* 2006.
6. Artículo: Gharsallaoui A., Rodaut G., Chambin O. et al., “Applications of spray-drying in microencapsulation of food ingredients: An overview”. *Food Research International*. 40(9): 1107-1121. 2007.
7. Artículo: McClements, D.J., Decker EA., Weiss J. “Emulsion-based delivery systems for lipophilic bioactive components”. *Journal Food Science*. 72(8). R109-R124. 2007.
8. Artículo: Drusch S. Serfert Y., Scampicchio M., et al., “Impact of

- physicochemical characteristics on the oxidative stability of fish oil microencapsulated by spray-drying”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 55, Issue, 26, Pags. 11044-11051, 2007.
9. Artículo: Buck V.E., Barringer S.A., “Comparison of hexane and petroleum ether to measure surface oil content”., *Journal of AOAC International*, Vol. 90, Issue 6, Pags. 1729-1730, 2007.
 10. Artículo: Mayeli Peralta Contreras, “Determination of trans fatty acids by mid infrared fourier transform spectroscopy with or without nanomaterials, getd.libs.uga.edu, 2007.
 11. Artículo: Huynn V., Caffin N., Dykes G.A., Et al, “Optimization of the microencapsulation of lemon myrtle oil using response surface methodology”, *Drying Technology*, Vol. 26, Issue 3, Pags. 357-368, 2008.
 12. Artículo: Ahn J.H., Kim Y.P. Seo, E.M. “ Antioxidant effect of natural plant extracts on the microencapsulated higholeic sunflower oil”. *J. Food Engineering*. 84(2): 327-334. 2008.
 13. Artículo: Su Y.L., Fu Z.Y., Zhang J.T., et al., “Microencapsulation of Radix salvia miltiorrhiza nanoparticles by spray-drying”, *Powder Technology*, Vol. 184, Issue 1, Pags. 114-121, 2008.
 14. Artículo: Jafari S.M., Assadpoor E., He Y.H., et al., “Encapsulation efficiency of food flavours and oils during spray drying”., *Drying Technology*, Vol. 26, Issue 7, Pags. 816-835, 2008.
 15. Artículo: Peiyan, Ma; Zhengyi, Fu; Yanili, Su; Weimin, Wang; Hao, Wang; Jinyong, Zhang; Yucheng Wang; Qingjie, Zhang. “Fabrication and Physicochemical and Medicinal Characterization of NanoTraditional Chinese Medicine”. *Bentham Science Publishers*, Vol. 2, Num. 2, Pags. 104-113, 2008.
 16. Artículo: Pereira H.V.R., Saraiva K.P., Carvalho L.M.J. et al., “Legumes seeds proteína isolates in the production of ascorbic acid microparticles”, *Food Research International* Vol, 42, Issue 1, Pags. 115-121, 2009.
 17. Artículo: Ho H., Park S., Park C.H. et al., “Electrohydrodynamic Spray Drying Using Co-axial Nozzles for Protein Encapsulation”, *Polymer-Korea* Vol, 33, Issue 4, Pags. 353-357, 2009.
 18. Artículo: Yang Y., Gu Z.B., Zhang G.Y., “Delivery of Bioactive Conjugated Linoleic Acid with Self-Assembled Amulose-CLA Complex”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 57 Issue 15, Pags. 7125-7130, 2009.
 19. Artículo: Tan L.H., Chan L.W., Heng P.W.S., “Alginate/starch composites as wall material to achieve microencapsulation with high oil loading”, *Journal of microencapsulation*, Vol. 26, Issue 3, Pags. 263-271, 2009.
 20. Artículo: Rojas-Grau MA, Soliva-Fortuny R, Martin-Belloso O. “Edible coatings to incorporate active ingredients to fresh-cut fruits: a review”, *Trends in Food Science & Technology*, Volumen 20 Issue: 10, Pages: 438-447, 2009.
 21. Artículo: Lopez HOD, Marquez CT, Mayo AO, et al., “Characteristics of Microencapsulated Cucurbita pepo L. Seeds Oil formed by Spray Drying with

- Maltodextrin and Arabic Gum”, Latin American Journal of Pharmacy, Volumen 28, Issue: 4 Pages: 628-632, 2009.
22. Artículo: Lee JS, Song YB, Lee JY, et al., “Optimization and oxidative stability of the microencapsulated conjugated linoleic acid”, International Journal of Biological Macromolecules, Volumen 45, Issue: 4 Pages: 348-351, 2009.
 23. Artículo: Orestes Darío López H., Tania Márquez C. Orestes Mayo A., Carlos Toledo S. & Enma Pérez S. “Características del Aceite de Semillas de *Cucurbita pepo* L. Microencapsulado mediante Secado por Aspersión con Maltodextrina y Goma Arábica”. Latin American Journal of Pharmacy Vol. 28(4), Pagas. 628-632, 2009.
 24. Artículo: Khamis Ali Omar, Liang Shan, Xiaoqiang Zou, Zhihua Song and Xingguo Wang. “Effects of Two Emulsifiers on Yield and Storage of Flaxseed Oil Powder by Response Surface Methodology”, Pakistan Journal of Nutrition 8 (9): 1316-1324, ISSN 1680-5194, 2009.
 25. Artículo: Hannah, Sabrina. “Microencapsulation of an omega-3 polyunsaturated fatty acid source with polysaccharides for food applications”, Virginia Tech., 2009-10-27.
 26. Artículo: F.S. Gomes, L.M.C. Cabral , S. Couri, M.B.D. Campos, P.A. Costa. “Lycopene content and antioxidant capacity of watermelon poder”. ISHS Acta Horticulturae 1040: III International Symposium on Human Health Effects of Fruits and Vegetables - FAVHEALTH , DOI: 10.17660/ActaHortic.2014.1040.13. 2009.
 27. Artículo: Horst A. Diehl, “Microencapsulation of pigments, enzymes, and cells: a food biotechnological tool”, Bulletin USAMV-CN, 63 – 2009.
 28. Capítulo de Libro: Gary A. Reineccius, Edible Films and Coatings for Flavor Encapsulation, Chapter, Edible Films and Coatings for Food Applications, pp 269-294, Date: 16 March 2009.
 29. Artículo: Lopez O.D., Nunez Y., Menendez R.A., et al, “Influence of the Microencapsulation Process on the Pharmacological Effect of Cucurbita pepo L. Seed Lipids”, Latin American Journal of Pharmacy, Vol. 29, Issue 4, Pags. 612-616, 2010.
 30. Artículo: Legako J., Dunford N.T., “Effect of Spray Nozzle Design on Fish Oil.Whey Protein Microcapsule Properties”, Journal of Food Science, Vol. 75, Issue 6, Pags. E394-E400, 2010.
 31. Artículo: Arecchi A., Mannino S., Weiss J., “Electrospinning of Poly (vinil alcohol) Nanofibers Loaded with Hexadecane Nanodroplets”, Journal of Food Science,. Vol. 75, Issue 6, Pags. N80-N88, 2010.
 32. Artículo: Chen L. Hebrard G., Beyssac E. et al., “In Vitro Study of the Release Properties of Soy-Zein Protein Microspheres with a Dynamic Artificial Digestive System”, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol. 58, Issue 17, Pags. 9861-9867, 2010.

33. Artículo: Ximena Quintanilla-Carvajal, María; Hideliza Camacho-Díaz, Brenda; Sofía Meraz-Torres, Lesvia; et al., "Nanoencapsulation: A New Trend in Food Engineering Processin", Food Engineering Reviews, Vol. 2, Issue 1, Pags 39-50, Mar 2010.
34. Artículo: Orestes Darío López Hernández, "Microencapsulación de sustancias oleosas mediante secado por aspersión", Revista Cubana de Farmacia v.44 n.3 Ciudad de la Habana jul.-sep. 2010.
35. Artículo: Rojas-Graü, María Alejandra; Soliva-Fortuny, Robert; Martín-Belloso, Olga. "Edible coatings: past, present and future, Stewart Postharvest Review", Volume 6, Number 3, September 2010, pp. 1-5(5).
36. Artículo: Wang, Shuosi; Konokol, Evelyn; Langrish, Tim A.G., "Spray Drying of Fruit Juice Using Proteins as Additives", Drying Technology, Vol. 29, Issue 16, Pags. 1868-1875, 2011.
37. Artículo: Quintanilla Carvajal, María Ximena. "Estudio Sobre La Distribución De A-Tocoferol En Microcápsulas Obtenidas Por Secado Por Aspersión", Instituto Politécnico Nacional. Repositorio Digital, 2011.
38. Artículo: W Xiangyou, Y Congcong, "The research and application of edible coating preservation", New Technology of Agricultural Engineering (ICAE), 2011.
39. Artículo: Holgado Arroyo, Francisca. "Comportamiento oxidativo de aceites microencapsulados: influencia de las condiciones de preparación en sistemas modelos y estudios específicos en alimentos". Universidad Autónoma de Madrid. Departamento de Química Física Aplicada, ISBN: 978-84-694-7594-2 (ISBN de méritos), 2011.
40. Artículo: Shivakumar, K.M.; Chetana, R.; Reddy, S. Yella, "Preparation and properties of encapsulated fat powders containing speciality fat and omega/Pufa-Rich oils". International Journal of Food Properties, Vol. 15, Issue 1-2, Pags. 412-425, 2012.
41. Artículo: Garcia-Matucheski, Stella; Muniain, Claudia; Cutignano, Adele, et al. "Renillenoic acids: Feeding deterrence and antifouling properties of conjugated fatty acids in Patagonian sea pen", Journal of Experimental marine Biology and Ecology", Vol. 416, Pags.208-214, 2012.
42. Artículo: Frascareli, Elen Cristina; Silvia, Vanessa martins; Tonon, Renata Valeriano, et al. "Determination of critical storage of coffee oil microcapsules by coupling water sorption isotherms and glass transition temperature". International Journal of Food Science and Technology, Vol. 47, Issue 5, Pags. 1044-1054, 2012.
43. Artículo: Krishnaswamy, Kiruba; Orsat, Valerie; Thangavel, K. "Synthesis and characterization of nano-encapsulated catechin by molecular inclusion with beta-cyclodextrin". Journal of Food Engineering, Vol. 111, Issue 2, Pags. 255-264, 2012.
44. Artículo: D Sugasini, BR Lokesh, "Uptake of α -Linolenic Acid and Its Conversion to Long Chain Omega-3 Fatty Acids in Rats Fed Microemulsions

