

Productos de las LGAC

Para el desarrollo de los proyectos de investigación, todos los académicos que participan en el programa de Maestría en Ciencias Alimentarias, cultivan dos LGAC que sustentan y diversifican el programa de estudios. Estas LGAC son coherentes con las competencias de los integrantes del NAB y sus fortalezas.

El siguiente cuadro asocia a cada integrante del Núcleo Académico Básico con sus LGAC y a continuación se presenta una descripción de las Líneas de Generación y Aplicación del conocimiento y la relación de productos obtenidos:

LGAC	Nombre del Profesor
1) Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios	Ebner Azuara Nieto César I. Beristain Guevara Oscar García Barradas Maribel Jiménez Fernández Luz Alicia Pascual Pineda
2) Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos	Elia Nora Aquino Bolaños Jimena Esther Alba Jiménez Rosa Isela Guzmán Gerónimo María Remedios Mendoza López

LGAC 1: Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios. En esta línea se analizan los puntos críticos que intervienen en el procesamiento y desarrollo de alimentos, microestructura y fenómenos de transferencia de calor y masa, durante los procesos de transformación. Se obtienen, preparan y caracterizan nuevos materiales complejos utilizados para la elaboración de emulsiones y de microcápsulas. Se busca proteger a los principios activos, tales como probióticos, aromas, sabores y antioxidantes que puedan ser utilizados en otros sistemas sin que se degraden. Para posteriormente evaluar su funcionalidad en sistemas *in vitro* e *in vivo*. En ésta línea se estudian los principios de conservación físicos, químicos y microbiológicos que intervienen en el deterioro de los alimentos para lograr su estabilidad durante el almacenamiento.

LGAC 2: Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos. Tiene como objetivo la identificación y caracterización de alimentos y/o de sus compuestos bioactivos; así como también formular propuestas para conservar y/o mejorar la calidad nutrimental y sensorial de alimentos frescos o procesados. Además el desarrollo de nuevos productos con propiedades benéficas para la salud, que incidan en la economía de los productores regionales y pequeños empresarios.

En la Figura 1, se presenta la producción de los integrantes del Núcleo Académico Básico de la Maestría en Ciencias Alimentarias que abarca de enero del 2018 a abril del 2021 (fecha de corte del presente reporte). Se tuvieron un total de 51 Artículos publicados en Revistas Indexadas; 15 productos de divulgación en diferentes congresos nacionales e internacionales, los cuales abarcan presentaciones en pósters y artículos in extenso, 7 capítulos de libro y 3 artículos de divulgación. Los integrantes de la LGAC Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios abarcaron el 54.5% de la producción; mientras que los de la LGAC Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos el 45.3% del total de los productos.

