



INTRODUCCIÓN

Fui becario del CONACyT, durante un año (1975) para realizar mi tesis de licenciatura en la Facultad de Ciencias Químicas de Orizaba, cuando en la época solo se otorgaban en instituciones de la ciudad de México. Al concluirla continué becado en el Centro de Idiomas del CONACyT, antes de iniciar estudios de maestría en Brasil, becado por la Universidad Veracruzana (UV) y el CONACYT. Al término (con Mención Honorífica) y regreso a México fui incorporado al Instituto de Ciencias Básicas (1979) para fundar el área de Alimentos. Con el apoyo económico de la SEP a través de propuestas de proyectos de investigación, se adquirió equipamiento e insumos para realizar los primeros trabajos de investigación, lo que permitió el desarrollo del área. Posteriormente, con el apoyo del CONACYT, ANUIES y la UV realicé estudios de doctorado en Francia (PhD) durante los años 1986-1989 donde obtuve Mención Honorífica. Soy profesor desde la primera generación de la Facultad de Nutrición (1979), en donde hasta la actualidad imparto cátedra. También he propuesto diferentes programas educativos exitosos en la UV: Maestría y Doctorado en Ciencias Alimentarias, la primera dentro del Padrón de PNPC/CONACYT, y la licenciatura en Ingeniería de Alimentos.

Mi vida profesional la he desarrollado al seno de la UV como investigador y profesor, donde he tenido la oportunidad de realizar actividades directivas: Consejero Técnico, Consejero Investigador, Miembro de la Comisión de Honor y Justicia, Integrante de la Comisión PROMEP, Director de las Facultades de Nutrición y de Biología, Coordinador de proyectos especiales en la Secretaría Académica y Coordinador de la Maestría y el Doctorado en Ciencias Alimentarias. He desempeñado tareas académicas a nivel local, nacional e internacional, aunque fundamentalmente soy formador de recursos humanos, donde muchos de mis alumnos laboran en instituciones y empresas prestigiosas, nacionales y extranjeras, varios miembros del SNI.

Mis trabajos de investigación han servido para la implantación o el mejoramiento de programas con destino social, en la Universidad Veracruzana y en los gobiernos estatal y nacional, como por ejemplo: El Diagnóstico Nutricional y Alimentario de las familias del Estado de Veracruz, La Campaña Alimentaria "5 al Día" sobre el consumo de frutas y verduras, y Desayunos escolares, que han permitido conocer los hábitos alimentarios de la población veracruzana y la relación entre alimentos y enfermedades. Soy divulgador de la ciencia y autor de publicaciones científicas indexadas, cuento con perfil deseable PRODEP, soy miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Decano de la Universidad Veracruzana y Premio estatal al

Mérito Ambiental 2016. He gestionados el ingreso de diversos recursos económicos a la universidad a través de numerosos proyectos de investigación.

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Doctorado: DOCTORADO EN CIENCIAS ALIMENTARIAS (PhD)
Fecha de Titulación: 27 de Enero de 1989
Instituto Nacional Agronómico de Paris-Grignon y
Universidad de Caen, **Francia** (Mención Honorífica)
- Maestría: MAESTRIA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Fecha de Titulación: 16 de Marzo de 1979
Universidad de Campinas, **Brasil** (Mención Honorífica)
- Licenciatura: INGENIERO QUIMICO
Fecha de Titulación: 6 de Mayo de 1975
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Veracruzana

IDIOMAS

Español (Castellano)	Lengua nativa
Francés (100 %):	Comprende, Habla, Escribe
Portugués (100 %):	Comprende, Habla, Escribe
Inglés (75 %):	Comprende, Habla, Escribe

BECAS OBTENIDAS

Por el CONACyT y la Universidad Veracruzana para realizar:

- Tesis de Licenciatura en Ingeniería Química, **Orizaba** (1975).
- Curso de inglés en el centro de idiomas del CONACYT, **México** (1975).
- Maestría en Tecnología de Alimentos, UNICAMP, **Brasil** (1976-1978).
- Doctorado en Ciencias Alimentarias (PhD), Paris-Grignon, **Francia** (1986-1988).

Por la ANUIES para realizar:

- Doctorado en Ciencias Alimentarias (PhD), Paris-Grignon, **Francia** (1987-1988).

PUBLICACIONES

PUBLICACIONES EN REVISTAS INDEXADAS Y ARBITRADAS

1. Determinación de lactosa en leche y suero de queso. Verdalet Guzmán I, Saldaña T. *Tecnología de Alimentos*, 21 (3), 32, 1986. **México**. ISSN 05464-6758.
2. Characteristics, composition and cheesemaking behavior for goats milk. Verdalet Guzmán, I. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 42 (2), 192-200. 1992. **Venezuela**. ISSN 0004-0622.
3. Caracterización de la leche de Oveja Chiapas. Verdalet Guzmán I, Pedraza V.P, Peralta L.M, Perezgrovas G.R, y Silva H.E. *Tecnología de Alimentos*, 29 (1), 52, 1994. **México**. ISSN 05464-6758.
4. Análisis estadístico diferencial entre marcas comerciales de yogurt natural y el elaborado en casa a partir de los mismos. Verdalet Guzmán I, Ojeda M.M, Silva H.E y Valdés G.A. *Tecnología de Alimentos*, 29 (1), 54. 1994. **México**. ISSN 05464-6758.
5. Technological adjustment of goat milk containing low synthesis-rate α S1-Casein variants. Remeuf F, Verdalet Guzmán I, Lenoir J. *International Dairy Journal*, 5(4), 381-392. 1995. **Inglaterra**. ISSN 0958-6946.
6. Importancia de las variantes genéticas de las proteínas sobre el comportamiento quesero de las leches. Verdalet Guzmán I. *Información Tecnológica*, 9 (6), 263-271, 1998. **Chile**. ISSN 0716-8756.
7. Diagnóstico alimentario y nutricional en familias mexicanas. Verdalet Guzmán I, Ojeda R.M.M, Silva H.E.R. *Información Tecnológica*, 12(5), 77-89, 2001. **Chile**. ISSN 0716-8756.
8. Revisión: Alimentos e Ingredientes funcionales derivados de la leche. Verdalet Guzmán I y Silva H.E.R. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 53(4), 333-347. 2003. **Venezuela**. ISSN 0004-0622.
9. Evaluación de una Campaña publicitaria para evaluar el consumo de frutas y Verduras en el Estado de Veracruz. Ojeda M.M, Verdalet Guzmán I, y Guajardo P.R.A. *Agrociencias*, 37(4), 425-433, 2003. **México**. ISSN 1405-3195.
10. Comparison of glycomacropeptide isolated from raw and pasteurized goat milk. Silva-Hernández E.R, Nakano T, Verdalet Guzmán I y Ozimek L. *Milchwissenschaft*, 59 (1/2), 27-31, 2004. **Alemania**. ISSN 0026-3788.
11. Detection of beta-casein in infant formulas and bovine milk. Herrera-Lee, R.G., Silva-Hernández E.R, Verdalet Guzmán I, Nakano T y Ozimek L. *Milchwissenschaft*, 61(3) 266-268, 2006. **Alemania**. ISSN 0026-3788.

12. Sensory evaluation of non-synthetic conjugated linoleic acid (CLA)-rich and transvaccenic acid (TVA)-rich cream and butter. Silva-Hernández E, Herrera-Lee R, Jácome-Sosa M, Verdalet Guzmán I, Wismer W, Nakano T, Ozimek L. IUFOST, DOI: 10.1051/IUFoST: 20060264,1325-1326, 2006. **Francia.** (Article available at <http://iufost.edpsciences.org>)
13. Alto contenido de ácido linoleico conjugado (CLA) en leche y productos derivados al incorporar semillas de girasol a la dieta vacuna. Implicaciones sobre el riesgo trombo/aterogénico. Silva-Hernández E.R, Suárez-Jácome M.M, Herrera-Lee R.G, Nakano T, Ozimek L y Verdalet Guzmán I. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 57(2), 173-178. 2007. **Venezuela.** ISSN 0004-0622.
14. Composición química y funcional de un producto probiótico tipo yogurt elaborado a partir de leche de soya y polvos de leche. Fernández-Suárez A D, Verdalet Guzmán I. Carnilac, abril/mayo, 30-35, 2007. **México.** ISSN 1870-0853.
15. Effects of extruded sugar bagasse blend on yogurt quality. Verdalet Guzmán I, Viveros-Contreras R, Amaya-Llano S, Martínez-Bustos F. Food and Bioprocess Technology, 4:155-160. 2011. **USA,** ISSN 1935-5130.
16. Some functional characteristics of extruded blend of fiber from sugarcane bagasse, whey protein concentrate, and corn starch. Características funcionais de misturas extrusadas de fibra de bagaco de cana, concentrado proteico de soro de leite e amido de milho. Martínez-Bustos F, Viveros-Contreras R, Galicia-García T, Nabeshima E.H, Verdalet Guzmán I. Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 31(4), 870-878, 2011. **Brasil.** ISSN 0101-2061.
17. Evaluación sensorial de un helado probiótico de leche de cabra. Galán-Méndez F, Aquino-Bolaños E N, Silva-Hernández, E R, Verdalet Guzmán I. Industria Alimentaria, 34(3), 68-77, 2012. **México.** ISSN 0187-7658.
18. Caracterización fisicoquímica de siete variedades de tuna (*Opuntia ssp.*) color rojo-violeta y estabilidad del pigmento de las dos variedades con mayor concentración. Aquino-Bolaños E N, Chavarria-Moctezuma Y, Chávez-Servia JL, Guzmán-Gerónimo RI, Silva-Hernández ER, Verdalet Guzmán I. Investigación y Ciencia, 55, 3-10. 2012. **México.** ISSN 1665-4412.
19. Adult perception while babies drink an infant formula: Detection of an unbalanced hedonic scale. Herrera-Lee RG, Rios-Figueroa AV, Nakano T, Ozimek L, Verdalet Guzmán I, Angulo O, Silva-Hernández E. MilchWissenschaft, 67(4), 355-358. 2012. **Alemania.** ISSN 0026-3788.
20. Physicochemical parameters and antioxidant compounds in edible squash (*cucurbita pepo*) flower stored under controlled atmospheres. Aquino-Bolaños E N, Urrutia-Hernández M, López del Castillo L M, Chávez-Servia J, Verdalet Guzmán I. Journal of Food Quality, 36 (5), 302-308. 2013. **USA.** ISSN 1745-4557.

21. Characterization of new sources of derivatized starches as shell materials of essential oil by spray drying. Verdalet Guzmán I, Martínez-Ortiz L, Martínez-Bustos F. *Food Science and Technology*, 33(4), 757-764. 2013. **Brasil**. ISSN 0101-2061.
22. Evaluation of modified amaranth starch as shell material for encapsulation of probiotics. Falfán-Cortés R N, Gaytán-Martínez M, Verdalet Guzmán I, Amaya-Llano S L, Grosso C R F, Martínez-Bustos F. *Cereal Chemistry*, 91 (3), 300-308, 2014. **USA**. ISSN 0009-0352.
23. Effects of some extrusion variables on physicochemical characteristics of extruded Corn Starch-Passion Fruit pulp (*Passiflora edulis*) Snacks. Falfán-Cortés R.N, Verdalet Guzmán I, Martínez-Bustos F. *Plants for Human Nutrition* 69, 365-371. 2014. **USA**. ISSN 0921-9668.
24. Betalainas, polifenoles y actividad antioxidante en tuna roja mínimamente procesada, almacenada en atmósferas controladas/Betalains, polyphenols and antioxidant activity in minimally processed red prickly pear, stored in controlled atmospheres. Alba-Jiménez J E, Chávez-Servia J L, López del Castillo M, Verdalet Guzmán I, Martínez A J and Aquino-Bolaños E N. *Gayana Botanica*, 71 (2) 222-226, 2014, **CHILE**. ISSN 0016-5301.
25. Automatic counting of fungiform papillae by shape using cross-correlation. Valencia A.E, Ríos, F H V, Verdalet Guzmán I, Hernández S J, Juárez C S, Herrera L R G, Silva H E. *Computers in Biology and Medicine*, 76, 168-172, 2016. **USA**. ISSN 0010-4825.
26. Fatty acids profile of oil from nine varieties of Macadamia nut. Aquino-Bolaños E N, Mapel-Velasco L, Martín del Campo S T, Chávez-Servia J L, Martínez A J, Verdalet-Guzmán I. *International Journal of Food Properties* 20 (6), 1262-1269, 2017. doi: 10.1080/10942912.2016.1206125. **USA**. ISSN 1094-2912.