- of Linseed Oil”, *Lipids* Vol. 47, Pags1155-1167, Springer, 2012.
45. Artículo: R Thirundas, KS Gadhe, IH Syed, “Optimization of Wall Material Concentration in Preparation of Flaxseed Oil Powder Using Response Surface Methodology”, *Journal of Food Processing and Preservation*, 2012.
 46. Chen, Qiong, Co-encapsulation of fish oil with phytosterol esters and limonene, The Univestiry of Auckland, New Zealand, 2012.
 47. Artículo: RK Dhall, “Advances in Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables: A Review”, *Critical reviews in food science and nutrition*, Volume 53, Issue 5, Pags. 435-450. 2013.
 48. Artículo: B Chen, DJ McClements, “Design of foods with bioactive lipids for improved health”, *Annual Review of Food Science and Technology*Vol. 4: Pags. 35-56, 2013.
 49. Artículo: SS Umesha, B Monahar, “Microencapsulation of α -linolenic acid-rich garden cress seed oil: Physical characteristics and oxidative stability”, *European Journal of Lipid Science and Technology*. Wiley Online Library, 2013.
 50. Artículo: B Ahmad, S Stoyanov, E Pelan, E Stride, “Electrospinning of ethyl cellulose fibres with glass and steel needle configurations”, *Food Research International*, 2013.
 51. Artículo: Alves, Francieli Cassia Gomes Barroso Simão. “Propriedades funcionais do amido de mandioca esterificado com ácido esteárico”, *ROCA, Repositório de Outras COlecoies Abertar*, 2013.
 52. Artículo: Shen, Qian; Quek, Siew Young, “Microencapsulation of astaxanthin with blends of milk protein and fiber by spray drying”, *Journal of Food Engineering* Volume: 123 Pages: 165-171. 2014.
 53. Artículo: Stratulat, Iulia; Britten, Michel; Salmieri, Stephane; et al., “Enrichment of cheese with bioactive lipophilic compounds”, *Journal of Functional Foods* Volume: 6 Pages: 48-59, 2014.
 54. Artículo: Shen, Qian; Quek, Siew Young, “Microencapsulation of astaxanthin with blends of milk protein and fiber by spray drying”, *Journal of Food Engineering*, Volumen 123, Pags 165-171, 2014.
 55. Artículo: Stratulat, Iulia; Britten, Michel; Salmieri, Stephane; et al., “Enrichment of cheese with bioactive lipophilic compounds”, *Journal of Functional Foods*, Volumen: 6, Pags: 48-59, 2014.
 56. Artículo: Chranioti, Charikleia; Tzia, Constantina, “Thermooxidative Stability of Fennel Oleoresin Microencapsulated in Blended Biopolymer Agents”, *Journal of Food Science*, Volumen: 79, Issue: 6, Pags: C1091-C1099, Published: Jun 2014.
 57. Artículo: Thirundas, Rohit; Gadhe, Kailash Sakharam; Syed, Imran Hashmi, “Optimization of Wall Material Concentration in Preparation of Flaxseed Oil Powder Using Response Surface Methodology”, *Journal of Food Processing and Preservation*, Volumen 38, Issue 3, Pags 889-895, Published Jun 2014.

58. Artículo: Gao, Zhi-Ming; Zhu, Le-Ping; Yang, Xiao-Quan; et al., “Soy lipophilic protein nanoparticles as a novel delivery vehicle for conjugated linoleic acid”, *Food & Function*, Volumen 5, Issue 6, Pags 1286-1293, Published Jun 2014.
59. Artículo: Aberkane, Leila; Roudaut, Gaelle; Saurel, Remi, “Encapsulation and Oxidative Stability of PUFA-Rich Oil Microencapsulated by Spray Drying Using Pea Protein and Pectin”, *Food and Bioprocess Technology*, Volumen 7, Issue: 5, Pags 1505-1517, Published May 2014.
60. Artículo: Gülay Özkan, Seda Ersus Bilek. “Microencapsulation of natural food colourants”, *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(3), 145-156, 2014.
61. Artículo: Sri Usmiati 1+, Nur Richana 2, Djumali Mangunwidjaja 2, Erliza Noor 2, and Endang Prangdimurti 3, The Using of Ionic Gelation Method Based on Polysaccharides for Encapsulating the Macromolecules– A Review, *International Conference on Food Security and Nutrition IPCBEE vol.67*, © IACSIT Press, Singapore(2014), DOI: 10.7763/IPCBEE. 2014. V67. 16, 2014.
62. Artículo: Umesh, S. S.; Manohar, R. Sai; Indiramma, A. R.; et al. “Enrichment of biscuits with microencapsulated omega-3 fatty acid (Alpha-linolenic acid) rich Garden cress (*Lepidium sativum*) seed oil: Physical, sensory and storage quality characteristics of biscuits” *LWT-Food Science and Technology* Volume: 62, Issue: 1 Special Issue: SI, Pages: 654-661, Part: 2 Published: Jun 2015.
63. Artículo: David Julian McClements, Liqiang Zou, Ruojie Zhang, Laura Salvia-Trujillo, Taha Kumosani and Hang Xiao. “Enhancing Nutraceutical Performance Using Excipient Foods: Designing Food Structures and Compositions to Increase Bioavailability”, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Volume 14, Issue 6, pages 824–847, November 2015.
64. Artículo: Sook-Chin Chew, Kar-Lin Nyam, “Microencapsulation of kenaf seed oil by co-extrusion technology”, *Journal of Food Engineering*, Available online 9 December 2015.
65. Artículo: Rahul C. Ranveer , Abhijeet A. Gatade , Harshwardhan A. Kamble , Akshya K. Sahoo, “Microencapsulation and Storage Stability of Lycopene Extracted from Tomato Processing Waste”. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, Vol. 58, No. 6, Curitiba Nov/dec 2015.
66. Artículo: Manal F. Salama, Effat I. Seliem, Khaled F. Mahmoud and Azza A. Amin. “Physiochemical Characterization and Oxidative Stability of Encapsulated Nano Lycopene Pigments Extracted By CO2 Fluid Extraction”. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci* (2015)4(3): 307-320, ISSN: 2319-7706 Volume 4, Number 3, pp. 307-320, 2015.
67. Artículo: F.S. Gomes. L.M.C. Cabral and S. Couri, “Lycopene Content and Antioxidant of Watermelon Powder”, *Embrapa Food Technology*, Rio de Janeiro Brazil. 2015.

68. Tesis: Damerau, Annelie, Oxidative stability of solid foods with dispersed lipids, <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-51-0874-6>. 2015.
69. Capítulo de Libro: Siew Youg Quek, Qiong Chen and John Shi, “Microencapsulation of Food Ingredients for FUNCTIONAL Foods”, Functional Food Ingredients and Nutraceuticals: Processing Technologies, Editado por John Shi, 2015.
2. **López-Malo, A., Palou, E., Jiménez, M., Alzamora, S.M. y Guerrero, S. “Multifactorial fungal inactivation combining thermosonication and antimicrobials”. *J. Food Eng.* 67: 87-93. ISSN: 0260-8774. Editorial Elsevier, USA. 2005.**

CITADO EN:

1. Artículo: D.M. Santos Pedro, EMC Alexandre. “Effect of ultrasonication, thermosonication and ultraviolet irradiation on the quality of strawberries (fregaria ananassa9 and red bell peppers (capsicum annum L.)”. Congress on Food, 2006.
2. Artículo: CLM Silva, TRS Brandão, DM Santos Pedro. “New pre-processing technologies for fruits and vegetables”, ESB - Artigos em Actas / Papers in proceedings, 2006.
3. Artículo: Ugarte-Romero E., Feng H. Martín S.E., “Inactivation of Shigella boydii 18 IDPH and Listeros monocytogenes Scout A with power ultrasound at different acoustic energy densities and temperatures”, Journal of Food Science, Vol 72 (4), pag M103-M107, 2007.
4. Artículo: P Torley, BR Bhandari, “Ultrasound in food processing and preservation”, Handbook of Food Preservation, Pags 713-740, 2007.
5. Artículo: Aslihan Demirdöven, Hasan Yildiz, Filiz İçier, Taner Baysal. “Novel Non-thermal Technologies in Food Processing”, 10th International Congress on Mechanization and Energy in Agriculture14-17, Antalya-Turkiye”, October 2008.
6. Artículo: Jiranek V. Grbin P., Yap A., et al., “High power ultrasonics as a novel tool offering new opportunities for managing wine microbiology”, Biotechnology letters. Vol 30, pag. 1-6. 2008.
7. Artículo: A. Fallik. “Physical control of mycoloxigenic fungi”. Mycotexins in fruits and vegetables. Elsevier, 2008.
8. Artículo: A. Demirdoven. “The use of ultrasound and combined technologies in food preservation”. Food Reviews international, 2008.