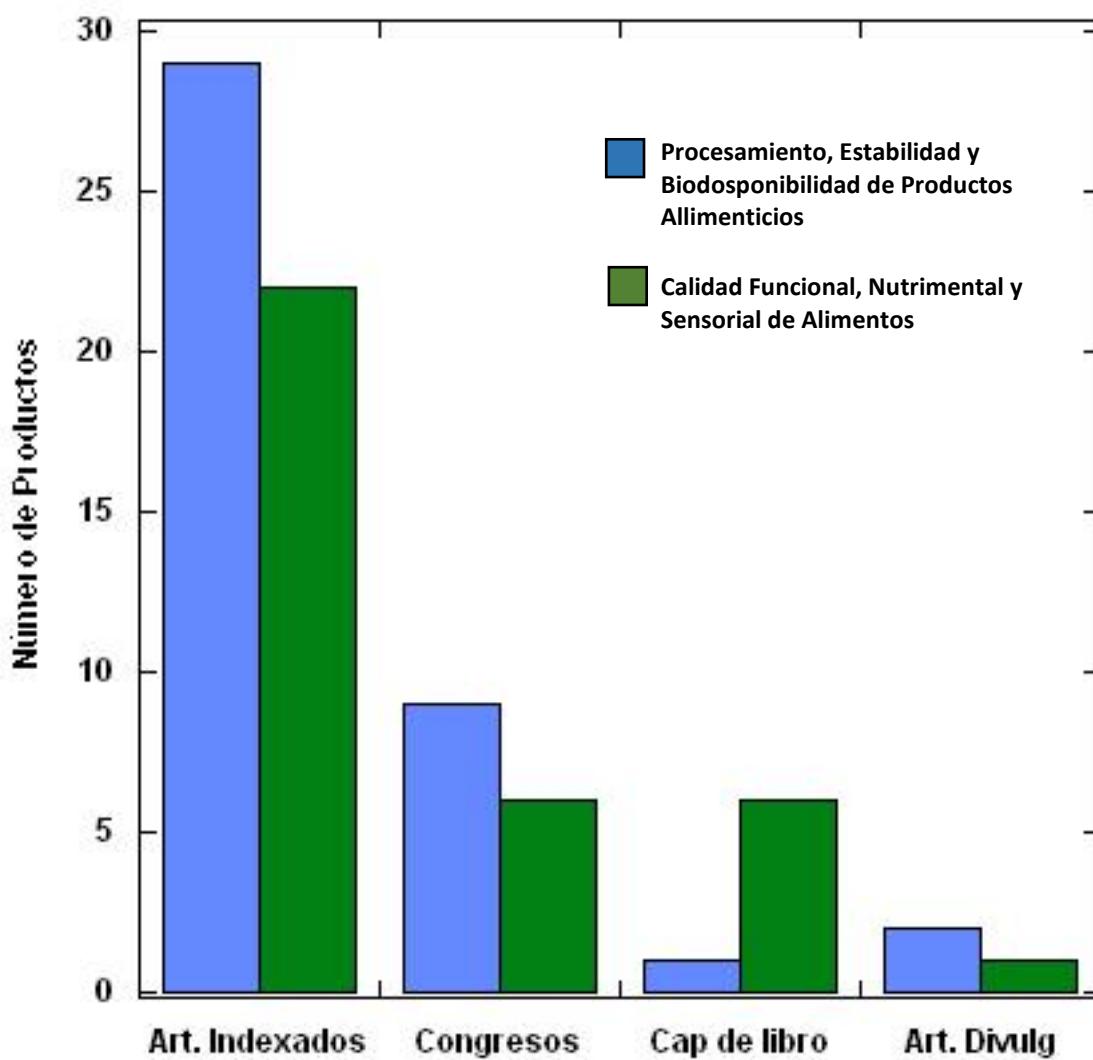


Figura 1. Producción del Núcleo Académico Básico de la Maestría en Ciencias Alimentarias del periodo 2018-2021.

En la productividad académica del NAB, la participación de los alumnos de la Maestría en Ciencias Alimentarias es de suma importancia y es una muestra del desarrollo de las habilidades de investigación adquiridas por los estudiantes, enriqueciendo de esta manera las LGAC mediante la publicación y presentación de sus trabajos de Investigación

desarrollados. En la Figura 2 se presentan los productos por año obtenidos con alumnos en cada una de las líneas de aplicación y generación del conocimiento. A continuación, se incluye la lista de todos los productos generados por los integrantes del NA/Igac. En esta lista, cuando hay participación de algún estudiante su nombre se encuentra subrayado.