LIBROS

1. Diagnóstico nutricio y alimentario de las familias del estado de Veracruz. Iñigo Verdalet Guzmán, Mario Miguel Ojeda Ramírez y Víctor Manuel Méndez. Universidad Veracruzana/ Gobierno del estado de Veracruz, SEP-FOMES 933109. Editora Graphos. **1996**.
2. Elementos antropométricos para evaluar el estado de nutrición. Iñigo Verdalet Guzmán y Eryck R. Silva Hernández, Textos Universitarios/ Universidad Veracruzana, SEP-FOMES 933109. Imprenta Universitaria. **2001**. ISBN: 968-834-565-2

CAPITULOS DE LIBRO

1. Verdalet-Guzmán I. y Silva-Hernández Eryck R. 2001. Predicción del peso ideal en personas entre 0 y 18 años de acuerdo con las tablas NCHS. En: Ingeniería de Alimentos, Nuevas fronteras en el siglo XXI, tomo IV: Calidad en el procesamiento de alimentos. Ed. Fito P, Mulet A, Chiralt A, Andrés A. CIBIA, Valencia, España, pp.485-489. ISBN: 84-9705-400-9.
2. Verdalet-Guzmán I, Silva-Hernández Eryck R y Ojeda-Ramírez, M M. 2001. Asociación entre las principales enfermedades crónico-degenerativas que padece una población mexicana relacionadas con el consumo de frutas y verduras. En: Ingeniería de Alimentos, Nuevas fronteras en el siglo XXI, tomo IV: Calidad en el procesamiento de alimentos. Ed. Fito P, Mulet A, Chiralt A, Andrés A. CIBIA, Valencia, España, pp.491-497. ISBN: 84-9705-400-9.
3. E. N. Aquino-Bolaños, A. Reyes-Téllez R.I. Guzmán-Gerónimo, J.S. Cruz-Sánchez, I. Verdalet-Guzmán, E.R. Silva-Hernández. **2012**. Effects Of Thermal Processing On The Physicochemical Properties Of Crackers Enriched With Spinach. En: Food Science and Food Biotechnology Essentials: A contemporary Perspective. Ed. Guadalupe Virginia Nevarez-Moorillón and Enrique Ortega-Rivas. AMECA. México. pp. 43-48. ISBN: 978-607-95455-1-2.
4. E. N. Aquino Bolaños, F. Galán Méndez, A. I. Rodríguez Hernández, E. R. Silva Hernández, R. I. Guzmán Gerónimo, M. López del Castillo Lozano, I. Verdalet Guzmán. **2012**. Physico-Chemical Characterization of a Functional Goat Milk Yoghurt Ice Cream. En: Food Science and Food Biotechnology Essentials: A contemporary Perspective. Ed. Guadalupe Virginia Nevarez-Moorillón and Enrique Ortega-Rivas. AMECA. México. pp. 73-78. ISBN: 978-607-95455-1-2.
5. E. N. Aquino-Bolaños, Á R Flores-Sosa, J L Chávez-Servia, M A Romero-Mendoza e Verdalet Guzmán I. **2016**. Cambios en los compuestos antioxidantes presentes en berenjenilla (*Solanum betaceum*) durante su almacenamiento poscosecha a 5 °C. Encuentro participación de la mujer en la ciencia. 2: 1-6. México. ISSN: 2248-5063.
6. A. Capistrán-Carabarán, E. N. Aquino-Bolaños, J. L. Chávez-Servia, V. Velásquez-Melgarejo, A. Vera-Guzmán, R. Viveros-Contreras, I. Verdalet-Guzmán. 2017. Cambio en los parámetros fisicoquímicos en tomate de árbol (*Solanum betaceum*) durante su almacenamiento poscosecha a 5 °C. Avances de la Ciencia en México, Centro de Investigaciones en Óptica. 1: 1020-1026. México. ISBN 978-607-95228-8-9.

PUBLICACIONES DE DIVULGACION CIENTIFICA

1. Las aptitudes queseras de la leche. Verdalet-Guzman, I. La Ciencia y El Hombre, 4:97-105, 1989. **México.** ISSN 0187-8786.
2. El rendimiento quesero: predeterminación en base a la composición de la leche y a su aptitud quesera. Verdalet-Guzman, I. La Ciencia y El Hombre, 9:63-70,1991. **México.** ISSN 0187-8786.
3. Ser y quehacer del nutriólogo en México. Verdalet-Guzman, I.; Pale-Montero, L.E. La Gaceta, UV. No 21, 11-12. **1994.**
4. Diagnostico alimentario y nutricional de la población residente en el municipio de Xalapa. Verdalet, G.I. La Gaceta, Universidad Veracruzana, No. 14, Febrero, **1994.**
5. La Facultad de Nutrición. Verdalet-Guzman, I. Gaceta Administrativa, UV. No 10, 6-7. **1996.**
6. La Importancia de una cultura alimentaria. Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre, XIII (3) 19-26, 2000. **México.** ISSN 0187-8786.
7. Alimentos funcionales para una alimentación adecuada. Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre, XIV (2) 35-40, 2001. **México.** ISSN 0187-8786.
8. Los Hábitos Alimentarios. Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre, XV (3) 39-40, 2002. **México.** ISSN 0187-8786.
9. Envases, empaques y embalajes alimentarios. Demuner C.M.D. y Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre, XII (2),17-22, 2004. **México.** ISSN 0187-8786.
10. El suero de queso: ¿producto vital o simple desecho? Herrera-Meza, M.S. y Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre, XVIII (2) 53-54, 2005. **México.** ISSN 0187-8786.
11. Tortillas de maíz: Tradición muy nutritiva. Cruz-Huerta, E. y Verdalet-Guzmán,I. La Ciencia y El Hombre, XX (3) 41-44, 2007. **México.** ISSN 0187-8786.
12. Cuidado con el índice glucémico de los alimentos. Téllez-Sánchez, P.C, Cruz-Huerta, E. y Verdalet-Guzmán,I. La Ciencia y El Hombre, mayo/agosto, 25-32, 2009. **México.** ISSN 0187-8786.
13. Productos no tradicionales de la leche de cabra: Helados y yogurt. Silva-Hernández R, Hernández-Ortiz E D, Cruz-Huerta E, Galán-Méndez F, Aquino-Bolaños E N, Verdalet-Guzmán I, Herrera-Lee R G. Veracruz Bicentenario, Septiembre (9) 44-47, **2010.**
14. Alimentos funcionales, ¿consumidos por gusto o por necesidad?. Valencia-Avilés E., Guzmán-Gerónimo R.I. y Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El

- Hombre, XXV (1) 25-28, 2012, **México**. ISSN 0187-8786.
15. Bacterias probióticas para la prevención de la caries. Peredo-Suárez Z.D., Verdalet-Guzmán I. y López del Castillo-Lozano M. La Ciencia y El Hombre, XXV (2), 63-64, 2012, **México**. ISSN 0187-8786.
 16. Los alimentos extrudidos están por todos lados. Gómez-López P., Aquino-Bolaños E.N., Martínez-Bustos F. y Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre, 26 (1), 60-63, enero-abril. 2013, **México**. ISSN 0187-8786.
 17. Leche de cabra: un producto gourmet. Verdalet-Guzmán I, López del Castillo-Lozano M, Nora Aquino-Bolaños EM, Cruz-Huerta E. La Ciencia y El Hombre, XXVII (3) 64-68, 2014, **México**. ISSN 0187-8786. <http://www.uv.mx/cienciahombre/revistae/vol27num3/articulos/leche-cabra.html>
 18. Microencapsulación y microorganismos probióticos. Domínguez-Uscanga A., López del Castillo-Lozano M., Martínez-Bustos F. y Verdalet-Guzmán I. La Ciencia y El Hombre (**Aceptado, 2013**). **México**. ISSN 0187-8786.

PUBLICACIONES EN EXTENSO

1. Características fisicoquímicas y aptitudes queseras en leches de cabras. Verdalet,GI, Remeuf,F. Y Lenoir,J. VIII Congreso Nacional AZTECA/UAM-I, p. 145-148 (1991), **México**.
2. Estudio de diferentes medios tecnológicos de corrección en leches de cabra de variantes genéticas deficientes. (Oral y extenso). Verdalet,GI, Remeuf, F. Y Lenoir,J. IV Congreso Panamericano de la Leche, p.63 (1991), **México**.
3. Estudio sobre la caracterización fisicoquímica de la leche de Oveja Criolla de Chiapas. Verdalet, G.I, Pedraza, V.P, Peralta, L.M, Pérezgrovas, G.R, y Silva, H.E. II Taller Internacional sobre Calidad de la Leche, p. 4-8 (1993). **México**.
4. Producción de leche en tres variedades fenotípicas de la borrega chiapas: curva lactacional, características fisicoquímicas y crecimiento de corderos. Peralta, L.M, Zaragoza,M.L, Pedraza, V.P, Pérezgrovas, G.R, Silva,H.E, y Verdalet, G.I. II Taller Internacional sobre Calidad de la Leche, p. 235-244 (1993). **México**.
5. Análisis estadístico diferencial entre marcas comerciales de yogurt natural y el elaborado en casa a partir de los mismos. (Oral y extenso). Valdés,G.A, Ojeda,R.M.M, Silva, H.E. y Verdalet,G.I. IV Conferencia Internacional sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos CICTA-4, trabajo en reproducción electrónica, 1994, **Cuba**.
6. Estudio sobre la caracterización fisicoquímica de la leche de oveja criolla de Chiapas. (Oral y extenso). Verdalet,G.I, Pedraza, V.P, Peralta, L.M, Pérezgrovas, G.R y Silva, H.E. IV Conferencia Internacional sobre Ciencia

- y Tecnología de los Alimentos CICTA-4, 6.42-6.44, 1994, **Cuba.**
7. Metodología Estadística usada para el Diagnóstico Nutricio y Alimentario. La experiencia del Estado de Veracruz. (Oral y extenso). Ojeda,M.M. y Verdalet, G.I. II Congreso Internacional de Nutriología UANL/AMMFEN/EDN/UV, Nuevo león, p.52, 1996. **México.**
 8. Valoración antropométrica de preescolares en el Estado de Veracruz. (Oral y extenso). Sánchez,R.M.C, Mateu,A.V, Polanco, M.P, Ojeda,R.M.M. y Verdalet. G.I. II Congreso Internacional de Nutriología UANL/AMMFEN/EDN/UV, Nuevo león, p.53, 1996. **México.**
 9. Evaluación de la dieta habitual y su relación con los aspectos socioeconómicos de la población del Estado de Veracruz. (Oral y extenso). Mateu,A.V, Polanco, M.I.P, Sánchez, R. C, Ojeda,R.C. y Verdalet, G.I. II Congreso Internacional de Nutriología UANL/AMMFEN/EDN/UV, Nuevo león, p.61, 1996. **México.**
 10. Evaluación del rendimiento y características sensoriales de un queso seco relleno con almidón de papa y el impacto sobre su contenido de proteína y grasa. (Oral y extenso). Verdalet,G.I, Barreiro,P.J.M, y Silva, H.E. IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CICTA-5, p.160, 1996, **Cuba.**
 11. Asociación entre las características fisicoquímicas de la leche humana, la alimentación de la madre lactante, el estado nutricio del lactante y su nivel socioeconómico. (Oral y extenso). Verdalet,G.I, Castillo,R.E. y Silva, H.E. IX Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos CICTA-5, p.204, 1996, **Cuba.**
 12. Diagnóstico Comunitario de una Región del Cofre de Perote y su anexo mata Oscura. (Oral y extenso). Verdalet,G.I. VII Congreso Nacional de Atención Primaria a la Salud, TI/36, 1997, **México.**
 13. Determinación de la dieta en frutas y verduras y las principales enfermedades crónico-degenerativas que padece la población de Veracruz. VIII Congreso Nacional de Investigación en Salud Pública. Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, Morelos. Libro de Resúmenes, MSTL 20.1, 1999, **México.**
 14. Asociación entre las principales enfermedades crónico-degenerativas que padece una población mexicana relacionadas con el consumo de frutas y verduras. Verdalet,G.I; Silva,H.E.R; Ojeda,R.M.M. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Editorial de la UPV, Valencia, 4D-04. 2001. **España.**
 15. Predicción del peso ideal en personas entre 0 y 18 años de acuerdo con las Tablas NCHS. Verdalet,G.I;Silva,H.E.R. III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Editorial de la UPV, Valencia, 4D-03. 2001, **España.**
 16. Isolation and análisis of glicomacropéptide from sheep sweet whey. (Oral

- y extenso). Silva-Hernández, E.R., Herrera-Meza, M.S., Nakano, T., Ozimek, L., Verdalet-Guzmán, I. X World Congress on Clinical Nutrition, noviembre. 2004, **Tailandia.**
17. Comparison of lycopene content, physical and chemical characteristics in seven tomato varieties (*Lycopersicon esculentum*) cultivated in the Veracruz State, México. (Oral y extenso). Espinosa-Gómez, R., Verdalet-Guzmán, I., Silva-Hernández, E.R. X World Congress on Clinical Nutrition, noviembre. 2004, **Tailandia.**
 18. Isolation and characterization of the beta-casein-like fraction in milk and baby formulas. (Oral y extenso). Herrera-Lee, R.G., Verdalet-Guzmán, I., Silva-Hernández, E.R., Nakano, T., Ozimek, L. X World Congress on Clinical Nutrition, noviembre. 2004, **Tailandia.**
 19. Evaluación física, química y colorimétrica de variedades endémicas de tomates del estado de Veracruz. (Poster y extenso). Espinosa-Gómez, R., Verdalet-Guzmán, I., Silva-Hernández, E.R. II Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Villahermosa, octubre, 2004. **México.**
 20. Preparación y caracterización de suero de leche de oveja libre de glicomacropéptido. (Poster y extenso). Herrera-Meza, M.S., Silva-Hernández, E.R., Nakano, T., Ozimek, L., Verdalet-Guzmán, I. II Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Villahermosa, octubre, 2004. **México.**
 21. Identificación y caracterización de β -caseína en leche y fórmulas lácteas por su relación con la incidencia de diabetes mellitus tipo I. Herrera-Lee, R.G., Silva-Hernández, E.R., Nakano, T., Ozimek, L., Verdalet-Guzmán, I. II Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Villahermosa, octubre, 2004. **México.**
 22. Obtención y caracterización de almidón modificado de malanga (*Colocasia esculenta*) para ser usado como sustituto de grasa en la industria alimentaria. (Poster y extenso). Rodríguez-Reyes, M.Y., Martínez-Bustos, F., Verdalet-Guzmán, I. II Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Villahermosa, octubre, 2004. **México.**
 23. Perfiles de viscosidad y entalpía de gelatinización de almidón de malanga (*Colocasia esculenta* (L) Schott), fosfatado por proceso de extrusión. (Poster y extenso). Zilli-Hernández, O., Martínez-Bustos, F., Verdalet-Guzmán, I. II Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Villahermosa, octubre, 2004. **México.**
 24. Glycomacropeptide (GMP), an alternative use of sweet goat whey. (Poster y extenso). Silva-Hernández, E.R., Nakano, T., Verdalet-Guzmán, I., Ozimek, L. International Symposium The future of the sheep and goat dairy sectors International Dairy Federation, Zaragoza, octubre, 2004. **España.**
 25. Glycomacropeptide-depleted goat whey, an innovative option for baby formulas. (Poster y extenso). Silva-Hernández, E.R., Nakano, T.,