9. Artículo. C.I.M. Silva, E.M. Goncalves. "Freezing of fruits and Vegetables". Frozen Food science. 2008.
10. Artículo: Walking-Ribeiro M., Noci F., Croninc D.A., et al., "Shelf life and sensory evaluation of orange juice after exposure to thermosonication and pulsed electric fields", Food and Bioproducts Processing, Vol, 87, Issue C2, pags. 102-107, 2009.
11. Artículo: Marti Nuria, Mena Pedro, Antonio Canovas Jose, et al., "Vitamin C and the Role of Citrus Juices as Functional Food", Natural Product Communications, Vol. 4, Issue 5, Pags. 677-700, 2009.
12. Artículo: "Nrusimha Nath Misra, "Applications of External Fields in Food and Bioprocessing", Food Engineering, 2009.
13. Artículo: Gomez-Lopez V.; Orsolani L., Martinez-Yepey A.; et al., "Microbiological and sensory quality of sonicated calcium-added orange juice", LWT-Food Science and Technology, Vol. 43 Issue 5, Pags. 808-813, 2010.
14. Artículo: Cabeza M.C., Carcel J.A., Ordonez J.A.; et al. "Relationships among selected variables affecting the resistance of Salmonella enterica, serovar Enteritidis to thermosonication", Journal of Food Engineering, Vol. 98, Issue 1, Pags. 71-75, 2010.
15. Artículo: Avila-Sosa R., Gastelum G.G.; Lopez-Malo a; et al., "Modelling Staphylococcus aureus thermosonic inactivation a multi-target approach", CYTA-Journal of Food, Vol. 8, Issue 3, Pags 177-183, 2010.
16. G.G. Gastélum, R. Avila-Sosa, A. López-Malo. "Listeria innocua multi-target Inactivation by Thermo-Sonication and Vanillin". Food and Bioprocess Technology, Vol, 5, Issue 2, Pag. 665-671, Springer. 2010.
17. Artículo: R. Avila-Sosa, G.G. Gastélum. A. López-Malo, E Palou. "Modelización de la inactivación termosónica de spaphylococcus aureus, un enfoque multifactorial". Technologies for Food, Vol. 8, No, 3, Pags. 177-183, 2010.
18. Artículo: T.D. Kgatla, S.S. Howard. "The Effects of Processing and Preservation on the Sensory Qualities of Prickly Pear Juice". World Academy of Science, 2010.
19. Capítulo de Libro: Hao Feng and Wade Yang, "Ultrasonig Processing", Nonthermal Processing Technologies for Food. Cap. 10, 2010.
20. Capítulo de Libro: R. Soliva-Fortuny, N. Grigelmo-Miguel. "Nonthermal Processes as Hurdles with Selected Examples". Nonthermal Processing Technologies for Food. 2011.

21. Artículo: S.M. Alzamora, S.N. Guerrero, M. Schlenk. “Inactivation of Microorganisms”. *Ultrasound Technologies for Food and Bioprocessing, Food Engineering*, Pags. 321-343, Springer, 2011.
22. Artículo: J.J. Gomez-Diaz, A. Santiesteban López. “Zygosaccharomyces bailii Inactivation by Means of Uv Light and low-Frequency Ultrasound Treatments”. *Journal of Food Protection*, No. 10, Pags. 1590-1781, Pags 1751-1755, 2011.
23. Artículo: S. Condon, P. Mañas. “Novel Technologies in Combined Processes”. *Processing Technologies for..* 2011.
24. Artículo: H. Feng. “The Thermodynamic and Kinetic Aspects of Power Ultrasound Processes”. *Ultrasound Techniques for Food and Bioprocessing*. 2011.
25. Artículo: S Condón, P Mañas, G Cebrián, “Manothermosonication for microbial inactivation”, *Ultrasound technologies for food and Bioprocessin, Food Engineering Series* pags. 287-319, Springer 2011.
26. Artículo: C Arroyo, G Cebrián, R Pagán, S Condón, “Inactivation of *Cronobacter sakazakii* by manothermosonication in buffer and milk”, *International journal of food*, 2011.
27. Capítulo de Libro: R. Soliva-Fortuny, N. Grigelmo-Miguel. “Nonthermal Processes as Hurdles with Selected Examples”. *Nonthermal Processing Technologies for Food*. 2011.
28. Artículo: E.M.C. Alexandre, T.R.S. Brandao. “Emerging Technologies to Improve the Safety and Quality of Fruits and Vegetables”. *Novel Technologies in Food*. 2012.
29. Artículo: Gastélum Gabriela G., Avila-Sosa Raúl, López-Malo Aurelio, Palou Enrique. “*Listeria innocua* Multi-target Inactivation by Thermo-sonication and Vanillin”, *Food and bioprocess*, 2012.
30. Artículo: V Starchevsky, V Kislenco, S Ivanyshyn, “Starch dispersion in water under ultrasonic treatment”, *Chemistry & Chemical Tecnology*, Vol, 6, No. 2, 2012
31. Artículo: R Villa-Rojas, ME Sosa-Morales, A López-Malo, “Thermal inactivation of *Botrytis cinerea* conidia in synthetic medium and strawberry puree”, *International Journal of Food Microbiology*, Vol. 155, Issue 3, Pags. 269-272, 2012.
32. Capítulo de Libro: B.K. Tiwari and T.J. Mason. “Ultrasound Processing of Fluid Foods”, Cap 6, Libro: *Novel Thermal and Non-Thermal Technologies for Fluid Foods*. DOI: 10.1016/B978-0-12-381470-8.00006-2 13 © 2012 Elsevier Inc. All rights reserved.

33. Artículo: A Bevilacqua, M Sinigaglia, MR Corbo, “Ultrasound and antimicrobial compounds: a suitable way to control *Fusarium oxysporum* in juices”, *Food and Bioprocess Technology*, Vol, 6, Issue 5, pags. 1153-1163, 2013.
34. Artículo: SŞ Ercan, Ç Soysal, “Use of ultrasound in food preservation”, *Natural Science*, Vol., 5, No. 8B, Pags 5-13, 2013.
35. Artículo: SE Bilek, F Turantaş, “Decontamination efficiency of high power ultrasound in the fruit and vegetable industry, a review”, *International Journal of Food microbiology*, Elsevier 2013.
36. Artículo: DM Sango, D Abela, A McElhatton and V.P. Valdramidis, “Assisted ultrasound applications for the production of safe foods”, *Journal of Applied Microbiology*, Vol. 116, Issue 5, Pags.1067-1083, 2014.
37. Artículo: BH Guzel, C Arroyo, S. Condón, R. Pagán. “Inactivation of *Listeria monocytogenes* and *Escherichia coli* by Ultrasonic Waves Under Pressure at Nonlethal (Manosonication) and Lethal Temperatures (Manothermosonication) in Acidic Fruit Juices”, *Food and Bioprocess Technology*, Vol. 7, Issue 6, Pags. 1701-1712, 2014.
38. Artículo: Abela Daniela A., Millan Sango David, McElhaton Anna and Valdam Vasilis P., “Ultrasound Processing for Food Safety and Preservation” Chapter 4 Novel Food Preservation and Microbial Assesment Techniques, Pags. 102-125, 2014.
39. Artículo: A Allende, MI Gil, “Suitability of physical methods to assure produce safety”, *Stewart Postharvest Review*, ingentaconnect.com, 2014 .
40. Artículo: MT Valverde, R Cava-Roda, L Calvo “The effect of essential oils and cinnamaldehyde on the inactivation of *Salmonella Enteritidis* in liquid egg products: comparison to synthetic additives”, *Food Research and..*, Springer, 2014.
41. Artículo: N Abdullah, NL Chin, “Application of Thermosonication Treatment in Processing and Production of High Quality and Safe-to-Drink Fruit Juices”, *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, Elsevier, 2014.
42. Capítulo de Libro: E Alexandre, CLM Silva, “Traditional and emerging technologies for strawberry processing”, *Libro Strawberry, Cultivation, Antioxidant Properties and Health Benefits*, Editor Nathan Malone, 2014
43. Artículo: G Sánchez, P Elizaquível, R Aznar, MV Selma, “Virucidal effect of high power ultrasound combined with a chemical sanitizer containing peroxyacetic acid for water reconditioning in the fresh-cut industry”, *Food Control*, Elsevier, 2015.

44. Artículo: RM Aadil, XA Zeng, ZH Zhang, “Thermosonication: a potential technique that influences the quality of grapefruit juice”, *Journal of Food ...*, Wiley Online Library, 2015.
45. Artículo: M Ferrario, SM Alzamora, S Guerrero, “Study of the inactivation of spoilage microorganisms in apple juice by pulsed light and ultrasound”, *Food microbiology*, Elsevier, 2015.
46. Artículo: F Turantaş, GB Kılıç, B Kılıç, “Ultrasound in the meat industry: General applications and decontamination efficiency”, *International Journal of Food Microbiology*, Elsevier-2015.
47. Artículo: E Evelyn, FVM Silva, “Thermosonication versus thermal processing of skim milk and beef slurry: Modeling the inactivation kinetics of psychrotrophic *Bacillus cereus* spores”, *Food Research International*, Elsevier-2015.
48. Artículo: BH Samani, Z Lorigooini, “Effects of ultrasonic on microorganisms and enzymes”, *International Science and Investigation*, 2015.
49. Artículo: Evelyn Filipa, V.M. Silva, “Use of power ultrasound to enhance the thermal inactivation of *Clostridium perfringens* spores in beef slurry”, *International Journal of Food Microbiology*, Volume 206, Pages 17-23, doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.04.013, 2015
50. Artículo: Fulya Turantaş, Gülden Başyiğit Kılıç, Birol Kılıç, “Ultrasound in the meat industry: General applications and decontamination efficiency”, *International Journal of Food Microbiology* Volume 198, Pages 59–69, doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2014.12.026, 2015,
51. Artículo: Avelina Franco-Vega, Nelly Ramírez-Corona, Aurelio López-Malo, Enrique Palou, “Estimation of *Listeria monocytogenes* survival during thermoultrasonic treatments in non-isothermal conditions: Effect of ultrasound on temperature and survival profiles *Food Microbiology*, Volume 52, Pages 124–130, doi:10.1016/j.fm.2015.07.006, December 2015.
52. Artículo: Paramjeet Khandpur, Parag R. Gogate, “Effect of novel ultrasound based processing on the nutrition quality of different fruit and vegetable juices”, *Ultrasonics Sonochemistry*, Volume 27, Pages 125–136, doi:10.1016/j.ultsonch.2015.05.008, November 2015.
53. Artículo: Evelyn F.V.M. Silva, “Inactivation of *Byssochlamys nivea* ascospores in strawberry puree by high pressure, power ultrasound and thermal processing”, *International Journal of Food Microbiology*, Volume 214, Pages 129–136, doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2015.07.031, 2 December 2015.
54. Artículo: Ruddy Suwandi, Agoes Mardiono Jacob, Maya Sofia, “Application of Ultrasonic Waves on Maintaining Freshness of Tilapia Fillet”, *Journal Pengolahan Hasil Perikanan*, Vol. 18, No. 1, Indonesia, 2015.