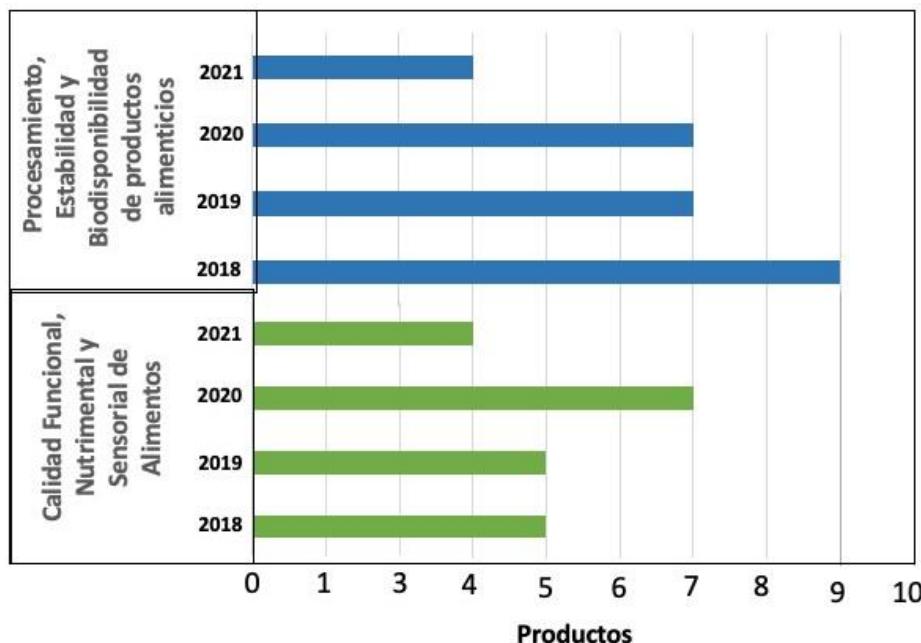


Figura 2. Producción del Núcleo Académico Básico con estudiantes de la Maestría en Ciencias Alimentarias del periodo 2018-2021.

LGAC 1: Lista de productos obtenidos por el línea Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios

Dr. Ebner Azuara Nieto		
LGAC1	Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios	Tipo de Producto
1	Flores-Andrade E., Pascual-Pineda L.A., Quintanilla-Carvajal M.X., Gutiérrez-López G.F., Beristain C.I., Azuara E. “Fractal surface analysis and thermodynamic properties of moisture sorption of calcium-sucrose powders”, Drying Technology, 36 (9), 1128-1141, 2018. (ISSN: 0737-3937, Factor de Impacto: 2.01)	1D Artículo en Revistas indexada
2	Jiménez M., Domínguez J.A., Pascual-Pineda L.A., Azuara E. , Beristain C.I. “Elaboration and characterization of O/W cinnamon (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>) and black pepper (<i>Piper nigrum</i>) emulsions”, Food Hydrocolloids, 77, 902-910, 2018 (ISSN: 0268-005X, Factor de Impacto: 4.747).	1D Artículo en Revistas indexada
3	Romero-Luna H.E., Azuara E., Beristain C.I., Chanona-Pérez J.J., Hernández-Mendoza A., Jiménez M. “Characterisation of	1D Artículo en Revistas indexada