- Verdalet-Guzmán,I., Ozimek,L. International Symposium The future of the sheep and goat dairy sectors, International Dairy Federation, Zaragoza, octubre, **2004, España.**
26. Propiedades estructurales y sensoriales de tortillas elaboradas con maíz germinado. (Poster y extenso). Valderrabano, C; Cruz E; Gutierrez, E; Verdalet, I; Arambula, G. III.2 pag. 1-5. ISBN 970-36-0338-6. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Puerto Vallarta, Jalisco, 4-7 septiembre de 2005. **México.**
 27. Propiedades de gelatinización de almidón de malanga (*Colocasia esculenta*) fosfatado por extrusión. (Poster y extenso). Martínez-Bustos, F; Zilli-Hernández, O; Verdalet-Guzmán, I. III. 43 pag. 1-4. ISBN 970-36-0338-6. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Puerto Vallarta, Jalisco, 4-7 septiembre de 2005. **México.**
 28. Aislamiento y caracterización de glicomacropéptido (GMP) y suero libre de GMP y sus usos potenciales como nutraceutico. (Poster y extenso). Silva-Hernández, E; Herrera-Meza, M; Verdalet-Guzmán,I; Herrera-Lee, R; Nakano, T; Ozimek, L. III.81 pag.1-5. ISBN 970-36-0338-6. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Puerto Vallarta, Jalisco, 4-7 septiembre de 2005. **México.**
 29. Aislamiento y caracterización de β caseína de fórmulas lácteas mediante fraccionamiento con urea. (Poster y extenso). Herrera-Lee, R; Silva-Hernández, E; Verdalet-Guzmán, I; Nakano, T; Ozimek,L. III.84 pag.1-4. ISBN 970-36-0338-6. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos Puerto Vallarta, Jalisco, 4-7 septiembre de 2005. **México.**
 30. Perfiles de viscosidad de almidones de malanga (*Colocasia esculenta*) modificado por hidrólisis y extrusión. (Poster y extenso). Verdalet-Guzmán, I; Rodríguez-Reyes, M; Martínez-Bustos, F. III.86 pag.1-5. ISBN 970-36-0338-6. V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos. Puerto Vallarta, Jalisco, 4-7 septiembre de 2005. **México.**
 31. Desarrollo de un aderezo con características funcionales a base de aceite de oliva y jitomate. (Ponencia Oral y extenso). Silva-Hernández, E.R; Meneses-Martínez, M.J; Morales-Escobedo,M.A; Herrera-Meza,M.S. y Verdalet-Guzmán,I. III Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IV Congreso Internacional SENSIBER de Evaluación Sensorial. Villahermosa, agosto de 2006, (Pag. 7-9). México. **México.**
 32. Evaluación de la estabilidad durante el almacenamiento de la inulina adicionada a dos tipos de yogurt. (Extenso y cartel). Silva-Hernández, E.R; Aburto-Téllez, H; Herrera-Lee, R; Verdalet-Guzmán,I; Herrera-Meza,M.S; Picus,W; Nakano,T and Ozimek,L. III Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IV Congreso Internacional SENSIBER de Evaluación Sensorial. Villahermosa, agosto de 2006, (Pag. 17-20). **México.**
 33. Elaboración, análisis fisicoquímico y organoléptico de pan enriquecido con amaranto. Herrera-Lee, R; Nevraumont-Sosa, L; Banda-Ruíz, B; Silva-

- Hernández, E.R; Verdalet-Guzmán,I; Castillo-Hernández,J.L. (Extenso y cartel.). III Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IV Congreso Internacional SENSIBER de Evaluación Sensorial. Villahermosa, agosto de 2006, (Pag. 27-30). **México.**
34. Evaluación sensorial de crema y mantequilla ricas en ácido linoleico conjugado (CLA) y ácido trasvaccénico. (Ponencia Oral y extenso). Herrera-Lee, R; Silva-Hernández, E.R; Jácome-Sosa, M.M; Herrera-Meza,M.S; Verdalet-Guzmán,I; Wismer, W; Nakano,T and Ozimek. III Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IV Congreso Internacional SENSIBER de Evaluación Sensorial. Villahermosa, agosto de 2006, (Pag. 41-44). **México.**
 35. Elaboración de un complemento nutricio a base de leche de soya en polvo y la evaluación del contenido de isoflavonas. (Extenso y cartel). Silva-Hernández, E.R; Vega-Díaz, M; Herrera-Lee, R; Verdalet-Guzmán,I; Herrera-Meza,M.S; Castillo-Hernández,J.L. III Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IV Congreso Internacional SENSIBER de Evaluación Sensorial. Villahermosa, agosto de 2006, (Pag. 66-69). **México.**
 36. Aislamiento y características fisicoquímicas y electroforéticas del glicomacropéptido ovino. (Extenso y cartel). Verdalet-Guzmán,I; Silva-Hernández, E.R; Herrera-Meza,M.S; Herrera-Lee, R; Nakano,T and Ozimek,L. III Simposium Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, IV Congreso Internacional SENSIBER de Evaluación Sensorial. Villahermosa, agosto de 2006, (Pag. 45-49). **México.**
 37. Chemical determination and quality evaluation of proteins in tortillas elaborated from germinated maize. G. Arámbula-Villa, E. Cruz-Huerta, C.R. Valderrábano-Amador, I. Verdalet-Guzmán and E. R. Preciado-Ortiz. (Extenso y cartel). 13th World Congress of Food Science & Technology. FOOD IS LIFE. (075), 17-21 September 2006, Nantes, **Francia.**
 38. Sensory Evaluation of non-sinthetic conjugated linoleic acid (CLA)- rich and transvaccenic acid (TVA)-rich cream and butter. Verdalet-Guzmán, E. Silva-Hernández H. M. Jacome-Sosa, R. Herrera-Lee, W. Wismer,T. Nakano and L. Ozimeck. (Ponencia Oral y extenso).13th World Congress of Food Science & Technology. FOOD IS LIFE. 17-21 September 2006, Nantes, **Francia.**
 39. Evaluation of the stability of inulin, added in two kinds of yogurt, during storage. (Extenso y cartel). Verdalet-Guzmán, E. Silva-Hernández H. Aburto-Téllez, W. Picus,T. Nakano and L. Ozimeck. 13th World Congress of Food Science & Technology. FOOD IS LIFE. (265), 17-21 September 2006, Nantes, **Francia.**
 40. Taro starch phosphorylated by extrusion and its use as yoghurt stabilizer. Verdalet-Guzmán, O. Zilli-Hernández,S. Amaya-Llano and F. Martínez-Bustos. (Extenso y cartel). 13th World Congress of Food Science & Technology. FOOD IS LIFE. (513), 17-21 September 2006, Nantes, **Francia.**

41. Yogurt with added taro starch hydrolyzed by extrusion with organic acids. I.Verdalet-Guzmán, M. Rodríguez-Reyes, S. Amaya-Llano and F. Martínez-Bustos. (Extenso y cartel). 13th World Congress of Food Science & Technology. FOOD IS LIFE. (522), 17-21 September 2006, Nantes, **Francia.**
42. Aplicación de extrudidos blends of corn-starch-whey protein concentrate for producing drinking- yoghurt-like. S. Amaya-Llano, B. regalado-Arriaga, E. Castaño-Tostado, I.Verdalet-Guzmán, and F. Martínez-Bustos. (Extenso y cartel). 13th World Congress of Food Science & Technology. FOOD IS LIFE. (1096), 17-21 September 2006, Nantes, **Francia.**
43. Degradation of inulin in two different kinds of yogurt during four weeks of storage. (Presentations Oral y Extenso). E. R. Silva-Hernández, H. Aburto-Téllez, W. Picus, T. Nakano, R. G. Herrera-Lee, L. Ozimek, I. Verdalet-Guzmán. 3rd International Probiotic Conference, 04-07 June 2008. **Slovaquia.**
44. Evaluation of the quality properties during staling of maize tortillas. (Extenso y cartel). Escalante-Aburto A, Arámbula-Villa G, Verdalet-Guzmán I. III International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Querétaro, 14-17 Octubre, 2008. FP-122, 270-272. **México.**
45. Protective effect of pre-gelatinized starch by extrusion on the retention of beta carotene from yellow passion fruit. (Extenso y cartel). Falfán-Cortés R N, Verdalet-Guzmán I, Gaytan-Martínez M, Martínez-Bustos F. III International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Querétaro, 14-17 Octubre, 2008. FP-113, 256-261. **México.**
46. Características funcionales de mezclas extrudidas de almidón de maíz y pulpa de maracuyá (*Passiflora edulis Sims* var. *flavicarpa*). Falfán-Cortés R N, Verdalet-Guzmán I, Gaytan-Martínez M, Martínez-Bustos F. The First International Congress on Biotechnology and Bioengineering. México, 5-7 noviembre 2008. **México.**
47. Alternativas de agentes encapsulantes desarrollados por extrusión Termoplástica: almidón hidrolizado, fosfatado y succinato de malanga. Martínez-Ortiz L, Murúa-Pagola B, Martínez-Bustos F, Beristain-Guevara C I, Verdalet-Guzmán I. The First International Congress on Biotechnology and Bioengineering, 5-7 noviembre 2008. **México.** ISBN 1CBB 978.607.95065.1.3.
48. Functional characteristics of extruded blends of corn starch and passion fruit pulp (*pasiflora edulis sims* var. *flavicarpa*). (Oral y extenso). Falfán-Cortés R.N, Verdalet-Guzmán I, Gaytán-Martínez M, Martínez-Bustos F,. The First International Congress on Biotechnology and Bioengineering. 5-7 noviembre 2008. **México.** ISBN 1CBB 978.607.95065.1.3
49. Microcapsulas de aceite esencial de naranja elaboradas com almidones de

- malanga modificados por extrusión termoplástica. Martínez-Ortíz L, Murua-Pagola B, Martínez-Bustos F, Verdalet-Guzmán. Memorias de La XXII Reunión Científica-Tecnológica, Forestal y Agropecuaria. Pgs. 149-159. Ursulo Galván, Veracruz, 12-13 de noviembre, 2009. **México**. ISBN 978-607-425-206-4
50. Evaluación del efecto del tratamiento térmico sobre los carotenoides en galletas adicionadas con espinaca mediante Superficie de respuesta. (Cartel y extenso). Reyes-Téllez A, Aquino-Bolaños E N, Guzmán R I, Verdalet-Guzmán I, Leyva-Daniel D, Vázquez-Hernández M, Domínguez-Esquivel Z J, Silva-Hernández E R. 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y V Reunión de la región centroamericana y del caribe de la Sociedad Internacional de Biometría, Veracruz, 29-31 Julio, Páginas 445-449, 2009. **México**.
51. Análisis de Parámetros Físicoquímicos, Color, Contenido de Polifenoles, Antocianinas y Capacidad Antioxidante en Licores de Mora mediante Técnicas Multivariadas. (Cartel y extenso). Diana Elizabeth Leyva Daniel, I. Verdalet Guzmán, Eryck R. Silva Hernández, Elia Nora Aquino Bolaños, Carlos Guillermo Hernández, Rosa Isela Guzmán Gerónimo. Memoria 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y la V Reunión de la Región Centroamericana y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría celebrado en Boca del Río, Veracruz, 29-31 Julio, Páginas 554-558. 2009. **México**.
52. Modificación del perfil de ácidos grasos y aroma de la leche de cabra por fermentación. (Cartel y extenso). Hernández-Galán L, Verdalet-Guzmán I, Martín del Campo-Barba S T, López del Castillo-Lozano M. 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y V Reunión de la región centroamericana y del caribe de la Sociedad Internacional de Biometría, Veracruz, 29-31 Julio, 2009. **México**.
53. Comparando el análisis de componentes principales (Pca), el test no paramétrico de Friedman-Nemenyi (Tfn) y el Análisis discriminante (Ad) para la clasificación de expresiones faciales en bebés cuando toman una fórmula láctea. (Cartel y extenso). Herrera-Lee R G, Verdalet-Guzmán I, Nakano T, Ozimek L, Silva-Hernández E R. 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y V Reunión de la región centroamericana y del caribe de la Sociedad Internacional de Biometría, Veracruz, 29-31 Julio, 2009. **México**.
54. Estudio de las características de la leche de cabra. (Cartel y extenso). Cruz-Huerta E, Cervantes-Acosta P, Verdalet-Guzmán I. 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y V Reunión de la región centroamericana y del caribe de la Sociedad Internacional de Biometría, Veracruz, 29-31 Julio, 2009. **México**.
55. Physicochemical changes in the blossoms of two squash species (*Cucurbita pepo* and *C. maxima*) during refrigerated postharvest storage. Urrutia-Hernández, T. A., Aguilar-Aguilar, B., Guzmán-Gerónimo, R.I., Verdalet-Guzmán, I., Aquino-Bolaños, E.N. Memoria *in extenso* del Fourth International Congress on Food Science and Food Biotechnology in