55. Artículo: Evelyn, Filipa V.M. Silva. “High pressure processing pretreatment enhanced the thermosonication inactivation of *Alicyclobacillus acidoterrestris* spores in orange juice”, *Food Control*, VOLUME 62, Pages 365-372, April 2016.
56. Artículo: Evelyn H.J. Kim, F.V.M. Silva, “Modeling the inactivation of *Neosartorya fischeri* ascospores in apple juice by high pressure, power ultrasound and thermal processing”, *Food Control*, Volume 59, Pages 530–537, doi:10.1016/j.foodcont.2015.06.033, 2016.
3. **Jiménez M., Garcia H.S., Beristain C.I., “Spray-dried encapsulation of Conjugated Linoleic Acid (CLA) with polymeric matrices”, *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 86: 2431-2437. Editorial Elsevier, Inglaterra..ISSN 1932-1031, 2006.**

CITADO EN:

1. Artículo: Charve J., Reiniccius G.A., “Encapsulation Performance of Proteins and Traditional Materials for Spray Dried Flavors”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 57, Issue 6, Pags. 2486-2492, 2009.
2. Artículo: Yang Y., Gu Z.B., Zhang G.Y., “Delivery of Bioactive Conjugated Linoleic Acid with Self-Assembled Amylose-CLA Complex”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 57, Issue 15, Pags. 7125-7130, 2009.
3. Artículo: Lee JS, Song YB, Lee JY, et al. “Optimization and oxidative stability of the microencapsulated conjugated linoleic acid”, *International Journal of Biological Macromolecules*, Volumen: 45, Issue: 4, Pags: 348-351, 2009.
4. Artículo: Tony Stankus, Turning Meat, Poultry, Eggs, and Dairy Products Into Nutraceuticals, Part Two: The Literature of Animal Nutrition Aimed at Increasing Conjugated Linoleic Acid Levels in Beef, Lamb, Goat, Pork, and Broilers as a Part of a Value-Added Functional Foods Strategy”, *Journal of Agricultural & Food Information*, pp 37-62, Volume 10, Issue 1, 2009.
5. Capítulo de Libro: Pia Laine, Anna-Maija Lampi, Marko Peura, Jarno Kansikas, Kirsi Mikkonen, Stefan Willför, Maija Tenkanen and Kirsi Jouppila†, “Comparison of Microencapsulation Properties of Spruce Galactoglucomannans and Arabic Gum Using a Model Hydrophobic Core Compound”, *J. Agric. Food Chem.*, 2010, 58 (2), pp 981–989, DOI: 10.1021/jf902907c, Publication Date (Web): December 22, 2009.
6. Capítulo de Libro: Graciela W. Padua and Qin Wang, “Controlled Self-Organization of Zein Nanostructures for Encapsulation of Food Ingredients”, Chapter 9, pp 143–156, Chapter DOI: 10.1021/bk-2009-1007.ch009, *ACS Symposium Series*, Vol. 1007, ISBN13: 9780841269644eISBN: 9780841224957, Publication Date (Print): July 23, 2009.

7. Artículo: Hannah Sabrina D, “Microencapsulation of an omega-3 polyunsaturated fatty acid source with polysaccharides for food applications”, Virginia Tech, 2009.
8. Artículo: Laine P, Lampi AM, Peura M, et al, “Comparison of Microencapsulation Properties of Spruce Galactoglucomannans and Arabic Gum Using a Model Hydrophobic Core Compound”, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Volumen: 58, Issue: 2, Pages: 981-989, 2010.
9. Capítulo de Libro: Christine Wandrey, Artur , Stephen E. Harding “Materials for Encapsulation”, Libro: Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing, pp 31-100, Springer, 2010..
10. Artículo: Liu Tai-Ti; Yang Tsung-Shi, “Optimization or emulsification and microencapsulation of evening primrose oil and its oxidative stability during storage by response surface methodology”, Journal of Food Quality, Vol. 34, Issue: 1, Pags: 64-73, Feb 2011.
11. Tesis: Holgado Arroyo, Francisca, “Comportamiento oxidativo de aceites microencapsulados: influencia de las condiciones de preparación en sistemas modelos y estudios específicos en alimentos”, Universidad Autónoma de Madrid. Departamento de Química Física Aplicada, ISBN: 978-84-694-7594-2 (ISBN de méritos, 2011).
12. Artículo: Anahi Rodea-Gonzalez Dulce; Cruz-Olivares Julian; Roman-Guerrero Angelica; et al., “Spray-dried encapsulation of chia essential oil (*Salvia hispanica L.*) in whey protein concentrate-polysaccharide matrices”, Journal of Food Engineering, Volumen: 111 Issue: 1 Pags: 102-109, Jul. 2012.
13. Artículo: Tonon, Renata V.; Pedro, Ranie B.; Grosso, Carlos R.F.; et al. “Microencapsulation of Flaxseed Oil by Spray Drying: Effect of Oil Load and Type of wall Material”. Drying Technology Vol. 30, Issue 13, Pags. 1491-1501, 2012.
14. Artículo: Tonon R.V., Pedro R.B., Grosso C.R.F., Hubinger M.D., “Microencapsulation of Flaxseed Oil by Spray Drying: effect of Oil Load and Type of Wall Material”, Drying Technology 30(13), pp1491-1501, 2012.
15. Tesis: Alves, Francieli Cassia Gomes Barroso Simão, “Propriedades funcionais do amido de mandioca esterificado com ácido esteárico”, Repositório de Outras Coleções Abertas (ROCA), 2013.
16. Artículo: Kha, Tuyen C.; Nguyen, Minh H.; Roach, Paul D.; et al. “Gac Fruit: Nutrient and Phytochemical Composition, and Options for Processing”, Food Reviews International, Vol. 29, Issue 1, Pags. 92-106, 2013.
17. Artículo: Carneiro H.C.F., Tonon R.V., Grosso C.R.F., Hubinger M.D. “Encapsulation efficiency and oxidative stability of flaxseed oil microencapsulated by spray drying using different combination of wall materials”, Journal of Food Engineering 115(4), pp 443-451, 2013.

18. Artículo: Saffari M.M., Farxzi M., Emam-Djomeh A., Moini A., Mohammadfar M.A., “Applying Iranian Gum Tragacanth to Improve Textural Properties of Maltodextrin Microcapsules”, *Journal of Texture Studies* 44(1), pp12-20, 2013.
19. Artículo: Zheng M., Falkeborg M., Zheng Y., Yang T., Xu X., “Formulation and characterization of nanostructured lipid carriers containing a mixed lipid core”, *Colloids and Surfaces A-Physicochemical and Engineering Aspects*, Volumen: 430, Pags: 76-84, Published: Aug 5 2013.
20. Artículo: Tontul, Ismail; Topuz, Ayhan, “Mixture Design Approach in Wall Material Selection and Evaluation of Ultrasonic Emulsification in Flaxseed Oil Microencapsulation”, *Drying Technology* Volume 31, Issue: 12, Pags: 1362-1373, Published: Sep 10, 2013.
21. Artículo: Damerau, Annelie; Moisiu, Timo; Partanen, Riitta; et al., “Interfacial protein engineering for spray-dried emulsions - Part II: Oxidative stability “Food Chemistry, Volumen: 144, Special Issue: SI, Pags: 57-64, 2014.
22. Artículo: Kha, Tuyen C.; Nguyen, Minh H.; Roach, Paul D.; et al., “Microencapsulation of Gac Oil by Spray Drying: Optimization of Wall Material Concentration and Oil Load Using Response Surface Methodology”, *Drying Technology*, Volumen: 32, Issue: 4, Pags: 385-397, 2014.
23. Artículo: Rocca, Paola; Martinez, Marcela L.; Llabot, Juan M.; et al., “Influence of spray-drying operating conditions on sunflower oil powder qualities”, *Powder Technology*, Volumen: 254, Pags: 307-313, 2014.
24. Artículo: Nosari, A.; Freitas, L., “Photocatalytic activity of spray dried microparticles containing green coffee oil”, *Planta Medica*, Volumen: 80 Issue: 16, Pags: 1466-1466, Meeting Abstract: P2N10, Published, Nov 2014.
25. Artículo: Tontul, Ismail; Topuz, Ayhan, “Influence of emulsion composition and ultrasonication time on flaxseed oil powder properties”, *Powder Technology*, Volumen: 264, Pags: 54-60, Published: Sep 2014.
26. Artículo: Chranioti, Charikleia; Tzia, Constantina, “Thermo-oxidative Stability of Fennel Oleoresin Microencapsulated in Blended Biopolymer Agents”, *Journal of Food Science*, Volumen: 79, Issue: 6, Pags: C1091-C1099, Published: Jun 2014.
27. Artículo: Gao, Zhi-Ming; Zhu, Le-Ping; Yang, Xiao-Quan; et al., “Soy lipophilic protein nanoparticles as a novel delivery vehicle for conjugated linoleic acid”, *Food & Function*, Volumen: 5, Issue: 6, Pags: 1286-1293, Published: Jun 2014.
28. Artículo: Yazmin Guadarrama-Lezama, Andrea; Jaramillo-Flores, Eugenia; Fidel Gutierrez-Lopez, Gustavo; et al., “Effects of Storage Temperature and Water Activity on the Degradation of Carotenoids Contained in Microencapsulated Chili Extract”, *Drying Technology*, Volumen: 32, Issue: 12, Pags: 1435-1447, Published: 2014.