	Nanostructured Potato Starch Powders with Blackberry (<i>Rubus fruticosus</i> Var. <i>Brazos</i>) Juice”, American Journal of Potato Research, 95(2), 144-156, 2018. (ISSN: 1099-209X).	
4	Acosta-Domínguez L., Alamilla-Beltrán L., Calderón-Domínguez G., Jiménez-Aparicio A.R., Gutiérrez-López G.F., Azuara-Nieto E. “Determination of total and incipient solubilization point of fructans extracted of <i>A. tequilana</i> weber var. azul”, Revista Mexicana de Ingeniería Química, 17 (1), 379-388, 2018. (ISSN: 1665-2738, Factor de Impacto: 0.948).	1D Artículo en Revistas indexada
5	Miñon-Hernández D. , Villalobos-Espinosa J., Santiago-Roque I., González-Herrera S.L., Herrera-Meza S., Meza-Alvarado E., Bello-Pérez A., Osorio-Díaz P., Chanona-Pérez J., Méndez-Méndez J.V., Acosta-Mesa H.G., Chavez-Servia J.L., Azuara-Nieto E. , Guzmán-Gerónimo R.I. “Biofunctionality of native and nano-structured blue corn starch in prediabetic Wistar rats”, CyTA-Journal of Food, 16(1), 477-483, 2018. (ISSN: 1947-6337, Factor de Impacto: 1.18).	1D Artículo en Revistas indexada
6	Cerecedo-Cruz L. , Azuara-Nieto E. , Hernández-Álvarez A.J., González-González C.R., Melgar-Lalanne G. “Evaluation of the oxidative stability of chipotle chili (<i>capsicum annuum</i> l.) oleoresins in avocado oil”, Grasas y Aceites, 69(1), e240. https://doi.org/10.3989/gya.0884171 , 2018. (ISSN: 0017-3495, Factor de Impacto: 0.91).	1D Artículo en Revistas indexada
7	Melgar-Lalanne G., Ley-Martínez J. , Azuara-Nieto E. , Téllez-Medina D.I., Meza T., González-González C.R., G. F. Gutiérrez-López G.F. “Insight over <i>lactobacillus plantarum</i> 299v physicochemical characteristics of aggregation kinetics under starvation and different ph 1conditions”, Revista Mexicana de Ingeniería Química 18 (1), 151-164, 2019. (ISSN: 1665-2738, Factor de Impacto: 0.948).	1D Artículo en Revistas indexada
8	Villalobos-Espinosa J.C., Quintanilla-Carvajal M.X., Granillo-Guerrero V.G., L. Alamilla-Beltrán L., Hernández-Sánchez H., Pereira-Flores M.J., E. Azuara-Nieto E., Gutiérrez-López G.F. “Effect of two-fluid nozzles on the stability characteristics of emulsions prepared by a high-energy method (microfluidization)”, Revista Mexicana de Ingeniería Química 18 (1), 165-180, 2019. (ISSN: 1665-2738, Factor de Impacto: 0.948).	1D Artículo en Revistas indexada
9	López-Alarcón C.A., Cerdán-Leal M.A., Beristain C.I., Pascual-Pineda L.A., Azuara E. , Jiménez-Fernández M. “The potential use of modified quinoa protein isolates in cupcakes: physicochemical properties, structure and stability of cupcakes”, Food & Function 10(7), 4432-4439, 2019. (ISSN: 2042-6496 y 2042-650X, Factor de Impacto: 3.241)	1D Artículo en Revistas indexada
10	Márquez-Gómez D.N. , Gutiérrez-López G.F., Jiménez-Fernández M., Azuara-Nieto E. , “Elaboración de películas biodegradables utilizando proteína de soya, escamas de pescado y almidón”, 4º Congreso Internacional Digital de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos, realizado del 10 al 12 de junio del 2020.	4B. Poster
11	Oliva Ramos G. , Jiménez Fernández M., Gutiérrez López G. F., Azuara-Nieto E. , “Nano estructuración de masa de maíz azul y su efecto sobre el procesamiento de tortillas”, 4º Congreso Internacional Digital de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos, realizado del 10 al 12 de junio del 2020.	4B. Poster
12	Lara-Castellanos M.J. , Azuara E. , Jimenez-Fernandez V.M., Luna-Solano G., Jimenez M. “Effect of casein replacement by modified casein on physicochemical, textural, sensorial properties and microbiological	1D Artículo en Revistas indexada

	stability of fresh cheese”, International Dairy Journal 112, Article 104864, January 2021. (ISSN: 0958-6946, Factor de Impacto: 2.512)	
13	Acosta-Domínguez L., Salazar R., Jiménez M., Azuara E. “Thermodynamic analysis as a useful tool to study the physical properties of sweet-potato starch films reinforced with alginate microparticles”, Polymer Composites Journal, published online, 1-11, April 2021, DOI: 10.1002/pc.26065. (ISSN electrónico: 1548 – 0569, Factor de Impacto: 2.265)	1D Artículo en Revistas indexada