- Developing Countries. Pág. 980-982, B. del Río, Veracruz, 2010. **México**. ISBN: 978-607-00-3785-6
56. Physicochemical Characterization of a Functional Goat's Milk Yoghurt Ice Cream. Galán-Méndez, F, Aquino Bolaños, E.N., Rodríguez-Hernández, A.I., Silva-Hernández, E.R., Guzmán-Gerónimo, R.I., Verdalet-Guzmán, I. Memoria *in extenso* del Fourth International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Pág. 934-937, Boca del Río, Veracruz, 2010. **México**. ISBN: 978-607-00-3785-6
57. Effect of Heat Treatment on Ascorbic Acid, Polyphenols and Antioxidant Activity in Cashew Apple Juice. Rodríguez- Esquivel, A.O., Aquino-Bolaños, E.N., Guzmán Gerónimo, R.I., Silva Hernández, E.R., Verdalet Guzmán, I. Memoria *in extenso* del Fourth International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Pág. 725-728, Boca del Río, Veracruz, 2010. **México**. ISBN: 978-607-00-3785-6
58. Thermal processing effect on the physical-chemical properties of spinach enriched crackers. Reyes Téllez, A., E.N. Aquino Bolaños, R.I. Guzmán-Gerónimo, J.S. Cruz-Sánchez, I. Verdalet Guzmán, E.R. Silva Hernández. Memoria *in extenso* del Fourth International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Pág. 725-728, Boca del Río, Veracruz, 2010. **México**. ISBN: 978-607-00-3785-6
59. Comparison of physico-chemical and sensory characteristics of probiotics yoghurt ice creams from goat's and cow's Milk. Galán-Méndez F, Aquino-Bolaños E.N, Rodríguez-Hernández A.I, Silva-Hernández E.R, Verdalet-Guzmán I. (Poster). IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow Milk, IDF/FIL, S4.13., Atenas, **Grecia**, 16-18 de mayo de 2011.
60. Fat contents affect acceptance of goat Milk yogurt flavored with natural organic pineapple. Cessa-Balmori D, López Del Castillo-Lozano M, Silva-Hernández E.R, Verdalet-Guzmán I. (Poster). IDF International Symposium on Sheep, Goat and non-Cow Milk, IDF/FIL, S4.17., Atenas, **Grecia**, 16-18 de mayo de 2011.
61. Application of artificial intelligence techniques in sensory evaluation: association of tongues' physical characteristics and sensitivity to bitter compounds. Valencia, A.E., Silva-Hernández, E.R., Ríos, F.H.V., Herrera, L.R.G., Hernández, S.J. Verdalet-Guzmán, I. V International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. SE-6, Nuevo Vallarta, Jalisco, 2012, pags. 1063-1066. **México**. ISBN: 978-607-95455-2-9

PRESENTACIONES EN CONGRESOS (ORAL y/o POSTER)

1. Physical chemistry characterisation study of criolla Chiapas sheep milk. (Oral). Verdalet, G.I, Pedraza, V. P, Peralta, L.M, Pérezgrovas, G.R y Silva H.E. I World congress of dairy products in human health and nutrition. Madrid, 7-10 june, 1993. **España.**
2. Rendimiento quesero, aptitud a la coagulación y al desuerado en leche de tres fenotipos y de su mezcla de leche de Oveja Chiapas. (Poster). Silva,H.E, Ballinas,G.I. y Verdalet, G.I. I Congresso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos. FEA/UNICAMP-CYTED, B1-15, 1995. **Brasil.**
3. Contribución a la corrección de leches para queserías. (Oral). Verdalet,G.I, Silva,H.E, Gálvez,M.M, Fuentes, D.A. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Veracruz, **México.** Resumen, p. 70, 1999.
4. Desarrollo de un queso fundido para "Nachos" a partir de leche en polvo. (Oral). Silva,H.E, Martínez,V.A. y Verdalet,G.I. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Veracruz, **México.** Resumen, p. 69, 1999.
5. Asociación entre el consumo de frutas y verduras y las principales enfermedades crónico-degenerativas que padece la población de Veracruz. (Oral). Verdalet,G.I, Silva,H.I. López,L. Y Ojeda,R.M.M. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Veracruz, **México.** Resumen, p. 64, 1999.
6. Propuesta de Ecuaciones para determinar el peso ideal de personas de entre 0 y 18 años con base en las Tablas de la NCHS. (Oral). Silva,H.E. y Verdalet,G.I. XXX Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Veracruz, **México.** Resumen, p. 64, 1999.
7. Asociación entre el consumo de frutas y verduras, el nivel socioeconómico y las enfermedades crónico-degenerativas que padece una población mexicana. Verdalet,G. I; Silva, H.E.R y Ojeda, R.M.M. (Poster). 5 Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos, **Brasil**, 1108,2003.
8. Modelación a nivel municipal de una campaña alimentaria. (Poster). Verdalet,G.I; Guajardo,P.R.A y Ojeda,R.M.M. 5 Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos, **Brasil**, 1107, 2003.
9. Características fisicoquímicas y de textura de tortillas elaboradas con maíz germinado. (Poster). Valderrabano, A.C.R., Cruz, E., Gutierrez, E. Verdalet-Guzmán, I., Arámbula, G. I Congreso Nacional de Nixtamalización: Del maíz a la tortilla, Querétaro, **México**, octubre 2004.
10. Fosfatación de almidón de Malanga Criolla (*Colocasia esculenta*) usando proceso de extrusión. (Poster). Verdalet-Guzmán,I.; Zilli-Hernández,O.; Martínez-Bustos,F. 6 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, **Brasil**, noviembre 2005.

11. Características térmicas de almidón de Malanga (*Colocasia esculenta*) modificado mediante hidrólisis ácida y extrusión. (Poster). Martínez-Bustos, F.; Rodríguez-Reyes, M.Y.; Verdalet-Guzmán, I. 6 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, **Brasil**, noviembre 2005.
12. Comportamiento de bacterias probióticas (*B. Bifidum* y *L. Acidophilus*) e isoflavonas presentes en yogurt a partir de mezclas de leche y leche de soya. (Poster). Verdalet-Guzmán, I.; Fernández, A. 6 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, **Brasil**, noviembre 2005.
13. Efecto de la germinación en 2 variedades de maíz en el contenido de lisina y triptofano para mejorar su calidad proteica. (Poster). Cruz-Huerta, E.; Valderrábano-Amador, C.R.; Arambula-Villa, G.; Verdalet-Guzmán, I. 6 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, **Brasil**, noviembre 2005.
14. El glicomacropéptido (GMP) y el suero libre de GMP, opciones de alto valor agregado para el aprovechamiento del suero. (Poster). Herrera-Lee, R.G.; Silva-Hernández, E.R.; Herrera-Meza, M.S.; Verdalet-Guzmán, I.; Nakano, T and Ozimek, L. Congreso Internacional Biomonterrey 2006, 20-24 septiembre, Monterrey, **México**.
15. Properties of maize grain, masa and tortillas elaborated with germinated maize nixtamalized by the tradicional process. G. Arámbula-Villa, E. Cruz-Huerta, C.R. Valderrábano-Amador and I. Verdalet-Guzmán. (Poster). Present in the IFT Annual Meeting + Food Expo. 24-28 Julio 2006, Orlando, Florida, **USA**.
16. Thermal and rheological properties of tortillas elaborated with germinated corn grain. G. Arámbula-Villa, E. Cruz-Huerta, C.R. Valderrábano-Amador, I. Verdalet-Guzmán. (Poster). The World Grains Summit: Foods and Beverages. September 17-20, 2006. San Francisco, California, **USA**.
17. Encapsulación de aceite esencial de naranja mediante secado por aspersión con almidones modificados de arroz (*oryza sativa*) como materiales de pared. (Poster). I, Verdalet-Guzmán, L. Martínez-Ortíz, B. Murua-Pagola, C. Beristain-Guevara, F. Martínez-Bustos. 7 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, noviembre 2007, **Brasil**.
18. Caracterización de mezclas de fibra de caña de azúcar, almidón de maíz y concentrado de proteína de suero de leche, elaboradas mediante la tecnología de extrusión en el desarrollo de yogurt y galletas. (Poster). Verdalet-Guzmán, R. Viveros-Contreras, S. Amaya-Llano, E. R. Silva-Hernández, E. Cruz-Huerta, F. Martínez-Bustos. 7 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, noviembre 2007, **Brasil**.
19. Evaluación biológica de la calidad proteica de tortillas elaboradas a partir de dos variedades de maíces germinados. (Poster). E. Cruz-Huerta, G. Arámbula-Villa, Verdalet-Guzmán, I. 7 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, noviembre 2007, **Brasil**.
20. Crema, mantequilla y grasa butírica enriquecidos con ácido linoleico

- conjugado natural. (Poster). Verdalet-Guzmán, E. Silva-Hernández, M.M. Jácome-Sosa, C. Beristain-Guevara, W. Wismer, M. Oba, T. Nakano, L. Ozimek. 7 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, noviembre 2007, **Brasil**.
21. Fatty acids análisis of dairy products naturally enriched in conjugated linoleic acid and trans vaccenic acid. Preliminary dry fractionation of butter oil. (Poster). E. R. Silva-Hernández, M.M. Jacome-Sosa, M.S. Herrera-Meza, T. Nakano. L. Ozimek, I. Verdalet-Guzmán. 12 World Congreso on Clinical Nutrition, june 2007, **Canada**.
 22. How much the preferente of well know food product World change if information is given about its functionality in this congreso. (Oral). E. R. Silva-Hernández, M. J. Martínez-Meneses, A. Reyes Tellez, I. Verdalet-Guzmán. 12 World Congress on Clinical Nutrition, june 2007, **Canada**.
 23. Fraccionamiento en seco de grasa butírica anhidra (AMF) producida con leche de vacas suplementadas con semilla de girasol. (Oral). C. Cortés-Ortiz, M.S. Herrera-Meza, E. R. Silva-Hernández, R.M. Oliart-Ros, S. Proctor, D. Glimm, I. Verdalet-Guzmán. XIIIth World Congress on Clinical Nutrition, Xalapa, Veracruz, January 29-February 1st, 2008. **México**.
 24. Evaluación sensorial descriptiva de fórmulas lácteas de continuación. (Oral). V. Tamayo-Silva, I. Verdalet-Guzmán, R.G. Herrera-Lee, E. R. Silva-Hernández. XIIIth World Congress on Clinical Nutrition, Xalapa, Veracruz, January 29-February 1st, 2008. **México**.
 25. Efecto de las condiciones y tiempo de almacenamiento sobre la textura de tortillas de maíz. (Poster). Escalante-Aburto A, Arámbula-Villa G, Verdalet-Guzmán I, Cervantes-Gutiérrez S, Ponce-García N. III Congreso Internacional sobre Nixtamalización. Querétaro, 19-22 octubre, 2008. **México**.
 26. Enriquecimiento de Leches Veracruzanas con Ácido Linoleico Conjugado y Ácido Transvaccénico. (Oral). Oliart-Ros R M, Angulo-Guerrero J O, Herrera-Meza S, Verdalet-Guzmán I, Herrera-Lee R G, Cortés-Ortiz C, Proctor S, Jacome-Sosa M. Primer Simposio sobre la Leche y los saberes para su viabilidad como alimento y opción de desarrollo regional, Veracruz, 10-11 de septiembre, 2009. **México**.
 27. Escala hedónica basada en las expresiones faciales de bebés al ingerir formulas infantiles. (Poster). Herrera-Lee R G, Silva-Hernández E R, Angulo-Guerrero J O, Verdalet-Guzmán I, Nakano T, Ozimek L, Castillo-Hernández J L, Márquez-Barradas M L, Rios-Figueroa H V. Primer Simposio sobre la Leche y los saberes para su viabilidad como alimento y opción de desarrollo regional, Veracruz, 10-11 de septiembre, 2009. **México**.
 28. Diseño de una escala hedônica basada en las expresiones faciales y corporales de bebés que pudiera estar relacionado con el gen receptor hTASR38. (Poster). Herrera-Lee R G, Verdalet-Guzmán I, Nakano T, Ozimek L, Galindo-Benítez R, Navarrete-Munguia A, Angulo-Guerrero J O,

- Silva-Hernández E R. Congreso Nacional de Genética, Xalapa, 6-10 de octubre, 2009. **México.**
29. Efecto del número de parto en la composición físico-química de la leche caprina. (Poster). Cruz-Huerta E, Cervantes-Acosta P, Verdalet-Guzmán I. Primer Simposio sobre la Leche y los saberes para su viabilidad como alimento y opción de desarrollo regional, Veracruz, 10-11 de septiembre, 2009. **México.**
 30. Composición físico-química de leches de cabra producidas en la zona centro del estado de Veracruz, México. (Poster). E. Cruz-Huerta, P. Cervantes-Acosta, Verdalet-Guzmán, I. 8 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 08-11 noviembre, 2009, **Brasil.** (ISSN 2175-9499).
 31. Producción de aromas en leche de cabra por fermentación con levaduras con actividad lipolítica. (Poster). López del Castillo-Lozano M, Hernández-Galán L, Mendoza-García P, Martín del Campo-Barba S T, Verdalet-Guzmán I. 8 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 08-11 noviembre, 2009, **Brasil.** (ISSN 2175-9499).
 32. Clarificación de jugo del fruto falso de marañón variedad roja utilizando quitosano. (Poster). Guzmán-Gerónimo R I, Aquino-Bolaños E N, Silva-Hernández E R, López del Castillo-Lozano M, Estevez M, Rodríguez L, Verdalet-Guzmán. 8 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 08-11 noviembre, 2009, **Brasil.** (ISSN 2175-9499).
 33. Desarrollo de una escala hedónica basada en las expresiones faciales de bebés de 4 a 6 meses de edad a través de tres técnicas estadísticas. (Poster). Verdalet-Guzmán I, Herrera-Lee R G, Tamayo-Silva V, Nakano T, Ozimek L, Wismer W, Marquéz-Barradas M L, Rios-Figueroa H V, Angulo-Guerrero J O, Silva-Hernández E R. 8 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 08-11 noviembre, 2009, **Brasil.** (ISSN 2175-9499).
 34. Efecto del número de parto en la composición físico-química de la leche caprina. (Poster). Cruz-Huerta E, Cervantes-Acosta P, Verdalet-Guzmán I. Primer Simposio sobre la Leche y los saberes para su viabilidad como alimento y opción de desarrollo regional, Veracruz, 10-11 de septiembre, 2009. **México.**
 35. Protein quality evaluation ok tortillas elaborated from germinated maize. (Poster). Verdalet-Guzmán I, Cruz-Huerta E, Arámbula-Villa G. IV Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 27,28 y 29 de octubre de 2009. San José, **Costa Rica.**
 36. Memorias: Clarificación del jugo del fruto falso de marañón utilizando gelatina y quitosano. L. I. Rodríguez Méndez, R.I. Guzmán Gerónimo, E.N. Aquino Bolaños, M. López del Castillo Lozano, M. Estévez Limón e I. Verdalet Guzmán. 2010. (Poster). XXXI Encuentro Nacional de la AMIDIQ. Bahías de Huatulco, Oaxaca, **México.**