29. Artículo: Costa, A.M., Nunez J.C., Lima B.,N.B. et al., “Effective stabilization of CLA by microencapsulation in pea protein”, *Food Chemistry*, Volumen 168, Pags 157-166, Published Feb. 2015.
30. Artículo: Goyal, Ankit; Sharma, Vivek; Upadhyay, Neelam, et al. “Development of stable flaxseed oil emulsions as a potential delivery system omega-3 fatty acids” *Journal of Food Science and Technology-Mysore* Volume: 52 Issue: 7 Pages: 4256-4265 Published: Jul 2015.
31. Artículo: Yazicioglu, Basak; Sahin, Serpil; Sumnu, Gulum, “Microencapsulation of wheat germ oil”, *Journal of Food Science and Technology-Mysore* Volume: 52 Issue: 6 Pages: 3590-3597 Published: JUN 2015 .
32. Artículo: Takeungwongtrakul, Sirima; Benjakul, Soottawat; H-kittikun, Aran, “Wall materials and the presence of antioxidants influence encapsulation efficiency and oxidative stability of micro-encapsulated shrimp oil”, *European Journal of Lipid Science and Technology* Volume: 117 Issue: 4 Pages: 450-459 Published: Apr 2015.
33. Artículo: Barden, Leann; Vollmer, Daniel; Johnson, David; et al., “Impact of Iron, Chelators, and Free Fatty Acids on Lipid Oxidation in Low-Moisture Crackers”, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Volume: 63 Issue: 6 Pages: 1812-1818 Published: Feb 18 2015.
34. Artículo: Martinez, M. L.; Curti, M. I.; Roccia, P.; et al., “Oxidative stability of walnut (*Juglans regia* L.) and chia (*Salvia hispanica* L.) oils microencapsulated by spray drying”, *Powder Technology* Volume: 270 Pages: 271-277 Part: A Published: Jan 2015.
35. Artículo: Nosari, Anna B. F. L.; Lima, Juliana F.; Serra, Osvaldo A.; et al., “Improved green coffee oil antioxidant activity for cosmetical purpose by spray drying microencapsulation”, *Revista Brasileira de Farmacognosia-Brazilian Journal of Pharmacognosy* Volume: 25 Issue: 3 Pages: 307-311 Published: May-Jun 2015.
36. Artículo: A.M.M. Costa, J.C. Nunes, B.N.B Lima, C. Pedrosa, V. Calado, A.G. Torres, A.P.T.R. Pierucci. “Effective stabilization of CLA by microencapsulation in pea protein”, *Food Chemistry*, Volume 168, Pages 157–166, Elsevier, 2015.
37. Artículo: Patrick Fustier^{*}, Allaoua Achouri, Ali R. Taherian, Michel Britten, Marylène Pelletier, Hassan Sabik, Sébastien Villeneuve, and Martin Mondor, “Protein–Protein Multilayer Oil-in-Water Emulsions for the Microencapsulation of Flaxseed Oil: Effect of Whey and Fish Gelatin Concentration”, *J. Agric. Food Chem.*, 63 (42), pp 9239–9250, DOI: 10.1021/acs.jafc.5b00858, Publication Date (Web): 2015.

38. Artículo: Tuyen C. Kha, Minh H. Nguyen, Paul D. Roach, Costas E. Stathopoulos. “A storage study of encapsulated gac (*Momordica cochinchinensis*) oil powder and its fortification into foods”, *Food and Bioproducts Processing*, Volume 96, , Pages 113–125, 2015.
39. Capítulo de Libro: C. Anandharamakrishnan Principal Scientist and S. Padma Ishwarya Research Fellow, “Analysis of spray dried encapsulates”, *Libro Sprpay Drying Techniques for Food Ingredient Encapsulation*, DOI: 10.1002/9781118863985.ch10, Published Online: 24 Jul 2015.
40. Artículo: Estefanía Jiménez-Martín, Teresa Antequera Rojas, Adem Gharsallaoui, Jorge Ruiz Carrascal, Trinidad Pérez-Palacios. “Fatty acid composition in double and multilayered microcapsules of ω -3 as affected by storage conditions and type of emulsions”, *Food Chemistry*, Volume 194, Elsevier, Pages 476–486, 1 March 2016.
41. Artículo: Ankit Goyal, Vivek Sharma, Manvesh Kumar Sihag, Sumit Arora, A. K. Singh & Latha Sabikhi. “Effect of Microencapsulation and Spray Drying on Oxidative Stability of Flaxseed Oil and Its Release Behavior Under Simulated Gastrointestinal Conditions”, *Drying Technology: An International Journal*, DOI:10.1080/07373937.2015.1081929, 2015.

4. **Jiménez Maribel, García Hugo S., Beristain C.I., “Sensory evaluation of dairy products supplemented with microencapsulated conjugated linoleic acid (CLA)”, *LWT-Food Science and Technology*, Vol. 41, Issue 6, Pags. 1047-1052, 2008.**

CITADO EN:

1. Artículo: M.C. García-Martínez. “Lipid Oxidation in Functional Dairy Products”. *Current Nutrition &* 2009.
2. Artículo: Arifin N., Peng K.S., Long K. et al., “Relationship between textural properties and sensory qualities of cookies made from médium- and long-chain triacylglycerol-enriched margarinas”, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, Vol. 90, Issue 6, Pags. 943-948, 2010.
3. Artículo: Liu F., Zhong R.Q., Wang Z.W., “Formulation of Conjugated Linoleic acid microemulsion using mixed nonionic surfactants”, *Journal of Dispersion Science and Technology*, Vol. 31, Issue 6, Pags. 715-721, 2010.
4. Tesis; Holgado Arroyo, Francisca, “Comportamiento oxidativo de aceites microencapsulados: influencia de las condiciones de preparación en sistemas modelos y estudios específicos en alimentos”, Universidad Autónoma de Madrid. Departamento de Química Física Aplicada, ISBN: 978-84-694-7594-2 (ISBN de méritos), 2011.

5. Artículo: Jessica L. Weber, “Analyzing the Correlation Between Overall Likeness and Emotional Responses Before and After the Consumption of Dairy Beverages”, BS in Dairy Science, 2012.
 6. Artículo: Martínez B., Miranda J.M., Frencó C.M., et al., “Development of a simple method for the quantitative determination of fatty acids in milk with special emphasis on long-chain fatty acids”. *CYTA-Journal of Food*, Vol. 10, Issue 1, Pags. 27-35, 2012.
 7. Artículo: Soukoulis, Christos; Fisk, Ian D.; Bohn, Torsten, “Ice Cream as a Vehicle for Incorporating Health-Promoting Ingredients: Conceptualization and Overview of Quality and Storage Stability”, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Volumen: 13, Issue: 4, Pags: 627-655, Published: Jul 2014.
 8. Artículo: Ștefan Dima, Cristian Dima, Gabriela Iordăchescu. “Encapsulation of Functional Lipophilic Food and Drug Biocomponents”, *Review Article Food Engineering Reviews*, Volume 7, Issue 4, pp 417-438, December 2015.
 9. Artículo: Verica Đorđević, Bojana Balanč, Ana Belščak-Cvitanović, Steva Levic, Kata Rifkovic, Ana Kalusevic, Ivana Kostic, Drazenka Komes, Branko Bugarski. “Trends in Encapsulation Technologies for Delivery of Food Bioactive Compounds”, *Review Article, Food Engineering Reviews*, Volume 7, Issue 4, pp 452-490, December 2015.
 10. Artículo: C. Fernandez-Avila, E. Arranz, A. Guri, A.J. Trujillo, M. Corredig. “Vegetable protein isolate-stabilized emulsions for enhanced delivery of conjugated linoleic acid in Caco-2 cells”, *Food Hydrocolloids*, Volume 55, Pages 144–154, April 2016.
5. **Jiménez, M., García, H.S. y Beristain, C.I. “Effect of water activity on physical properties of CLA (*Conjugated Linoleic Acid*) microcapsules”. *Journal Food Process Engineering*, Vol. 33, Edit. Blackwell Publishing, Pág. 434-447, ISSN 0145-8876, 2010.**

CITADO EN:

1. Artículo: M Zheng, M Falkeborg, Y Zheng, T Yang, “Formulation and characterization of nanostructured lipid carriers containing a mixed lipids core”, *Colloids and Surfaces A-Physicochemical and Engineering Aspects*, Vol. 430, Pages 76-84, 2013.
2. Artículo: I Tontul, A Topuz, “Mixture Design Approach in Wall Material Selection and Evaluation of Ultrasonic Emulsification in Flaxseed Oil Microencapsulation”, *Drying Technology*, Volume 31, Issue 12, Pages 1362-1371, 2013.
3. Artículo: F Holgado, G Márquez-Ruiz, “Influence of homogenisation conditions and drying method on physicochemical properties of dehydrated emulsions containing different solid components”, *International Journal of Food and Science and Technology*, Vol. 48, Issue 7, Pages 1498-1508, 2013.

4. Artículo: Mariem, Chaabane; Sameh, Maktouf; Nadhem, Sayari; et al., “Antioxidant and antimicrobial properties of the extracts from *Nitraria retusa* fruits and their applications to meat product preservation”, *Industrial Crops and Products*, Volumen: 55, Pages: 295-303, Published: Apr 2014.
6. **Pitalúa E., Jiménez M., Vernon Carter J.E., Beristain C.I., “Antioxidative Activity of Microcapsules with Beetroot Juice Using Gum Arabic as wall Material”, *Food and Bioproducts Processing (Reino Unido)*, Edit. Elsevier, Vol. 88, Pag. 253-258, doi:10.1016/j.fbp.2010.01.002, ISSN: 0960-3085, 2010.**

CITADO EN:

1. Artículo: A.V. Durge, S. Sarkar, S.A. Survase. “Impact of Extrusion on Red Beetroot Colour Used as Pre-Extrusion Colouring of Rice Flour”. *Food and Bioprocess Technology*, Volume 6, Issue 2, Pages 570-575, 2011.
2. Artículo: S.V. Gokhale. “Dehydration of red beet root (*Beta vulgaris*) by hot air drying Process optimization and mathematical modeling”. *Food Science and Biotechnology*; Vol. 20, Issue 4, Pags. 955-964, 2011.
3. Artículo: H. Niu. “Chemical modification and antioxidative activity of liposoluble tea polyphenols”. *Remote Sensing Environment and Transportation*, 2011.
4. Artículo: Carrillo-Navas H.; Gonzalez-Rodea D. A.; Cruz-Olivares J.; et al., “Storage stability and physicochemical properties of passion fruit juice microcapsules by spray-drying”, *Revista mexicana de Ingeniería Química*, Volume: 10, Issue: 3, Pages: 421-430, 2011.
5. Artículo: Wootton-Beard Peter C.; Ryan Lisa, “A beetroot juice shot is a significant and convenient source of bioaccessible antioxidants”, *Journal of Funcional Foods*, Volume: 3, Issue: 4, Pages: 329-334, 2011.
6. H Carrillo-Navas, DA González-Rodea, “Estabilidad durante el almacenamiento y propiedades fisicoquímicas de microcápsulas de jugo de maracuyá obtenidas mediante secado por aspersion”. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 2011.
7. Artículo: Quintanilla-Carvajal M. X.; Meraz-Torres L. S.; Alamilla-Beltran L.; et al., “Morphometric characterization of spray-dried microcapsules before and after alpha-tocopherol extraction”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Volume: 10, Issue: 2, Pages: 301-312, 2011.
8. Artículo: Yazmin Guadarrama-Lezama, Andrea; Dorantes-Alvarez, Lidia; Eugenia Jaramillo-Flores, Maria; et al. “Preparation and characterization of non-aqueous extracts from chilli (*Capsicum annum L.*) and their microencapsulates obtained by spray-drying”. *Journal of Food Engineering*, Vol. 112, Issue 1-2, Pags. 29-37, Sep. 2012.