Dr. César Ignacio Beristain Guevara		
LGAC1	Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios	Tipo de Contribución:
1	Flores-Andrade, E., Allende-Baltazar, Z., Sandoval-González, P. E., Jiménez-Fernández, M., Beristain, C. I. , & Pascual-Pineda, L. A. (2021). Carotenoid nanoemulsions stabilized by natural emulsifiers: Whey protein, gum Arabic, and soy lecithin. <i>Journal of Food Engineering</i> , 290, 110208.	1D. Artículo en Revista Indizada
2	Jiménez-Escobar, M. P. , Pascual-Pineda, L. A., Vernon-Carter, E. J., & Beristain, C. I. (2021). Enhanced β-carotene encapsulation and protection in self-assembled lyotropic liquid crystal structures. <i>LWT</i> , 135, 110056.	1D. Artículo en Revista Indizada
3	Jiménez-Escobar, M.P. , Pascual-Mathey, L.I., Beristain, C.I. , Flores-Andrade, E., Jiménez, M., Pascual-Pineda, L.A. 2020. In vitro and In vivo antioxidant properties of paprika carotenoids nanoemulsions. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , Aceptado el 26 092019. 118 (2020) 108694, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108694 . Editor. Elsevier. Publicado en línea. ISSN online: 0023-6438. Origen: England.	1D. Artículo en Revista Indizada
4	Luis A. Cancino-Castillo , César I. Beristain, Luz A. Pascual-Pineda, Rosa I. Ortiz-Basurto, Naida Juárez-Trujillo, Maribel Jiménez-Fernández (2020). Effective microencapsulation of Enterococcus faecium in biopolymeric matrices using spray drying. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> . Vol: 104, 9595-9605. Editorial. <u>Editorial: Springer Healthcare</u> . País: Germany. <u>ISSN</u> : 0175-7598 (print); 1432-0614 (web). ISSN: 14320614, 01757598. Aceptado el 01102020. https://doi.org/10.1007/s00253-020-10943-y .	1D. Artículo en Revista Indizada
5	Esteban-Cortina, Alejandro , García-Barradas O., Beristain-Guevara, C.I. , Mendoza-Lopez, M-R., Jiménez-Fernández M. Presentación de cartel . dentro de la categoría “Lípidos, Péptidos y Carbohidratos Funcionales”, con el tema Propiedades fisicoquímicas de mucílago de nopal modificado por un método químico en el marco del 4º Congreso Internacional Digital en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos: 2020 Rumbo al 2021, realizado del 10 al 12 de junio del 2020.	4B. Póster
6	Esteban-Cortina, M. Jiménez-Fernández, O. García-Barradas, C. Beristain Guevara , M. R. Mendoza-López Por haber obtenido el Mención Honorífica en el “Concurso de Carteles Experimentales” con el cartel: “ACILACIÓN DE MUCÍLAGO DE NOPAL ” , dentro de las actividades del 1er Congreso Internacional de Química Sustentabilidad Energética y Ambiental “Dr. Mario Molina Henriquez”, modalidad virtual, llevado a cabo del 1 al 4 de Diciembre de 2020.	4B. Póster