37. Desarrollo de un jugo de Zarzamora rico en compuestos bioactivos aplicando tecnologías emergentes. (Poster). 1 Congreso Estatal de Posgrado e Investigación, 30 agosto-1 septiembre, 2011, Xalapa, **México**.
38. Application of artificial intelligence techniques in sensory evaluation: association of tongues' physical characteristics and sensitivity to bitter compounds. (Poster). Valencia, A.E., Silva-Hernández, E.R., Ríos, F.H.V., Herrera, L.R.G., Hernández, S.J. Verdalet-Guzmán, I. V International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. SE-6, Nuevo Vallarta, Jalisco, **México**, pag. 522, 2012. ISBN: 978-607-95455-2-9
39. Production of ethanol by fermentation of cheese whey with yeast of the genus *Kluyveromyces* and *Saccharomyces*. (Poster). Reyes-Alvarado, L.C., Houbroun, E., Verdalet-Guzmán, I., López Del Castillo-Lozano M. V International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. FFAB-32, Nuevo Vallarta, Jalisco, **México**, pag. 289, 2012. ISBN: 978-607-95455-2-9
40. Design of a yogurt-type fermented beverage from cheese whey. (Poster). López Del Castillo-Lozano M., Bulbarela-Sampieri, C., Alcántara-Mora, A., Puerco-Salvador, A. S., Verdalet-Guzmán, I. V International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. FFAB-31, Nuevo Vallarta, Jalisco, **México**, pag. 288, 2012. ISBN: 978-607-95455-2-9
41. Aplicación de Técnicas de inteligencia artificial en la evaluación sensorial: determinación de cantidad de papilas de lenguas y su asociación con la sensibilidad a compuestos amargos. (Poster). Verdalet-Guzmán I, Valencia A E, Rios F H V, Herrera L R G, Hernández S J, Silva H E. 10 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 03-06 noviembre, 2013, **Brasil**. (ISSN 2175-9499).
42. Microencapsulation of *Lactobacillus casei* ATCC334 using modified amaranth starch and maltodextrin as wall material by spray drying and its viability in milk powder. (Poster). Verdalet-Guzmán I, Martínez-Bustos F, Dominguez U A. 10 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 03-06 noviembre, 2013, **Brasil**. (ISSN 2175-9499).
43. Microencapsulation of oil chia (*Salvia hispanica* L.) using modified starches from taro (*Colocasia esculenta* Schott) as wall materials via spray drying. (Poster). Martínez-Bustos F, Argel-Ulbrich M, Gaytán-Martínez M, Vázquez-Landaverde P, Verdalet-Guzmán I. 10 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 03-06 noviembre, 2013, **Brasil**. (ISSN 2175-9499).
44. Development and characterization of third generation snacks (3G) based acetylated corn starch and chia (*salvia hispânica* L.). (Poster). Martínez-Bustos F, Gómez-López P, Verdalet-Guzmán I. 10 Simpósio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 03-06 noviembre, 2013, **Brasil**. (ISSN 2175-9499).

45. Caracterización física y química de la nuez y el aceite de las especies de *M. integrifolia*, *M. tetraphylla* e híbridos. (Poster). Aquino-Bolaños E N, Mapel-Velazco L, Chávez-Servia J L, Martínez A J, Verdalet-Guzmán, I. 11 Simposio Latino Americano de Ciencia de Alimentos, 08-11 noviembre, 2015, **Brasil**. (ISSN 2447-2840 vol 2).
46. Microencapsulación de jugo de zapote negro (*Diospyros digyna* Jacq.) mediante secado por aspersión utilizando almidones modificados de arroz. (Poster). Verdalet-Guzmán I, Del Juncal-Guzmán D, Aquino-Bolaños E N, Martínez-Bustos F. II Congreso Internacional Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, 22-24 de mayo, 2016, Querétaro, **México**.
47. Compuestos antioxidantes en flores comestibles de calabaza (*Cucurbita pepo*) y gasparitos (*Erythrina americana*). L Nevraumont-Sosa, A R Flores-Sosa, A K Garzón-García, A K Guzmán-Martínez, I Verdalet-Guzmán, J L Chávez-Servia, E N Aquino-Bolaños. II Congreso Internacional Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, 22-24 de mayo, 2016, Querétaro, **México**.
48. Diferenciación varietal de café mediante compuestos bioactivos y actividad antioxidante en grano. M L Pérez-Ochoa, E N Aquino-Bolaños, I Verdalet-Guzmán, J L Chávez-Servia. II Congreso Internacional Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, 22-24 de mayo, 2016, Querétaro, **México**.

REPORTES TÉCNICOS

1. Programa de Desarrollo del Área de Investigación en Alimentos y Propuesta de Implementación de los Laboratorios de Análisis y Procesamiento de Alimentos. Verdalet-Guzmán I. Instituto de Ciencias Básicas-Universidad Veracruzana. 20 p. 1985.
2. Diagnóstico Alimentario y nutricional de la población residente en el municipio de Xalapa, Veracruz. Verdalet-Guzmán I, Ojeda-Ramírez MM, Valdés-González M, Galindo-Álvarez JL, Sánchez-Rovelo MC, Hernández-Meza R, Ahuerma-Ruíz A. Facultad de Nutrición, Universidad Veracruzana. 22 p. 1993.
3. Diagnóstico nutricional y alimentario de las familias del Estado de Veracruz. Verdalet, I.; Ojeda, M.M.; Méndez, V.M. Editorial Graphos-Universidad Veracruzana, 1996.
4. Memorias del Seminario sobre actualización de diagnóstico y propuestas de programas de trabajo comunitario para una micro-región del Cofre de Perote y su anexo Mata Oscura, Ver. México. Editores: Verdalet, G.I.; Ojeda, R.M.M.; Méndez SVM, Silva, H.E. UV-Unir/Fundación Kellogg. 235 p., 1997.
5. Encuesta de demanda de ingreso para la Maestría en Ciencias Alimentarias. Verdalet, G.I.; Ojeda, R.M.M.; Silva, H.E. Y Herrera, L.R.G. Universidad Veracruzana/Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, 77 p. 1997.
6. Compilación de Resúmenes y extensos de las investigaciones realizadas

- en la UNIDEL del Instituto de Ciencias Básicas. Julio 1996 - Agosto 1998. Verdalet, G.I. Y Silva, H.E. Universidad Veracruzana. 60 p. 1998.
7. Diagnostico alimentario sobre el consumo de frutas y verduras del Estado de Veracruz. Verdalet, G.I., Silva, H.E., López, L.L. Y Ojeda, R.M.M. Universidad Veracruzana/Sedap. 73 p. 1998.
 8. Impacto de la Campaña 5 al Día en el Estado de Veracruz. Verdalet, G.I., Silva, H.E., López, L.L. Y Ojeda, R.M.M. Universidad Veracruzana/Sedap. 35 p. 1998.
 9. Sistema de Milpa. Verdalet-Guzmán. I, Jacobo-Treviño, H, Silva-hernández, E. Instituto de Ciencias Básicas-Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Pesquero. 21 p. 1998.
 10. Guía para la obtención de tesis y obtención del grado de Maestría en Ciencias Alimentarias. Iñigo Verdalet Guzmán. Universidad Veracruzana. 20 p. 2002.
 11. Guía para la obtención de tesis y obtención de los grados de Maestría y Doctorado en Ciencias Alimentarias. Iñigo Verdalet Guzmán. Universidad Veracruzana. 20 p. 2007.
 12. Reporte de Análisis de Piñas. Eryck Romeo Silva Hernández, Rosa Isela Guzmán Gerónimo, Elia Nora Aquino Bolaños, Maribel Jiménez Fernández, Elvia Cruz Huerta, Iñigo Verdalet Guzmán. Universidad Veracruzana. 18 p. 2010.
 13. Informe Técnico: Elaboración de una bebida a base del fruto falso de marañón (*Anacardium occidentale* L.). Elia Nora Aquino Bolaños, Rosa Isela Guzmán Gerónimo, Micloth López del Castillo Lozano, Eryck R. Silva Hernández e Iñigo Verdalet Guzmán. Alcance: En este trabajo se ofrece una opción viable para el aprovechamiento del pseudofruto de marañón, lo que beneficiará directamente a los productores al darle un valor económico a éste subproducto que en la actualidad carece de valor comercial. Institución Beneficiaria: Unión de Productores Agropecuarios y Forestales de la Zona Alta de Coatepec, A.C. y otros productores de marañón del país. Fecha inicio del proyecto: 20/08/2012. Fecha de elaboración del informe: 20/08/2012.
 14. Informe Técnico: Recomendaciones de uso para las variedades de macadamia cultivadas en la zona de Coatepec, Veracruz con base en su contenido de aceite y perfil de ácidos grasos. Elia Nora Aquino-Bolaños, Laura Mapel-Velazco, Sandra Teresita Martín-del-Campo, José Luis Chávez-Servia, Armando J. Martínez, Iñigo Verdalet-Guzmán. 2014. Fecha de presentación del Informe 24/10/2014. 18 Pp.
 15. Informe Técnico: Selección de variedades de café con alta actividad antioxidante para el mercado de cafés con valor agregado. E.N. Aquino-Bolaños, M. L. Pérez-Ochoa, M. A. Cardador Martínez, S.T. Martín-del-Campo,

TESIS DIRIGIDAS (DE PROYECTOS DE INVESTIGACION)

LICENCIATURA

1. Carmen Jacinto Hernández. "El girasol como alternativa para aumentar el consumo calórico-proteico en la dieta humana".- Universidad Veracruzana, Facultad De Nutrición. 1982.
2. Teresa Saldaña. "Determinación de lactosa en leche y suero de queso".- Universidad Veracruzana, Facultad De Ciencias Químicas.1987.
1. Nicolás Volver Carranza. "Control de calidad de leche ultrapasteurizada, envasada en bolsas de polietileno, como una nueva presentación en México".- Universidad Veracruzana, Facultad De Ciencias Químicas. 10/1990.
2. Florentino Odilón Carmona Portilla. "Estudio comparativo de la calidad de leche bronca en cuatro zonas de acopio".- Universidad Veracruzana, Facultad de Ciencias Químicas. 08/1991.
3. Maria Teresa Neri Urritia y Maria del Pilar Jiménez Velásquez. "Análisis de la leche bronca que se comercializa en la ciudad de Atlixco, Puebla".- Universidad Autónoma de Puebla, Facultad De Ciencias Químicas. 08/1993.
3. María Esther Fortis Juárez. "Diagnóstico nutricional de la población de la zona noreste del municipio de Xalapa, Ver., 1993", Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 07/1994.
4. Amelia Jiménez Méndez. "Diagnóstico alimentario de los habitantes de la ciudad de Xalapa, Ver., que comprende las colonias Casa Blanca, El Porvenir, Servidor Agrario, El Tanque", Universidad Veracruzana, Facultad De Nutrición. 01/1994.
5. Rosario Del C. Galmiche Gorduza. "Diagnóstico nutricional de los residentes de la zona norte y noreste del municipio de Xalapa, Veracruz, 1993". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 05/1994.
6. Cinthia Evelyn Rivera García. "Diagnóstico nutricional y alimentario en la ciudad de Xalapa, Ver., I. Aspectos de dieta habitual", Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 12/1994 (**Mención Honorífica**).
7. Martha Delia Montes González. "Contribución al estudio de las aptitudes queseras de la leche". Universidad Veracruzana, Facultad de Q.F.B. 09/1994.

8. Victorina Pérez Preza. "Diagnóstico alimentario y nutricional de los habitantes de la zona noreste de la ciudad de Xalapa, Ver.,".- Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 02/1994.
9. Clara Ruth Valderrabano Amador. "Diagnóstico nutricional y alimentario en la ciudad de Xalapa, Ver. I. Aspectos Antropométricos". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 12/1994.
10. Liliana Guadalupe Pulido Cordoba. "Caracterización fisicoquímica y organoléptica del queso fresco "La Joya"", Universidad Veracruzana, Facultad de Ciencias Químicas. 01/1995.
11. Mayra Guadalupe Landa Rivera. "Rendimiento quesero, aptitud a la coagulación enzimática y al desuerado en leches individuales de Oveja Chiapas", Universidad Veracruzana, F. C. Q. 03/1995.
12. Moisés Morales Salinas y Cristina Juárez Guzmán. "Caracterización fisicoquímica y microbiológica del barro de clarificadora de leche y del bagazo de soya", Universidad Veracruzana, F.C. Q. 09/1995.
13. Raquel Pérez Hernández. "Desarrollo en la elaboración de una mermelada reducida en calorías", Universidad Veracruzana, F.C. Q. 06/1995.
14. Hugo Licona Huerta. "Contribución al estudio de la dieta adecuada para bailarines de danza contemporánea, técnica Graham". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 10/1995.
15. Andrea Isunza Vera. "Miel de abeja: características, control de calidad y producción". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 08/1995.
16. Soledad Davi Zavala. "Diagnóstico nutricional y alimentario del municipio de Actopan del Estado de Veracruz". Universidad Veracruzana.- Facultad de Nutrición. 03/1995.
17. Ivette Graillet Belli. "Diagnóstico nutricional y alimentario del municipio de Ignacio de la Llave del Estado de Veracruz". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 10/1995 (**Mención Honorífica**).
18. Irasema Pérez Barrera. "Diagnóstico alimentario y nutricional de catedráticos y alumnos de la facultad de Nutrición; Zona Xalapa de La Universidad Veracruzana". Universidad Veracruzana, Facultad De Nutrición. 09/1995.
19. Rusvelio Roa Vallejo. "Diagnóstico nutricional y alimentario del municipio de Coyutla, Ver.". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 07/1995.
20. Obed Mariano Flores. "Caracterización fisicoquímica de la leche de la borrega criolla de Chiapas". Universidad Veracruzana, F.C. Q. 08/1996.
21. Elsa Violeta Castillo Rodríguez. "Asociación entre las características fisicoquímicas de la leche materna, la alimentación y el nivel