9. Artículo: M Fazaeli, Z. Amam-Djomeh, A. Kalbasi Ashtari, “Effect of spray conditions and feed composition on the physical properties of black mulberry juice powder”, *Food and Bioproducts Processing*, 2012.
10. Artículo: D Krishnaiah, KB Hiaw, R Sarbatly. “Spray drying of *Morinda citrifolia* L. and *Beta vulgaris* L. fruit extract and its synergistic effect”. *International Journal of Food Science and Technology*, 2012.
11. Artículo: K Dandansamy, PD Somosundaram “Microencapsulation of Colors by Spray Drying-A Review”, *International Journal of Food Engineering*, Vol. 8, Issue 2, 2012.
12. Artículo: SV Gokhale, SS Lele, “Betain Content and Antioxidant Activity of *Beta vulgaris*: Effect of Hot Air Convective Drying and Storage”. *Journal of Food Processing and Preservation*, DOI: 10.1111/jfpp.12006 2012.
13. Artículo: Borges Sandra; Barbosa Joana; Camilo Rute; et al., “Effects of encapsulation on the viability of probiotic strains exposed to lethal conditions”, *International Journal of Food Science and Technology*, Volume: 47 Issue: 2 Pages: 416-421, 2012.
14. Artículo: C Sáenz, B Cancino, P Robert Israel, “Red betalains from *Opuntia* spp.: Natural colorants with potential applications in foods”, *Journal of Plant Sciences*, Vol. 60, Issue 3, Pages 2012.
15. Capítulo de Libro: S Manchali, KNC Murthy, S Nagaraju, “Stability of Betalain Pigments of Red Beet”, *Red Beet Biotechnology*, pp 55-74, 2012.
16. Artículo: CC Ferrari, SP Marconi Germer, ID Alvim, “Storage Stability of Spray-Dried Blackberry Powder Produced with Maltodextrin of Gum Arabic”, *Drying Technology: An International Journal*, Vol 31, Issue 4, 2013.
17. Artículo: Pollyanna Ibrahim Silva, Paulo Cesar Stingheta, Reinaldo Francisco Teófilo, Isadora Reboucas Nolasco de Oliveira. “Parameter optimization for spray-drying microencapsulation of jaboricaba (*Myrciaria jaboricaba*) peel extracts using simultaneous analysis of responses”, *Journal of Food Engineering*, Vol 117, Issue 4, Pags 538-544, 2013.
18. Artículo: JMG da Costa, SV Borges, “Matrix structure selection in the microparticles of essential oil oregano produced by spray dryer”, *Journal of Microencapsulation*, 2013.
19. Artículo: E Janiszewska, J Włodarczyk, “Influence of spray drying conditions on beetroot pigments retention after microencapsulation process”, *Acta Agrophysica*, 2013.
20. Artículo: RB Waghmare, PV Mahajan, US Annapure, “Modelling the effect of time and temperature on respiration rate of selected fresh-cut produce”, *Postharvest Biology and Technology*, Volume 80, June 2013, Pages 25–30, 2013.
21. Artículo: Durge, Arvind V.; Sarkar, Shatabhisa; Survase, Shrikant A.; et al., “Impact of Extrusion on Red Beetroot Colour Used as Pre-extrusion Colouring of Rice Flour”, *Food and Bioprocess Technology*, Volume: 6, Issue: 2, Pages: 570-575, 2013.

22. Artículo: Verdalet-Guzman, Inigo; Martinez-Ortiz, Laura; Martinez-Bustos, Fernando, "Characterization of new sources of derivative starches as wall materials of essential oil by spray drying", *Food Science and Technology*, Volume: 33, Issue: 4, Pages: 757-764, Published: 2013.
23. Artículo: Gurak, Poliana Deyse; Correa Cabral, Lourdes Maria; Rocha-Leao, Maria Helena, "Production of Grape Juice Powder Obtained by Freeze-drying after Concentration by Reverse Osmosis", *Brazilian archives of Biology and Technology*, Volume: 56, Issue: 6, Pages: 1011-1017, Published: 2013.
24. Waghmare, R. B.; Mahajan, P. V.; Annapure, U. S., "Modelling the effect of time and temperature on respiration rate of selected fresh-cut produce", *Postharvest Biology and Technology*, Volume: 80, Pages: 25-30, Published: Jun. 2013.
25. Artículo: Vergara Hinostroza, Cristina del Carmen, "Extracción y estabilización de betalainas de tuna púrpura (*Opuntia ficus-indica*) mediante tecnología de membranas y microencapsulación, como colorante alimentario", *Repositorio Académico de la Universidad de Chile*, 2013.
26. Artículo: C. Sáenz, H. Gómez, A.M. Fabry, B. Cancino, C. Vergara, R. Paz, "Soft-drinks prepared with pulp, ultrafiltrated and nanofiltrated purple cactus pear microparticles: betalains stability", *ISHS Acta Horticulturae 1067: VIII International Congress on Cactus Pear and Cochineal*, 10.17660/ActaHortic.2015.1067.47, 2015.
27. Artículo: Janiszewska, Emilia, "Microencapsulated beetroot juice as a potential source of betalain", *Powder Technology*, Volumen: 264, Pages: 190-196, Published: Sep 2014.
28. Artículo: Flores, Floirendo P.; Singh, Rakesh K.; Kong, Fanbin, "Physical and storage properties of spray-dried blueberry pomace extract with whey protein isolate as wall material", *Journal of Food Engineering*, Volumen: 137, Pages: 1-6, Published: Sep 2014.
29. Artículo: Guadarrama-Lezama, A. Y.; Cruz-Olivares, J.; Martinez-Vargas, S. L.; et al., "Determination of the minimum integral entropy, water sorption and glass transition temperature to establishing critical storage conditions of beetroot juice microcapsules by spray drying", *Revista Mexicana de Ingenieria Quimica*, Volumen: 13, Issue: 2, Pages: 405-416, Published: Aug 2014.
30. Artículo: Graciela Ruiz-Gutierrez, Martha; Abel Amaya-Guerra, Carlos; Quintero-Ramos, Armando; et al., "Effect of Soluble Fiber on the Physicochemical Properties of Cactus Pear (*Opuntia ficus indica*) Encapsulated Using Spray Drying", *Food Science And Biotechnology*, Volumen: 23, Issue: 3, Pages: 755-763, Published: Jun 2014.
31. Artículo: Gokhale, S. V.; Lele, S. S., "Betalain content and antioxidant activity of beta vulgaris: effect of hot air convective drying and storage", *Journal of Food Processing and Preservation*, Volumen: 38, Issue: 1, Pages: 585-590, Published: Feb 2014.
32. Artículo: Yazmin Guadarrama-Lezama, Andrea; Jaramillo-Flores, Eugenia; Fidel Gutierrez-Lopez, Gustavo; et al., "Effects of Storage Temperature and

- Water Activity on the Degradation of Carotenoids Contained in Microencapsulated Chili Extract”, *Drying Technology*, Volumen: 32, Issue: 12, Pages:1435-1447, Published: 2014.
33. Artículo Kobus, Z. Nadulski, R. Guz, T. Kamińska, I. , “Effect of temperature and concentration on rheological properties of beetroot juice”, *Technical Sciences / University of Warmia and Mazury in Olsztyn*, pp 67-76, 2014.
 34. Tesis: M.C. Martha Graciela Ruiz Gutiérrez, “Estabilidad de componentes bioactivos de tuna roja (*opuntia ficus indica*) en la encapsulación y desarrollo de productos extrudidos”, Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias Biológicas División de Estudios de Postgrado, 2014.
 35. Artículo: Cristina Vergara, Jorge Saavedra, Carmen Sáenz, Paula García, Paz Robert. “Microencapsulation of pulp and ultrafiltered cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) extracts and betanin stability during storage”, *Food Chemistry*, Volume 157, Pages 246–251, 15 August 2014.
 36. Artículo: Gülay Özkan, Seda Ersus Bilek, “Microencapsulation of natural food colourants”, *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 3(3): 145-156, 2014.
 37. Artículo: Chranioti, Charikleia; Nikoloudaki, Aspasia; Tzia, Constantina, “Saffron and beetroot extracts encapsulated in maltodextrin, gum Arabic, modified starch and chitosan: Incorporation in a chewing gum system”, *Carbohydrate Polymers*, Volume: 127, Pages: 252-263, Published: Aug 20 2015.
 38. Artículo: Wang, Zhigao; Ju, Xingrong; He, Rong; et al., “The Effect of Rapeseed Protein Structural Modification on Microstructural Properties of Peptide Microcapsules”, *Food and Bioprocess Technology*, Volume: 8, Issue: 6, Pages: 1305-1318, Published: Jun 2015.
 39. Artículo: Ruiz-Gutierrez, Martha G.; Amaya-Guerra, Carlos A.; Quintero-Ramos, Armando; et al., “Effect of Extrusion Cooking on Bioactive Compounds in Encapsulated Red Cactus Pear Powder”, *Molecules*, Volume: 20, Issue: 5, Pages: 8875-8892, Published: May 2015.
 40. Artículo: Robert, Paz; Torres, Victoria; Garcia, Paula; et al., “The encapsulation of purple cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) pulp by using polysaccharide-proteins as encapsulating agents”, *LWT-Food Science and Technology*, Volume: 60, Issue: 2, Pages: 1039-1045, Part: 1, Published: Mar 2015.
 41. Artículo: Do Carmo, C. Saldanha; Nunes, A. N.; Serra, Ana Teresa; et al., “A way to prepare a liposoluble natural pink colourant”, *Green Chemistry*, Volume: 17, Issue: 3, Pages: 1510-1518, Published: 2015.
 42. Artículo: L. A. C. Zuanon, V. R. N. Telis, “Influência da concentração de carreadores nas propriedades físicas de extrato de beterraba