7	López-Alarcón, C. A., Cerdán-Leal, M. A., Beristain, C. I. , Pascual-Pineda, L. A., Azuara, E., & Jiménez-Fernández, M. (2019). The potential use of modified quinoa protein isolates in cupcakes: physicochemical properties, structure and stability of cupcakes. <i>Food & function</i> , 10(7), 4432-4439.	1D. Artículo en Revista Indizada
8	Luis A. Cancino-Castillo , Rosa I. Ortíz-Basurto, Luz A. Pascual-Pineda, César I. Beristain-Guevara , Maribel Jiménez-Fernández: Microencapsulación de Bacillus subtilis y Enterococcus faecium usando secado por aspersión. XL Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química A.C. (AMIDIQ). 1-4 de Mayo del 2019.en la ciudad de Huatulco, Oaxaca, México.	1A. Memorias In extenso
9	Briones-Concha, JA. , Pascual-Mathey, L. I., Beristain, C. I. , Pascual-Pineda L. A., Desing and characterization of liquid nanocapsules of rosemary oil (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) IEEE International Conference on Engineering Veracruz, ICEV. 2019	2A. Capítulo de libro
10	Allende Baltazar Z., Pascual-Mathey L.I., Jiménez Fernández M., Beristain C.I. y Pascua-Pineda L.A. (2019). DISEÑO Y CARACTERIZACIÓN DE NANOEMULSIONES ESTABILIZADAS CON 1EMULSIFICANTES DE ORIGEN NATURAL. Memorias del XL Encuentro Nacional del AMIDIQ, 7-10 mayo 2019, Huatulco Oaxaca.	1A. Memorias In extenso
11	Flores-Andrade, E., Pascual-Pineda, L. A., Quintanilla-Carvajal, M. X., Gutiérrez-López, G. F., Beristain, C. I. , & Azuara, E. (2018). Fractal surface analysis and thermodynamic properties of moisture sorption of calcium–sucrose powders. <i>Drying technology</i> , 36(9), 1128-1141.	1D. Artículo en Revista Indizada
12	Pascual-Pineda, L. A., Bautista-Hernández, S., Pascual-Mathey, L. I., Flores-Andrade, E., Jiménez, M., & Beristain, C. I. (2018). Development of paprika oleoresin dispersions for improving the bioaccessibility of carotenoids. <i>Revista Mexicana de Ingeniería Química</i> , 17(2), 767-776.	1D. Artículo en Revista Indizada
13	Jiménez, M., Domínguez, J. A. , Pascual-Pineda, L. A., Azuara, E., & Beristain, C. I. (2018). Elaboration and characterization of O/W cinnamon (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>) and black pepper (<i>Piper nigrum</i>) emulsions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 77, 902-910.	1D. Artículo en Revista Indizada
14	Jiménez-Escobar P.M. , Pascual-Mathey L.I., Beristain C.I. , Jiménez M., Flores-Andrade E., and Pascual-Pineda L.A. (2018) "In vivo antioxidant activity of carotenoids nanoemulsions". 8th Food Science, Biotechnology and Safety Congress (Latin Food), 14-16 noviembre Puerto Vallarta Jalisco.	4B. Póster
15	Romero-Luna, H. E., Azuara, E., Beristain, C. I. , Chanona-Pérez, J. J., Hernández-Mendoza, A., & Jiménez, M. Characterisation of Nanostructured Potato Starch Powders with Blackberry (<i>Rubus fruticosus</i> Var. Brazos) Juice. <i>American Journal of Potato Research</i> , 95(2). https://doi.org/10.1007/s12230-017-9619-8 . 2018	1D. Artículo en Revista Indizada
16	Suárez Montaño R. , Beristain-Guevara, C.I. , Jiménez-Fernández, M. 2018. Título del trabajo: BA-140/18: Encapsulación de Té verde matcha usando el método de nucleación espontánea. XV Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 23 de mayo del 2018. León Guanajuato. ISSN: 2448-5063.	1A. Memorias