- socioeconómico de la madre y el estado nutricional del lactante". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 03/1996 (**Mención Honorífica**).
22. María Luisa Ballinas Aquino. "Rendimiento y características sensoriales de un queso seco relleno con almidón de papa y el impacto sobre su contenido de proteína y grasa". Universidad Veracruzana, Facultad de Ciencias Químicas. 10/1996.
 23. María Del Carmen Rodríguez Puente. "Evaluación nutricional de alumnos de nuevo ingreso en la facultad de Nutrición, zona Xalapa, de la Universidad Veracruzana". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 03/1996.
 24. Pedro Díaz Pérez. "Desarrollo, evaluación fisicoquímica y organoléptica de yogurt de soya". Universidad Veracruzana, Facultad de Ciencias Químicas. 07/1997.
 25. Noé Viveros Ronzón. "Desarrollo y evaluación organoléptica de un queso estilo cottage empleando glucono-delta-lactona como acidificante". Universidad Veracruzana, F.C. Q. 07/1997.
 26. Dulce Ameyali Muñoz Cázares. "Diagnóstico nutricional y alimentario de la zona noreste de Xalapa, 1995". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 06/1997.
 27. Silvia Portilla Beristain. "Diagnóstico nutricional y alimentario del municipio de Altotonga, Ver." Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 12/1997.
 28. Elizabeth Santos Pereyra. "Contribución al estudio de las propiedades fisicoquímicas y a la aptitud a la coagulación de la leche de cabra". Universidad Veracruzana, F.C. Q. 01/1998.
 29. Harisa Armida Jacobo Treviño. "Diagnóstico alimentario sobre el consumo de frutas y verduras en la ciudad de Xalapa Veracruz". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 03/1999.
 30. Cecilia Elizabeth Romero Silva. "Diagnóstico nutricional y alimentario del municipio de Saltabarranca, Ver.". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 03/1999.
 31. Maricela Gálvez Medina. "Contribución al estudio de la corrección de leches". Universidad Veracruzana, Facultad de Ciencias Químicas. 07/1999.
 32. Angélica Martínez Verónica Guerrero. "Análisis fisicoquímico de las leches humanas del banco de leche del centro de Especialidades Médicas "Rafael Lucio". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición.
 33. 07/ 1999.

34. Alejandro Fuentes Démanos. "Corrección de la leche utilizada en la fabricación de queso "La Joya", Universidad Veracruzana, F.C. Q. 11/1999.
35. Eva Vázquez Olvera. "Evaluación fisicoquímica y organoléptica del método Illinois de obtención de leche de soya". Universidad Veracruzana, Facultad de Química Farmacéutica Biológica. No.
36. Alejandra V. León Acosta. "Antecedentes y aspectos nutricionales de la fruta y del jugo de maracuyá". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 10/2001.
37. Miosokiz Y. Rodríguez Reyes. "El aprovechamiento del maracuya y sus implicaciones nutricionales". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 12/2001.
38. Ada Olivia Martínez Virgen. "Desarrollo, análisis químico, organoléptico y microbiológico de un queso fundido untable para *Nachos* a partir de leche en polvo". Universidad Veracruzana, F.C. Q. 12/2001.
39. Janette Calte Mendoza. "Contribución al estudio de los alimentos funcionales".- Universidad Veracruzana, Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 07/2004.
40. Rubí Viveros Contreras. "Contribución al estudio del tomate saladet variedad Mónica Producido en la zona de la Tinaja, Veracruz". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 06/2005.
41. Evangelina Ruíz Figueroa. "Identificación de adulterantes presentes en leche cruda proveniente de expendios de la ciudad de Xalapa, Veracruz". Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición. 30/11/2006.
42. Miriam del Refugio Estévez Limón. "Disminución de compuestos fenólicos en jugo de marañón mediante el uso de clarificantes convencionales y no convencionales". Universidad Veracruzana, F.C. Q. 14/10/2009.

MAESTRÍA

1. Rosa G. Herrera Lee. "Identificación y caracterización de la β -caseína en leche y fórmulas lácteas". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **15/10/2004. (Codirección Universidad de Alberta, Canadá).**
2. René Espinosa Gómez. "Comparación del contenido de licopeno, características físicas y químicas en siete variedades de tomate (*Lycopersicum esculentum*) cultivado en el Estado de Veracruz". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **17/12/2004.**
3. Alma Delia Fernández Suárez. "Composición química y funcional de un yogurt prebiótico elaborado a partir de mezclas de leche y leche de soya".

Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias.
25/07/2005.

4. María del Socorro Herrera Meza. "Aislamiento y caracterización fisicoquímica y electroforética del Glicomacropéptido (GMP) ovino y del suero ovino libre de GMP". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **29/07/2005. (Codirección Universidad de Alberta, Canadá).**
5. Clara R. Valderrabano Amador. "Propiedades físicas y fisicoquímicas del grano, nixtamal, masa y tortillas elaboradas con maíz germinado, y evaluación sensorial de las tortillas". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **14/10/2005. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
6. Oriana Zilli Hernández. "Obtención y caracterización de almidones fosfatados de malanga criolla (*Colocasia esculenta* (L) Schott) y su utilización en yogurt". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **02/12/2005. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
7. Elvia Cruz Huerta. "Evaluación química y calidad biológica de las proteínas en tortillas elaboradas a partir de maíz germinado". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **16/12/2005. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
8. Miosokiz Yomara Rodríguez Reyes. "Obtención y caracterización de almidones modificados de malanga (*Colocasia esculenta*) y trigo (*Triticum sativum*) y su aplicación en la fabricación de yogurt". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **29/09/2006. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
9. María Miriam Jácome sosa. "Elaboración y Evaluación Física, Química y Sensorial de Crema y Mantequilla obtenidas de leche rica en ácido linoleico conjugado (CLA)". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **28/07/2006. (Mención Honorífica). (Codirección Universidad de Alberta, Canadá).**
10. Hanssel Aburto Téllez. "Estudio de la viabilidad del uso de la inulina como prebiótico adicionado a yogurt". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **15/01/2007. (Codirección Universidad de Alberta, Canadá).**
11. Laura Martínez Ortiz. "Obtención y Caracterización de Almidones de malanga, arroz y maíz ceroso modificados por extrusión termoplástico para su uso como encapsulantes de aceite esencial de naranja". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **19/12/2007. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
12. Rubí Viveros Contreras. "Caracterización de mezclas de fibra de caña de azúcar, almidón de maíz y concentrado de proteína de suero de leche, elaboradas mediante la tecnología de extrusión en el desarrollo de

- galletas y yogur". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **25/01/2008. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
13. Reyna Nallely Falfán Cortés. "Obtención de productos expandidos y mezclas pregelatinizadas de maracuyá (*pasiflora edulis f. flavicarpa*) almidón de maíz por el proceso de extrusión, para su utilización en yogurt". Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Alimentarias. **13/11/2008. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
 14. Anayansi Escalante Aburto. "Estudio del endurecimiento en la tortilla de maíz (zea mays)".- Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **22/05/2009. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
 15. María de Jesús Martínez Meneses. "Formulación de un aderezo a base de tomate y aceite de oliva, evaluación fisicoquímica, microbiológica, sensorial y licopeno presente".- Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **22/05/2009.**
 16. Frixia Galán Méndez. "Caracterización físico-química de un helado funcional elaborado a partir de leche de cabra". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **08/12/2010 (Mención Honorífica).**
 17. Ana Olivia Rodríguez Esquivel. "Elaboración de una bebida a base de fruto falso de marañón adicionada con betalaínas". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **31/01/2011.**
 18. Esther Doralinda Hernández Ortíz. "Fraccionamiento de grasa de leche de cabra y evaluación sensorial de la leche reengrasada". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **06/01/2012.**
 19. Astrid Domínguez Uscanga. "Microencapsulación de *Lactobacillus casei* ATCC334 utilizando mezclas de almidón de amaranto modificado y maltodextrina como material de pared, mediante secado por aspersión y su viabilidad en la leche en polvo". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **07/12/2012. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
 20. Mónica Lizeth Argel Ulbrich. "Microencapsulación de aceite de chia (*Salvia hispánica L.*) utilizando almidones modificados de malanga (*Colocasia esculenta Schott*) como material de pared mediante secado por aspersión". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **24/01/2013. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**
 21. Eréndira Valencia Avilés. "Aplicación de técnicas de inteligencia artificial en la asociación de características físicas de lenguas y sensibilidad a compuestos amargos en la evaluación sensorial de un alimento". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **05/04/2013 (Mención Honorífica).**
 22. Paulette Gómez López. "Obtención de productos directamente expandidos por extrusión y botanas de 3ª generación a base de chía y almidón de

almidón resistente AR4". Universidad Veracruzana, Maestría en Ciencias Alimentarias. **27/08/2013. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**

23. Diana del Juncal Guzmán. "Microencapsulación de polifenoles contenidos en jugo de zapote negro (*Diospyros digyna*) utilizando almidones modificados de arroz mediante secado por aspersion para su incorporación en un yogurt natural". Universidad Veracruzana, maestría en Ciencias Alimentarias. **29/01/2016. (Codirección CINVESTAV Querétaro).**

DOCTORADO

1. Participación en Comités Tutoriales del Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV) Campus Querétaro, Universidad Veracruzana y Universidad de Alberta (Canadá).
2. Eryck Romeo Silva Hernández. "Goat's glycomacropeptide and glycomacropeptide depleted-whey: Isolation and characterization". University of Alberta, Canadá. Doctor of Philosophy. **12/05/2004.**
3. Yolanda Cocotle Ronzón. "Aislamiento, purificación y caracterización bioquímica de la enzima xilosa reductasa e inmovilización de *Candida tropicalis* IEC5-ITV como estrategias para el mejoramiento de la producción de xilitol. Universidad Veracruzana, Doctorado en Ciencias Alimentarias. **15/08/2013.**
4. Reyna Nallely Falfán Cortés. "Microencapsulación de bacterias probióticas utilizando almidón de amaranto como material de pared" CINVESTAV-Qro. Doctorado en materiales. Examen doctoral, **17/02/2014.**

ACTIVIDADES DOCENTES (CURSOS IMPARTIDOS)

Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana

Tecnología de Alimentos I (6 H.S.M) 1979-2007.

Seminario de Ciencias Alimentarias (4 H.S.M) 1992-2005.

Tópicos Selectos en Alimentos (4 H.S.M) Enero/Junio y Ago/Dic 2005- 2018.

Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Veracruzana

Análisis Bromatológicos (4 HSM). Septiembre 1981- Marzo 1982.

Maestría en Ciencias Alimentarias

Seminario de Investigación I (2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008,2009).

Seminario de Investigación II (2003, 2004, 2005,2006, 2007, 2008).

Seminario de Investigación III (2003, 2005,2006, 2007, 2008).

Trabajo de Tesis I (2003, 2004, 2005, 2006, 2007,2008, 2009, 2010,2011, 2013, 2014, 2015, 2016,2017, 2018).

Trabajo de Tesis II (2003, 2005, 2006, 2007,2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017).
Elaboración y Presentación de Tesis, 2013.

Doctorado en Ciencias Alimentarias

Seminario de Investigación I (Ago2006/Feb 2007, Ago2009/Feb 2010)
Trabajo de Tesis I (Ago 2006/Feb2007, Ago2009/Feb 2010)
Seminario de Investigación II (Feb/Ago 2008)
Trabajo de Tesis II (Feb/Ago 2008)
Seminario de Investigación III (Ago2008/Feb 2009)
Trabajo de Tesis III (Ago 2008/Feb2009)
Seminario de Investigación IV (Feb/Ago 2009)
Trabajo de Tesis IV (Feb/Ago 2009)
Seminario de Investigación V (Ago2009/Feb 2010)
Trabajo de Tesis V (Ago 2009/Feb2010)

PARTICIPACION EN SEMINARIOS, MESAS REDONDAS, CONFERENCIAS Y PRESENTACIONES DE LIBROS

1. **Conferencia:** Participación de La Tecnología de Alimentos en El Sector Salud. 8 De Mayo 1981. Unidad de Ciencias de la Salud de la Universidad Veracruzana. Xalapa, Ver.
2. **Conferencia:** Aspectos Alimentarios Actuales. Cepes-PRI. 16 de Diciembre de 1981. Xalapa, Ver.
3. **Conferencia:** Aspectos de La Problemática Alimentaria. Cepes-PRI. 26 de Enero de 1982. Orizaba, Ver.
4. **Ponencia:** La Investigación en la Universidad Veracruzana. II Congreso Estatal del Fesapauv. 12 de Febrero de 1982. Xalapa, Ver.
5. **Conferencia:** Algunos Aspectos en La Ciencia y Tecnología de Alimentos. Federación Estudiantil Femenil (FEF). 13 de Junio de 1989. Xalapa, Ver.
6. **Ponencia:** Contribución al Estudio de Las Aptitudes Queseras de La Leche. Radio Universidad Veracruzana. 22 de Febrero de 1990. Xalapa, Ver.
7. **Conferencia:** La Investigación en Alimentos, Un Ejemplo: La Leche. Facultad de Ciencias Químicas. 23 de Julio de 1991.Orizaba, Ver.
8. **Conferencia:** La Investigación en Alimentos, Un Ejemplo: Las Variantes Genéticas de la Caseína. Unidad de Ciencias de La Salud. 31 de Julio de 1992. Xalapa, Ver.
9. **Coordinador** de las I Jornadas Científicas de Nutrición de la Universidad