- microencapsulado”, ENEMP 2015, Congreso Brasileiro de Sistemas Particulados, 2015.
43. Artículo: D. M. Cano.Higuita, C.R. Malacrida and V.R.N. Telis, “Stability of Curcumin Microencapsulated by Spray and Freeze Drying in Binary and Ternary Matrices of Maltodextrin, Gum Arabic and Modified Starch”, Journal of Food Processing and Preservation, Volume 39, Issue 6, pages 2049–2060, 2015.
 44. Artículo: Sohini Ray^a, Utpal Raychaudhuri^a, Runu Chakraborty^a. “An overview of encapsulation of active compounds used in food products by drying technology”, Food Bioscience, In Press, Accepted Manuscript — Note to users, doi:10.1016/j.fbio.2015.12.009, Available online 31 December 2015.
 45. Artículo: Khalid Muzaffar, Gulzar Ahmad Nayik and Pradyuman Kumar, “Stickiness Problem Associated with Spray Drying of Sugar and Acid Rich Foods: A Mini Review”, Journal of Nutrition & Food Sciences, ISSN: 2155-9600, 2015.
 46. Artículo: Zhang, Chuanxiang; Li, Xiaolong; Liu, You-Nian; Zhang, Fengqin, “Utilization of Microcapsule Technology in Foods”, Journal of Nanoscience and Nanotechnology, Volume 15, Number 12, pp. 9330-9340(11), December 2015.
 47. Artículo: Luis Daniel Daza^{a, b}, Alice Fujita, Carmén Silvia Fávaro-Trindade, Juliana Neves Rodrigues-Ract, Daniel Granato, Maria Inés Genovese. “Effect of spray drying conditions on the physical properties of Cagaita (*Eugenia dysenterica* DC.) fruit extracts”, Food and Bioproducts Processing, Volume 97, doi:10.1016/j.fbp.2015.10.001, Pages 20–29, January 2016.

7. **Jiménez M., Castillo, I., Azuara E., Beristain C.I. “Actividad Antioxidante y Antimicrobiana de Extractos de Capulín (*Prunus serotina subsp capulí*)” “, Revista Mexicana de Ingeniería Química, Volume: 10 Issue: 1 Pages: 29-37 ISSN: 1665-2738. Published: APR 2011.**

CITADO EN:

1. Artículo: Estrada-Zuniga M. E.; Arano-Varela H.; Buendia-Gonzalez L.; et al., “Fatty acids, phenols content, and antioxidant activity in *Ibervillea sonora* Callus Cultures”, Revista Mexicana de Ingeniería Química, Volume: 11 Issue: 1 Pages: 89-96 Published: Apr 2012.

2. Artículo: J Orozco-Villafuerte, ME Estrada-Zúñiga, “Fatty acids, phenols content, and antioxidant activity in *Ibervillea sonorae* callus cultures”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 2012.
3. Artículo: Cardenas-Sandoval, B. A.; Lopez-Laredo, A. R.; Martinez-Bonfil, B. P.; et al., “Advances in the phytochemistry of *cuphea aequipetala*, *c. aequipetala* var. *hispidula* and *c. lanceolata*: extraction and quantification of phenolic compounds and antioxidant activity”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Volume: 11 Issue: 3 Pages: 401-413 Published: Dec 2012.
4. Artículo: DP Intriago Baldeón, “Análisis de la diversidad genética del capulí (*Prunus serotina* subsp. *capulí*) en la región interandina del Ecuador mediante marcadores microsatélites”, *Repositorio.usfq.edu.ec*, 2013.
5. Artículo: SSL Priya, PR Devi, P Eganathan, “In vitro antimicrobial activity of *Syzygium cumini* fruit peel and identification of anthocyanins”, *African Journal of*, 2013.
6. Artículo: Rochin-Wong, C. S.; Gamez-Meza, N.; Montoya-Ballesteros, L. C.; et al., “Effect of Drying and Pickling Processes on Antioxidant Capacity of Phytochemicals of Chiltepin (*Capsicum annum* L. var. *glabriusculum*)”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Volume: 12 Issue: 2 Pages: 227-239, 2013.
7. Artículo: Cardenas-Sandoval, B. A.; Lopez-Laredo, A. R.; Martinez-Bonfil, B. P.; et al., “Advances in the Phytochemistry of *Cuphea aequipetala*, *C. aequipetala* var. *hispidula* and *C. lanceolata*: Extration and Quantification of Phenolic Compounds and Antioxidant Actibity”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Volume: 11 Issue: Pages: 401-413, 2013.
8. Artículo: Mariem, Chaabane; Sameh, Maktouf; Nadhem, Sayari; et al., “Antioxidant and antimicrobial properties of the extracts from *Nitraria retusa* fruits and their applications to meat product preservation”, *Industrial Crops and Products*, Volumen: 55, Pages: 295-303, Published: Apr 2014.
9. Artículo: Guadalupe, Juan J.; Gutierrez, Bernardo; Intriago-Baldeon, Damaris P.; et al., “. Biochemical Systematics and Ecology”, Volume: 60 Pages: 67-73 Published: Jun 2015.
10. Artículo: D.J. Pimentel-González, U.A. Basilio-Cortes, A.D. Hernández-Fuentes, A.C. Figueira, A. Quintero-Lira and R.G. Campos-Montiel. “Effect of Thermal Processing on Antibacterial Activity of Multifloral Honeys”, *Journal of Food Process Engineering*, DOI: 10.1111/jfpe.12279, 2015.
11. Artículo: Raghavendra M. Shetty, Keyura Parakh, Arunkumar B. Sajjanar, Sonal Jain and Anita Goyal, “Antibacterial property of allopathic medicine versus phyto medicine: An in-vitro study”, *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, ISSN: 2319-7706 Volume 4 Number 2, pp. 896-902, 2015.

8. **Juliane Viganó, Ebner Azuara, Vânia R.N. Telis, Cesar I. Beristain, Maribel Jiménez, Javier Telis-Romero, “Role of enthalpy and entropy in moisture sorption behavior of pineapple pulp powder produced by different drying methods”, Thermochemica Acta, Vol. 528 Pags. 63-71, ISSN 0040-6032, 2012.**

CITADO EN:

1. Artículo: RM Feitosa, RMF de Figueirêdo, AJ de Melo, “Isotermas de adsorção de umidade de fatias de goiabas desidratadas pré-tratadas com solução de ácido ascórbico”. Sechaging-Madrid, 2013.
2. Artículo: Viveros-Contreras, R.; Tellez-Medina, D. I.; Perea-Flores, M. J.; et al., “Encapsulation of ascorbic acid into calcium alginate matrices through coacervation coupled to freeze-drying“, Revista Mexicana de Ingenieria Quimica, Volume: 12, Issue: 1, Pages: 29-39, 2013.
3. Artículo: Gao, Fei; Li, Dong; Bi, Chong-hao; et al., “Application of Various Drying Methods to Produce Enzymatically Hydrolyzed Porous Starch Granules”, Drying Technology Volume: 31 Issue: 13-14, Special Issue: SI Pages: 1627-1634, 2013.
4. Artículo Gao, Fei; Li, Dong; Bi, Chong-hao; et al., “The Adsorption and Release Characteristics of CPFY in Porous Starch Produced Through Different Drying Methods”, Drying Technology, Volume: 31 Issue: 13-14 Special Issue: SI, Pags: 1592-1599, 2013.
5. Artículo: Adela M. Ceballos Peñalosa; Gloria Inés Giraldo Gómez; Carlos Eduardo Orrego Alzate and Javier Telis-Romero. “Sorption Thermodynamics of Soursop Powders Obtained by Different Dehydration Technologies Termodinámica de Sorción de Polvos de Guanabana Obtenidos por Diferentes Tecnologías de Deshidratación”, Revista Facultad Nacional de Agronomía, Medellín *Print version* ISSN 0304-2847, 2013.
6. Artículo: Agudelo-Laverde, Lina M.; Schebor, Carolina; del Pilar Buera, Maria, “Proton mobility for the description of dynamic aspects of freeze-dried fruits”, Journal of Food Engineering, Volume: 125, Pages: 44-50, 2014.
7. Artículo: de Souza, Silvio J. Ferreira; Vaquiro, Henry A.; Villa-Velez, Harvey A.; et al., “Physical, Thermal and Water-Sorption Properties of Passion Fruit Seeds”, International Journal of Food Engineering, Volumen:10, Issue: 4, Pages: 785-798, Published: Dec 2014.
8. Artículo: Silva, Eric Keven; de Barros Fernandes, Regiane Victoria; Borges, Soraia Vilela; et al., “Water adsorption in rosemary essential oil microparticles:

- Kinetics, thermodynamics and storage conditions”, *Journal of Food Engineering*, Volumen: 140, Pages: 39-45, Published: Nov 2014.
9. Artículo: Fontes, Claudia P. M. L.; Silva, Jonas L. A.; Sampaio-Neta, Nair A.; et al., “Dehydration of Prebiotic Fruit Drinks by Spray Drying: Operating Conditions and Powder Characterization”, *Food and Bioprocess Technology* Volumen: 7, Issue: 10, Pages: 2942-2950, Published: Oct 2014.
 10. Artículo: Guadarrama-Lezama, A. Y.; Cruz-Olivares, J.; Martinez-Vargas, S. L.; et al., “Determination of the minimum integral entropy, water sorption and glass transition temperature to establishing critical storage conditions of beetroot juice microcapsules by spray drying”, *Revista Mexicana de Ingenieria Quimica*, Volumen: 13, Issue: 2, Pages: 405-416, Published: Aug 2014.
 11. Artículo: Vigano, Juliane; Gabas, Ana Lucia; Telis-Romero, Javier, “Moisture sorption characteristics of pineapple processing waste: shell and central cylinder”, *Journal of Food Process Engineering* Volumen: 37, Issue: 2, Pages: 100-110, Published: Apr 2014.
 12. Artículo: Yazmin Guadarrama-Lezama, Andrea; Jaramillo-Flores, Eugenia; Fidel Gutierrez-Lopez, Gustavo; et al., “Effects of Storage Temperature and Water Activity on the Degradation of Carotenoids Contained in Microencapsulated Chili Extract”, *Drying Technology*, Volumen: 32, Issue: 12, Pages: 1435-1447, Published: 2014.
 13. Artículo: Delgado, Rosa M.; Luna-Barcenas, Gabriel; Arambula-Villa, Geronirno; et al., “Effect of water activity in tortilla and its relationship on the acrylamide content after frying”, *Journal of Food Engineering* Volumen: 143, Pages: 1-7, Published: Dec 2014.
 14. Artículo: Se Souza, Silvio J. Ferreira; Vaquiro, Henry A.; Villa-Velez, Harvey A.; et al., “Physical, Thermal and Water-Sorption Properties of Passion Fruit Seeds”, *International Journal of Food Engineering* Volume: 10 Issue: 4 Pages: 785-798 Published: Dec 2014.
 15. Artículo: Largo-Avila, Esteban; Cortes Rodríguez, Misael; Ciro-Velasquez, Héctor J Vitae. “The adsorption thermodynamics of sugarcane (*saccharum officinarum* l.) powder obtained by spray drying technology. Termodinámica de adsorción de polvo de caña de azúcar (*saccharum officinarum* l.) obtenido mediante la tecnología de secado por aspersión” by: Volume: 21 Issue: 3 Pages: 165-177 Published: 2014.
 16. Artículo: Gomes da Costa, Joyce Maria; Silva, Eric Keven; Campos Toledo Hijo, Ariel Antonio; et al., “Physical and Thermal Stability of Spray-Dried Swiss Cheese Bioaroma Powder”, *Drying Technology* Volume: 33 Issue: 3 Pages: 346-354 Published: 2015.
 17. Artículo: Cano-Higuita, Diana Maria; Villa-Veleza, Harvey Alexander; Telis-Romero, Javier; et al., “Influence of alternative drying aids on water sorption

- of spray dried mango mix powders: A thermodynamic approach”, Food and Bioproducts Processing Volume: 93 Pages: 19-28, Published: Jan 2015.
18. Artículo: Ferreira de Souza, Silvio Jose; Alves, Aline Inacio; Rufino Vieira, Erica Nascif; et al., “Study of thermodynamic water properties and moisture sorption hysteresis of mango skin”, Food Science and Technology Volume: 35 Issue: 1 Pages: 157-166 Published: Jan-Mar 2015.
 19. Artículo: Rodriguez-Bernal, J. M.; Flores-Andrade, E.; Lizarazo-Morales, C.; et al., “Moisture adsorption isotherms of the borojo fruit (*Borojoa patinoi*. Cuatrecasas) and gum arabic powders”, Food and Bioproducts Processing, Volume: 94, Pages: 187-198, Published: Apr 2015.
 20. Artículo: Karina Velazquez-Gutierrez, Sandra; Figueira, Ana Cristina; Eva Rodriguez-Huezo, Maria; et al., “Sorption isotherms, thermodynamic properties and glass transition temperature of mucilage extracted from chia seeds (*Salvia hispanica* L.)”, Carbohydrate Polymers, Volume: 121, Pages: 411-419, Published: May 5, 2015.
 21. Artículo: Silva, Eric Keven; Borges, Soraia Vilela; Gomes da Costa, Joyce Maria; et al., “Thermodynamic properties, kinetics and adsorption mechanisms of Swiss cheese bioaroma powder “Powder Technology Volume: 272 Pages: 181-188 Published: MAR 2015.
-
9. **M. Jiménez, A.P. Guzmán, E. Azuara, O. García, M.R. Mendoza, C.I. Beristain. “Volatile Compounds and Antioxidative Activity of *Porophyllum Tagetoides* Extracts”, Plant Foods Hum Nutr. 67(1), 57-63. DOI 10.1007/s11130-011-0270-0, Springer Science Business Media, Inc. ISSN: 0921-9668, factor de impacto: 2.463. 2012.**

CITADO EN:

1. Artículo: Y Yang, H Nan, G Wang, W Yang, J Xu, “Comparative Determination of the Volatile Components of *Prunella vulgaris* L. from Different Geographical Origins by Headspace Solid-Phase Microextraction and Gas Chromatography-Mass Spectrometry”, Analytical Letters, - Taylor & Francis, 2013.
2. Artículo: Juarez, Zaida N.; Hernandez, Luis R.; Bach, Hagar; et al. “Antifungal activity of essential oils extracted from Agastache mexicana ssp xolocotziana and *Porophyllum linaria* against post-harvest pathogens” Industrial Crops and Products Volume: 74 Pages: 178-182 Published: Nov 15 2015

10. **Flores-Andrade, E.; Pascual-Pineda, L. A.; Jimenez, M.; et al., “Effect of whey Protein-Sucrose in the Osmotic Dehydration of Apple”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Volumen 12, Issue: 3, Pags. 415-424, Published: Dec 2013.**

CITADO EN:

1. Artículo: Jose Tavera-Quiroz, Maria; Urriza, Marina; Pinotti, Adriana; et al., “Development and Characterization of a Baked Snack from Rings of Green Apples”, *Food and Bioprocess Technology* Volumen: 7 Issue: 8 Pages: 2218-2227 Published: Aug 2014
2. Artículo: Fernández Valdés, Daybelis; Muñiz Becerá, Sahylin; García Pereira, Annia; et al., “Cinética de secado de fruta bomba (Carica papaya L., cv. Maradol Roja) mediante los métodos de deshidratación osmótica y por flujo de aire caliente Kinetic of drying papaya fruit (Carica papaya L., cv. Maradol Roja) by means osmotic dehydration and hot air flow”, *Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias*, Volume: 24, Issue: 1, Pages: 22-28, Published: 2015-03.
3. Artículo: Chatterjee, G.; De Neve, J.; Dutta, A.; et al., “Formulation and statistical evaluation of a ready-to-drink whey based orange beverage and its storage stability”. *Revista Mexicana de Ingeniería Química* Volume: 14, Issue: 2 Pages: 253-264 Published: Aug 2015.

11. **Hernández B., Luna G., García O., Mendoza M.R., Azuara E., Beristain C.I. Jiménez M., “Extraction and characterization of *Oecopetalum mexicanum* seed oil”. *Industrial Crops and Products*, 43, 355-359. (Mayo, ISSN 0926-6690, Factor de Impacto: 2.868), 2013.**

CITADO EN:

1. Artículo: Viveros-Contreras, R.; Tellez-Medina, D. I.; Perea-Flores, M. J.; et al., “Encapsulation of ascorbic acid into calcium alginate matrices through coacervation coupled to freeze-drying”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, Volumen: 12, Issue: 1 Pages: 29-39, Published: Apr 2013.
2. Artículo: Reyes-Trejo, Benito; Guerra-Ramirez, Diana; Zuleta-Prada, Holber; et al., “.Annona diversifolia seed oil as a promising non-edible feedstock for biodiesel production”, *Industrial Crops and Products*, Volumen: 52, Pages 400-404, 2014.
3. Artículo: Delgado, Rosa M.; Luna-Barcenas, Gabriel; Arambula-Villa, Geronirno; et al., “Effect of water activity in tortilla and its relationship on the acrylamide content after frying”, *Journal of Food Engineering* Volumen: 143 Pages: 1-7, Published: Dec 2014.

4. Artículo: de la Rosa-Millan, J.; Agama-Acevedo, E.; Osorio-Diaz, P.; et al., “Effect of cooking, annealing and storage on starch digestibility and physicochemical characteristics of unripe banana flour”, Revista Mexicana de Ingenieria Quimica Volumen: 13 Issue: 1 Pages: 151-163, Published: Apr 2014.

12. **Morales, Gema; Jimenez, Maribel; Garcia, Oscar; Mendoza, María Remedios; Beristain César Ignacio. “Effect of natural extracts on the formation of acrylamide in fried potatoes. LWT-Food Science and Technology, Volume: 58 Issue: 2 Pages: 587-593 DOI: 10.1016/j.lwt.2014.03.034 Published: Oct 2014.**

CITADO EN:

1. Artículo: Role of plant polyphenols in acrylamide formation and elimination By: Liu, Yanbing; Wang, Pengpu; Chen, Fang; et al. Food Chemistry Volume: 186 Special Issue: SI Pages: 46-53 Published: NOV 1 2015.
2. Artículo: Micropores and Their Relationship with Carotenoids Stability: A New Tool to Study Preservation of Solid Foods By: Pascual-Pineda, Luz A.; Flores-Andrade, Enrique; Alamilla-Beltran, Liliana; et al. Food and Bioprocess Technology Volume: 7 Issue: 4 Pages: 1160-1170 Published: Apr 2014.
3. Artículo: Moisture adsorption isotherms of the borojo fruit (*Borojoa patinoi*. Cuatrecasas) and gum arabic powders By: Rodriguez-Bernal, JM; Flores-Andrade, E Lizarazo-Morales, C Bonilla, E; Pascual-Pineda, LA Gutierrez-Lopez, G; Quintanilla-Carvajal, MX Food and Bioproducts Processing Volume: 94 Pages: 187-198 DOI: 10.1016/j.fbp.2015.03.004 Published: Apr 2015.