- Veracruzana. 26-28 de Enero de 1994. Xalapa, Ver.
10. **Conferencia:** Tópicos en Nutrición Humana. Radio Universidad Veracruzana. 16 de Marzo de 1994. Xalapa, Ver.
 11. **Moderador** en El XXV Congreso Nacional de la Asociación de Tecnólogos de Alimentos de México. 11-16 de Abril de 1994. Acapulco. Gro.
 12. **Conferencia:** Proyectos de Investigación en la Unidad de Investigación y Desarrollo de la Leche en la Universidad Veracruzana. Radio Universidad Veracruzana. 11 de Abril de 1994. Xalapa, Ver.
 13. **Ponencia:** Avances en La Formación del Nutriólogo en México. VIII Reunión Nacional De La AMMFEN. 20 - 23 de Abril de 1994. Guadalajara, Jal.
 14. **Ponencia:** Motivos y Satisfacciones en la Ingeniería Química. Radio Universidad Veracruzana. 30 de Mayo. Xalapa, Ver.
 15. **Coordinador** de la IX Reunión Nacional De La AMMFEN. 28-30 de Septiembre de 1994. Xalapa, Ver.
 16. **Moderador:** Experiencia Laboral del Nutriólogo. Unidad de Ciencias de la Salud. 26-27 de Enero de 1995. Xalapa, Ver.
 17. **Ponencia:** Participación de la Universidad Veracruzana en La Integración de un Modelo de Evaluación y Seguimiento del Programa de Desayunos Escolares. DIF/UNICEF/UNAM. 15-16 de Agosto de 1995. Cocoyoc, Mor.
 18. **Conferencia:** Fomento ao Ensino de Posgraduacao e Pesquisa na Area de Alimentos. Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos. 13- 16 de Noviembre de 1995. Campinas, Brasil.
 19. **Comité organizador** del II Congreso Internacional de Nutriología, del 17 al 20 de abril de 1996. Monterrey, Nuevo León.
 20. **Moderador:** Necesidades Actuales de Formación. XI Congreso Nacional de La AMMFEN. 22 - 25 de Abril de 1996. Monterrey, NL.
 21. **Conferencia:** Alimentos chatarra: Mito o realidad. Congreso de la ATAM, Veracruz, ver. 1999.
 22. **Chair Person:** Session "Sensory Evaluation And Health" At The XIII World. Congress On Clinical Nutrition, January 29 th-february 2nd, Xalapa, Ver., 2008. México.
 23. **Conferencia:** Efectos de las variantes genéticas de las caseínas en el comportamiento quesero de las leches. I Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Memorias UJAT-Villahermosa, Tab., Noviembre, 2002, México.
 24. **Ponencia:** Desarrollo de un Pan con Fortificación Proteica para su producción en un Área Rural. Verdalet-Guzmán, I; Silva-Hernández, E.R; Herrera-Lee, R. II Foro Nacional para la Seguridad Alimentaria y

- Nutricional. 19-20 de Julio de 2006. Unidad de Servicios Bibliotecarios e Informática de la UV, Xalapa, Ver.
25. **Ponencia:** Análisis Organoléptico de un pan enriquecido con Amaranto. Verdalet-Guzmán, I; Levraumont-Sosa L., Silva-Hernández, E.R. II Foro Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional. 19-20 de Julio de 2006. Unidad de Servicios Bibliotecarios e Informática de la UV, Xalapa, Ver.
 26. **Ponencia:** Identificación de Adulterantes presentes en leche cruda de vaca expedida en la ciudad de Xalapa, Veracruz. Verdalet-Guzmán,I; Ruíz Figueroa E., Silva-Hernández, E.R. II Foro Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional. 19-20 de Julio de 2006. Unidad de Servicios Bibliotecarios e Informática de la UV, Xalapa, Ver.
 27. **Ponencia:** Composición Química y Funcional de un Yogurt Probiótico elaborado a partir de mezclas de leche, soya y de leche bovina. Verdalet-Guzmán,I; Fernández-Suárez A., Silva-Hernández, E.R. II Foro Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional.19-20 de Julio de 2006. Unidad de Servicios Bibliotecarios e Informática de la UV, Xalapa, Ver.
 28. **Ponencia:** La leche como Alimento Funcional: Investigaciones recientes desarrolladas en la Unidad de Investigación y Desarrollo de la Leche (UNIDEL).
 29. Verdalet-Guzmán,I; Herrera-Meza M.S., Silva-Hernández, E.R. II Foro Nacional para la Seguridad Alimentaria y Nutricional. 19-20 de Julio de 2006. Unidad de Servicios Bibliotecarios e Informática de la UV, Xalapa, Ver.
 30. **Conferencia:** La importancia del consumo de Alimentos e Ingredientes Funcionales. IV Congreso y VI Jornadas de Nutrición Clínica. 28 de Septiembre de 2007. Puebla, Pue., México
 31. **Conferencia:** Consumo de Alimentos y Bebidas Funcionales. Jornadas Estudiantiles de la Facultad de Q.F.B. Universidad Veracruzana. 11 de Octubre de 2007. Xalapa, Ver.
 32. **Ponencia:** Aplicación de la ciencia y la tecnología para el desarrollo de plásticos biodegradables. Foro ciudadano de consulta de Limpia Pública. H. Ayuntamiento de Xalapa, 4 de marzo de 2008. Xalapa, Ver.
 33. **Presentación de libro.** Los nombres de las cosas que comemos. Autor: Mario Vázquez Torres, ISBN: 978-970-626-283-7. 3 de julio de 2008. Xalapa, Ver.
 34. **Moderador:** Sala caprinos. Primer Foro sobre ganadería lechera. 5 de Marzo de 2010. Xalapa, Veracruz.
 35. **Ponencia:** El posgrado de la Universidad Veracruzana en la perspectiva del Programa Nacional de calidad (PNPC). Feria de Posgrado de la Universidad Veracruzana. 6 de Mayo de 2010. Xalapa, Veracruz.

36. **Presentación de libro.** Aprender Estadística con Proyectos – Memoria de una experiencia replicable. Autor: Mario Miguel Ojeda, ISBN: 978-607-502-077-8. 5 de diciembre de 2011. Xalapa, Veracruz.
37. **Participación en Panel de Decanos.** Exposición retrospectiva somera del Área de Alimentos del Instituto de Ciencias Básicas de la Universidad Veracruzana. Evento "30-50-70". 24 de noviembre de 2014. Xalapa, Veracruz.
38. **Conferencia.** La importancia de la industria alimentaria en la salud del consumidor. Ciclo de Conferencias 40 aniversario, del 26 al 30 de octubre de 2016, Instituto Tecnológico de Boca del Río. 30/10/2016.

ÁRBITRO (EVALUADOR) DE PROYECTOS CONACYT (Miembro del Registro CONACyT de Evaluadores Acreditados, RCEA)

Sistema de Investigación del Golfo de México (SIGOLFO), proyectos 2000, clave del proyecto 00.01.004. Tecnología de prolongación de la vida de anaquel de filete de pescado. 5 de junio de 2000.

Fondo SEP/CONACYT. Convocatoria de Investigación Científica básica 2007. No. 00000000083152. Estudio de la estabilidad de proteínas, en medios poco hidratados, en un producto complejo a base de amaranto. 18 de junio de 2008.

Programa de Cooperación Binacional México-Francia Comité de Evaluación del CONACYT. PCP 01/08. 25 de Julio de 2008.

Fondo Mixto de Fomento a la Investigación Científica y Tecnológica. CONACYT-Gobierno de Hidalgo No. 00000000098159. Estudio de las propiedades mecánicas y reológicas de la fibra de nopal en diversos productos alimenticios. 22 de Octubre de 2008.

Fondo SEP/CONACYT. Convocatoria de Investigación Científica básica 2008. No. 000000000102279, Establecimiento de nuevas formas de aprovechamiento de la pesca de escama de Yucatán en alimentación. 27 de Febrero de 2009.

Fondo SEP/CONACYT. Convocatoria de Investigación Científica básica 2008. No. 000000000104894. Estudio del colágeno como co-producto derivado de desperdicios de corte del enlatado de sardina monterrey (*sardinops sagax*) y crinada (*opisthonema*). 27 de Febrero de 2009.

Fondo SEP/CONACYT. Convocatoria de Investigación Científica básica 2008. No. 000000000105824. Evaluación de las propiedades reológicas y nutrimentales de pastas enriquecidas con harinas de calabaza cehualca (*cucurbita moschata d.*) elaboradas utilizando el proceso de extrusión termoplástica. 02 de Marzo de 2009.

Fondo FOMIX-Puebla. Convocatoria de "Puebla 2008-1". No. 000000000108999. Fortalecimiento a la formación de recursos humanos e investigación en educación de la ingeniería, ingeniería química, ciencia y tecnología de alimentos. 09 de marzo de 2009.

Fondo SEP/CONACYT. Convocatoria de Investigación Científica básica 2008. No. 000000000106947. Trazabilidad genética: uso de marcadores moléculares para la instrumentación de un sistema de trazabilidad de la carne. 12 de Marzo de 2009.

Fondo SEP/CONACYT. Convocatoria de Investigación Científica básica 2008. No. 000000000104967. Modelación cuantitativa de la inactivación microbiana y su relación con el modo de acción de diversos factores utilizados para la conservación de alimentos. 19 de Mayo de 2009.

Fondo M0009. Convocatoria M0009-2009-1. No. 000000000130193, Propuesta Conservación de los recursos fitogenéticos alimenticios y fortalecimiento a la dieta de las poblaciones rurales en la huasteca hidalguense. 09 de febrero de 2010.

Fondo Estímulos Innovación Tec. Convocatoria de Estímulos a la Innovación tecnológica 2009. Proyecto 000000000132709. Ingeniería y desarrollo tecnológico para una refinería de azúcar. 23 de febrero de 2010.

Fondo Estímulos Innovación Tec. Convocatoria de Estímulos a la Innovación tecnológica 2009. Proyecto 000000000132451. Creación de centro de investigación y desarrollo para el estudio de elaboración de café soluble. 23 de febrero de 2010.

Fondo FOMIX Durango. Convocatoria Durango 2010-2. Proyecto 000000000144211. Control de varroasis a través de productos naturales y determinación de algunos contaminantes químicos en mieles del estado de Durango. 20 de agosto de 2010.

Fondo FOMIX Durango. Convocatoria Durango 2010-2. Proyecto 000000000144369. Alternativas para la elaboración de productos alimenticios a base de compuestos fenólicos provenientes del encino. 10 de septiembre de 2010.

Fondo CB-2010-01. Convocatoria SEP/CONACyT. Proyecto 000000000157536. Caracterización de secuencias proteicas activas provenientes de la hidrólisis enzimática de suero lácteo. 30 de marzo de 2011.

Fondo INTERNACIONAL. Convocatoria de Estancias Internacionales. Proyecto 000000000160545. Estancia sabática para contribuir al impulso y fortalecimiento de actividades de investigación en el área de ciencia y tecnología de alimentos. 02 de mayo de 2011.

Fondo CB-2012-01. Convocatoria SEP/CONACyT. Proyecto 000000000181138. Potencialidades del mercado del ácido ferílico obtenido de la mandarina producida en el estado de Quintana Roo, para su posible uso

como antioxidante de origen vegetal para la industria alimentaria, de la cosmetería y farmacéutica. 20 de abril de 2012.

Fondo "Fondo Infraestructura". Convocatoria "INFR-2012-01" CONACyT. Proyecto 000000000188221. Actualización y adquisición de equipo para el desarrollo de procesos destinados a obtener productos de valor agregado provenientes de la agroindustria. 27 de junio de 2012.

Fondo "Fondo Infraestructura". Convocatoria "INFR-2012-01" CONACyT Proyecto 000000000188455. Actualización y fortalecimiento del equipo de procesamiento y análisis del laboratorio de Ingeniería de Alimentos de la BUAP para el aprovechamiento de recursos agrícolas regionales con potencial antioxidante empleando ultrasonido de alta intensidad. 02 de julio de 2012.

Fondo "Fondo Institucional" convocatoria "PDC Problemas Nacionales". Proyecto 000000000248100 caracterización del suero de queserías artesanales y su transformación en componentes de alto valor. 27 abril de 2015.

Fondo 10017 convocatoria CB-2015-01, Proyecto 000000000257888, Estudio fenotípico y genético de microorganismos presentes en las principales etapas de producción y maduración de quesos artesanales. 28 de septiembre de 2015.

Otras Evaluaciones

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Formulación y evaluación de fermentos para la elaboración de un queso artesanal de Corrientes (Argentina). Referencia 2333/99. 17 de noviembre de 1999.

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Evaluación de la calidad de leche invernal para la cuenca de Tapia-Trancas (Tucumán, Argentina). Referencia 2538/00. 13 de diciembre de 2000.

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Actividad inhibitoria de *Lactobacillus casei* y *Lactobacillus acidophilus* a partir de productos secos adicionados de cultivos mixtos liofilizados. Referencia 2731/01. 11 de junio de 2001.

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Recuento diferencial de *Lactobacillus* y *Enterococos* frente a patógenos alimentarios. Referencia 2877/01. 12 de octubre de 2001.

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Utilización de una mezcla de proteasas para la obtención de hidrolizados de lactosuero de bajo grado de hidrólisis. Referencia 2977/02. 14 de febrero de 2002.

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Evaluación de propiedades físicas de alimentos utilizando un programa de computadora. Referencia 3126/03. 11 de febrero de 2003.

Revista internacional Información Tecnológica (Chile). Revisor y evaluador del artículo Calidad química y microbiológica de quesos criollos y de cabra. Referencia 3167/03. 2 de junio de 2003.

CONACYT, Evaluador del Proceso de Selección de candidatos a cursar estudios de Posgrado, Convocatoria de Demanda Libre y Convenios para realizar estudios de posgrado en el extranjero, 2007. 13 de junio de 2007.

CONACYT, Evaluador del Programa de Cooperación de Posgrado México-Francia (PCP) 2008. 25 de julio de 2008.

CONACYT, Evaluador del Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC). Modalidad Escolarizada, convocatoria 2010-2012, 1-3 de junio de 2011.

SEP-PROMEP, Evaluador en las Convocatorias "Apoyo a la incorporación de Nuevos Profesores de Tiempo Completo" y "Apoyo a la reincorporación de Exbecarios PROMEP" promoción 2011. 26-27 de mayo de 2011.

Colegio de Posgraduados, Montecillo, Texcoco. Evaluación de la calidad científica de la tesis de la maestría Conocimiento tradicional y cultivo *in vitro* del cuatomate (*Solanum glaucescens* Zucc) para poder otorgar la distinción "Felicitación por trabajo de investigación" a Alfonso Medina Galicia. 18 de agosto de 2011.

Colegio de Posgraduados, Campus Córdoba. Evaluador del proyecto de investigación "Caracterización del sistema agroindustrial del queso fresco del centro de Veracruz". 21 de marzo de 2014.

Colegio de Posgraduados, Campus Córdoba. Evaluador del proyecto de investigación "Evaluación de la capacidad antioxidante del aceite de macadamia en carne de pollo". 11 de marzo de 2014.

Colegio de Posgraduados, Campus Córdoba. Evaluador del proyecto de investigación "Elaboración de confites a partir de propóleo de abejas sin aguijón adicionando fibra dietaria de limón persa (*Citrus latifolia tanaka*)". 21 de marzo de 2014.

COMECYT-Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología, Programa de Sistemas Estatales de Innovación en México. Evaluador del proyecto "Diseño y desarrollo de un nuevo producto en forma de dip en polvo y de la línea piloto para su producción a escala semi-comercial". 3 de septiembre de 2014.

COMECYT- Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología, Programa de estancias de Investigación Científica y/o Tecnológica. Evaluación de proyecto. 12 de junio de 2015.

COMECYT- Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología, Programa Desarrollo de Sistemas Estatales de Innovación en México. Convocatoria 2015.

Evaluación de proyecto "Producción continua de productos fortificados de maíz". 21 de septiembre de 2015.

FOMIX-CONACYT. Pertenencia al Banco de Evaluadores de FOMIX. 12 de mayo de 2015.

Revista Mexicana de Ingeniería Química (IMIQ). Evaluación del manuscrito # 946. 21 de abril de 2015.

Revista internacional Archivos Latinoamericanos de Nutrición (ALAN). Evaluación del manuscrito ALAN 4147. 25 de junio de 2015.

CONACYT, evaluador de la convocatoria para la Formación de Recursos Humanos de Alto Nivel en Programas de Posgrado de Calidad en el Extranjero 2015 Primer Periodo.

CONACYT, evaluador de la convocatoria para la Formación de Recursos Humanos de Alto Nivel en Programas de Posgrado de Calidad en el Extranjero 2015 Segundo Periodo.

COVEICYDET (Consejo Veracruzano de Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico) Integrante del Comité Evaluador de los proyectos de la Feria de Ciencias e Ingenierías Veracruz 2015.

CONACYT, Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Michoacán. Integrante de la Comisión de evaluación CE-MICH-2015-01-01, convocatoria MICH-2015-01 "Competitividad de las cadenas Hortofrutícolas". 06 de septiembre de 2016.

CONACYT, Evaluador del Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC). Comité: Bloque 3, Comité 25, 182201612. 2016.

CONACYT, Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Aguascalientes. Integrante de la Comisión de evaluación CE-AGS-2016-02-01, convocatoria AGS-2016-02 "Centro de Innovación y Transferencia Tecnológica para el Desarrollo Agroalimentario del Estado de Aguascalientes. 13 de octubre de 2016.

Premio Arte, Arte, Ciencia, Luz 2016. Evaluador de los trabajos del premio en el Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana. 20/10/2016.

Revista Agricultura, Sociedad y Desarrollo (ASyD), árbitro del artículo "ASD-16-041. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO: PRODUCCIÓN DE HARINA DE SORGO COMO INSUMO PARA LA ALIMENTACIÓN DE NIÑOS CELÍACOS EN SANTA CLARA, VILLA CLARA, CUBA". 14 diciembre de 2016.

TUTORIA DE POSGRADO: Más de 70

JURADO DE EXAMENES DE OPOSICIÓN: Más de 20

PREJURADO DE EXAMENES DE GRADO: Más de 90

JURADO DE EXAMENES DE GRADO: Más de 90

PREMIOS Y DISTINCIONES

- Cinthia Evelyn Rivera García. Tesis "Diagnóstico nutricional y alimentario en la ciudad de Xalapa, Ver., I. Aspectos de dieta habitual", Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición, en México. 12/1994 (**Mención Honorífica**).
- Ivette Graillet Belli. Tesis "Diagnóstico nutricional y alimentario del municipio de Ignacio de la Llave del Estado de Veracruz".- Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición, en México. 10/1995 (**Mención Honorífica**).
- Elsa Violeta Castillo Rodríguez. Tesis "Asociación entre las características fisicoquímicas de la leche materna, la alimentación y el nivel socioeconómico de la madre y el estado nutricional del lactante".- Universidad Veracruzana, Facultad de Nutrición, en México 03/1996 (**Mención Honorífica**).
- María Miriam Jácome Sosa. Tesis "Elaboración y Evaluación Física, Química y Sensorial de Crema y Mantequilla obtenidas de leche rica en ácido linoleico conjugado (CLA)".- Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Alimentarias. México. 28/07/2006, (**Mención Honorífica**).
- Frixia Galán Méndez. Tesis "Formulación, caracterización fisicoquímica y Sensorial de un helado funcional elaborado a partir de leche de cabra Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Alimentarias. México. 28/07/2006 (**Mención Honorífica**).
- Análisis de parámetros fisicoquímicos, color, contenido de polifenoles, antocianinas y capacidad antioxidante en licores de Mora mediante técnicas multivariadas. (**Cartel**). Leyva-Daniel D, Verdalet-Guzmán I, Silva-Hernández E R, Aquino-Bolaños E N, Guillermo-Hernández C, Guzmán R I. 2º Encuentro Iberoamericano de Biometría y V Reunión de la región centroamericana y del Caribe de la Sociedad Internacional de Biometría, Veracruz, 29-31 Julio, 2009. México. (**Primer lugar**)
- Diseño de una escala hedónica basada en las expresiones faciales y corporales de bebés que pudiera estar relacionado con el gen receptor hTASR38. (**Cartel**). Herrera-Lee R G, Verdalet-Guzmán I, Nakano T, Ozimek L, Galindo-Benítez R, Navarrete-Munguía A, Angulo-Guerrero J O, Silva-Hernández E R. Congreso Nacional de Genética, Xalapa, 6-10 de octubre, Sociedad Mexicana de Genética, A.C. 2009. México. (**Segundo lugar**)
- Microcapsulas de aceite esencial de naranja elaboradas con almidones de malanga modificados por extrusión termoplástica. (**ORAL**). Martínez-Ortiz L, Murua-Pagola B, Martínez-Bustos F, Verdalet-Guzmán XXII Reunión Científica-Tecnológica, Forestal y Agropecuaria, Ursulo Galván, Veracruz, México, 12-13 de noviembre, 2009. (**Segundo lugar**)
- Premio al Decano **2010-2013**, 08 septiembre de **2010**, Universidad

Veracruzana.

- Eréndira Valencia Avilés. Tesis: "Aplicación de técnicas de inteligencia artificial en la asociación de características físicas de lenguas y sensibilidad a compuestos amargos en la evaluación sensorial de un alimento".- Universidad Veracruzana, Instituto de Ciencias Básicas, Maestría en Ciencias Alimentarias. México. 05/04/2013 (**Mención Honorífica**).
- Reconocimiento a Profesores con Perfil Deseable en su modalidad de 6 años (2013-2019).
- Distinción de Investigador Nacional Nivel 1 (última evaluación 2015-2017).
- Premio Estatal al Mérito Forestal 2015. Gobierno del Estado de Veracruz.

PROYECTOS CON FINANCIAMIENTO EXTERNO

- SEP-PROMEPA Calidad Alimentaria UV-CA-139 por 20,000.00. 2007.
- Integrante del Comité del Programa de Cooperación Académica entre la Unión Europea y América Latina, Proyecto αLFA SUPPORT (América Latina Formación Académica). Universidades participantes: Universidad de Nápoles (Italia), Instituto Tecnológico de Graz (Austria), Instituto de la Madera (Latvia), Universidad Autónoma de Barcelona (España), Universidad de Campinas (Brasil), Universidad de Buenos Aires (Argentina), Universidad Veracruzana (México). 2008-2010. Logro: Movilidad internacional de alumnos y profesores.
- Programa Integral de Fortalecimiento Institucional (PIFI 2008) Clave objetivo "Asegurar y mantener la permanencia en el PNPC a la Maestría en Ciencias Alimentarias. Monto: \$ 342, 562.00. 07 de julio de 2009.
- PROMEP Red Temática Físicoquímica de Sistemas Dispersos Microestructurales, CA Calidad Alimentaria (Sistemas dispersos alimenticios UAM-I, Productos Lácteos UA Chapingo, recursos Alimenticios UANL) por \$ 300,000.00. 2010.
- Selección de variedades de macadamia con base a las características físicas y químicas de la nuez y perfil de ácidos grasos. organismo financiador: Fundación Educación Superior-Empresa, A.C. (FESE) a través del Programa Estímulos a Proyectos de Investigación, Desarrollo e Innovación, (I+D+I) en Materia de Vinculación Educación Superior Empresa. Elia Nora Aquino Bolaños, Jose Luis Chávez Servia, Armando J. Martínez Chacón. Laura Mapel Velazco, Iñigo Verdalet Guzman. Periodo 07/01/2013-24/10/2014. Aprobado

con \$ 220,697.30.

- Selección de variedades de café con alta actividad antioxidante para el mercado de cafés con valor agregado. Proyecto de investigación financiado por la Fundación Educación Superior Empresa (FESE) a través del programa FESE de investigación para la vinculación. Elia Nora Aquino Bolaños, José Luis Chavéz Servia, Armando J. Martínez Chacón. Mónica Lilian Pérez Ochoa, Iñigo Verdalet Guzmán. Periodo 08/09/2014 01/09/2015. Aprobado con \$ 258,000.00.
- Aprobación del proyecto No. 718 Identificación, cuantificación y estabilización de sustancias bioactivas contra enfermedades. Cátedras CONACYT para jóvenes investigadores 2016, asignándole 1 investigador a la Universidad Veracruzana. 2016.

OTRAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS

- Responsable del Área de Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencias Básicas (1979-1986)
- Miembro del Comité de Evaluación SIGOLFO 2000. SEP/CONACYT
- Miembro del Consejo Técnico, Instituto de Ciencias Básicas (1979-1986) y (2001-2013)
- Consejero Universitario Investigador, Instituto de Ciencias Básicas. (1985-1986)
- Director de La Facultad de Nutrición/Xalapa (1992-1996)
- Miembro del Consejo de Gobierno de la AMMFEN (1992-1996)
- Integrante de la Comisión de Análisis del Premio a la Productividad General (1994)
- Integrante del Grupo de expertos del Comité de Evaluación y Seguimiento a Programas de Asistencia Alimentaria, A.C. DIF Nacional. 1996-1997
- Coordinador de Proyectos especiales, Secretaria Académica (1996-1997)
- Director interino de la Facultad de Biología (1997)
- Integrante del Comité Externo de Evaluación y Seguimiento del Programa de Desayunos Escolares, DIF Nacional (1996-1997)
- Integrante del Comité de Evaluación y Seguimiento a Programas de Asistencia Alimentaria, A.C. (1996-1997)
- Integrante de la Comisión de Honor y Justicia, del Consejo General Universitario (1994-1995)
- Integrante de la Comisión Especializada de Arbitraje para el Análisis y Evaluación de los productos académicos
- Asesor para la elaboración de programa de Posgrado Maestría en Ciencias Alimentarias. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT). 1998.
- Evaluador de proyectos y de becas al extranjero del CONACyT

- Editor asesor de la Revista Internacional Información Tecnológica (Chile) 2001-2002.
- Integrante del equipo de trabajo para la elaboración del PIFI 2008 de la U.V.
- Integrante del Comité de Elaboración y Seguimiento del PIFI 2008-2009 de la U.V.
- Integrante del Grupo de Discusión Líderes Académicos: Visión prospectiva de la oferta educativa de la Universidad Veracruzana 2008
- Coordinador fundador del CA en Consolidación Calidad Alimentaria P-UVER-CA-139 (2000-2012)
- Fundador y Coordinador de la Maestría y del Doctorado en Ciencias Alimentarias (2001- 2010)
- Miembro del Comité Editorial de la Revista La Ciencia y El Hombre (1991-2013).
- Integrante del Comité de Ingreso a los posgrados en Ciencias Alimentarias (2013 y 2014).
- Integrante de la Comisión de Evaluación y Seguimiento de Becas PROMEP de la Universidad Veracruzana (2000-2014)

ACTIVIDADES ACTUALES

- Investigador de tiempo completo, TC, (1979-2017) en el Instituto de Ciencias Básicas (fundador del área de Alimentos, al ser incorporado tras obtener la maestría como becario de la UV)
- Profesor fundador de la Facultad de Nutrición-Xalapa (1979-2017)
- Profesor fundador de la Maestría en Ciencias Alimentarias (2001-2010)
- Integrante del CA en Consolidación Calidad Alimentaria P-UVER-CA-139
- Miembro del Cuerpo Editorial de la Revista Internacional Archivos Latinoamericanos de Nutrición (2016-2018) ISSN: 0004-0622
- Evaluador de proyectos y de becas al extranjero del CONACyT
- Miembro del Registro CONACyT de Evaluadores acreditados (RCEA)
- Evaluador del Consejo Mexiquense de Ciencia y Tecnología (COMECYT)
- Secretario General seccional del FESAPAUU-ICB
- Profesor con reconocimiento a Perfil Deseable PROMEP/SEP
- Investigador Nacional nivel I del Sistema Nacional de Investigadores/CONACyT
- Evaluador del Programa Nacional de Posgrados de Calidad (PNPC)
- Evaluador de la revista científica indexada en JCR Journal of Food Science.

29 de enero 2018