Dra. Luz Alicia Pascual Pineda		
LGAC1	Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios	
		Tipo de producto:
1	Flores-Andrade, E., Allende-Baltazar, Z., Sandoval-González, P. E., Jiménez-Fernández, M., Beristain, C. I., & Pascual-Pineda, L. A. (2021). Carotenoid nanoemulsions stabilized by natural emulsifiers: Whey protein, gum Arabic, and soy lecithin. <i>Journal of Food Engineering</i> , 290, 110208.	1D. Artículo en Revista Indizada
2	Jiménez-Escobar, M. P., Pascual-Pineda, L. A. , Vernon-Carter, E. J., & Beristain, C. I. (2021). Enhanced β-carotene encapsulation and protection in self-assembled lyotropic liquid crystal structures. <i>LWT</i> , 135, 110056.	1D. Artículo en Revista Indizada
3	Jiménez-Escobar, M.P., Pascual-Mathey, L.I., Beristain, C.I., Flores-Andrade, E., Jiménez, M., Pascual-Pineda, L.A. 2020. In vitro and In vivo antioxidant properties of paprika carotenoids nanoemulsions. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , Aceptado el 26 092019. 118 (2020) 108694, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108694 . Editor. Elsevier. Publicado en línea. ISSN online: 0023-6438. Origen: England.	1D. Artículo en Revista Indizada
4	Luis A. Cancino-Castillo , César I. Beristain, Luz A. Pascual-Pineda , Rosa I. Ortiz-Basurto, Naida Juárez-Trujillo, Maribel Jiménez-Fernández Effective microencapsulation of Enterococcus faecium in biopolymeric matrices using spray drying. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> . Vol: 104, 9595-9605. Editorial. Editorial: Springer Healthcare . País: Germany. ISSN : 0175-7598 (print); 1432-0614 (web). ISSN: 14320614, 01757598. Aceptado el 01102020. https://doi.org/10.1007/s00253-020-10943-y	1D. Artículo en Revista Indizada
5	Pascual-Pineda, L. A. , Hernández-Marañón, A., Castillo-Morales, M., Uzárraga-Salazar, R., Rascón-Díaz, M. P., & Flores-Andrade, E. (2020). Effect of water activity on the stability of freeze-dried oyster mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>) powder. <i>Drying Technology</i> , 1-14.	1D. Artículo en Revista Indizada
6	Pascual-Pineda, L. A. , Rascón, M. P., Quintanilla-Carvajal, M. X., Castillo-Morales, M., Marín, U. R., & Flores-Andrade, E. (2019). Effect of porous structure and spreading pressure on the storage stability of red onion microcapsules produced by spray freezing into liquid cryogenic and spray drying. <i>Journal of Food Engineering</i> , 245, 65-72.	1D. Artículo en Revista Indizada
7	López-Alarcón, C. A., Cerdán-Leal, M. A., Beristain, C. I., Pascual-Pineda, L. A. , Azuara, E., & Jiménez-Fernández, M. (2019). The potential use of modified quinoa protein isolates in cupcakes: physicochemical properties, structure and stability of cupcakes. <i>Food & function</i> , 10(7), 4432-4439.	1D. Artículo en Revista Indizada
8	Diaz D.I. , Lugo E., Pascual-Pineda, L.A. , Jimenez-Fernandez, M 2018. Encapsulation of carotenoid-rich oleoresin through traditional and nano-spray drying. ISSN online: 1120-1770. <i>Italian Journal of Food Science</i> . 1http://dx.doi.org/10.14674/IJFS-1253 . País Italia. Publicado el 31 de enero 2019.	4A. Artículo in Extenso
9	Flores-Andrade, E., Pascual-Pineda, L. A. , Quintanilla-Carvajal, M. X., Gutiérrez-López, G. F., Beristain, C. I., & Azuara, E. (2018). Fractal surface analysis and thermodynamic properties of moisture sorption of calcium–sucrose powders. <i>Drying technology</i> , 36(9), 1128-1141.	1D. Artículo en Revista Indizada

10	Rascón, M. P., Huerta-Vera, K., Pascual-Pineda, L. A. , Contreras-Oliva, A., Flores-Andrade, E., Castillo-Morales, M., ... & González-Morales, I. (2018). Osmotic dehydration assisted impregnation of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in banana and effect of water activity on the storage stability of probiotic in the freeze-dried product. <i>Lwt</i> , 92, 490-496.	1D. Artículo en Revista Indizada
11	Pascual-Pineda, L. A. , Bautista-Hernández, S., Pascual-Mathey, L. I., Flores-Andrade, E., Jiménez, M., & Beristain, C. I. (2018). Development of paprika oleoresin dispersions for improving the bioaccessibility of carotenoids. <i>Revista Mexicana de Ingeniería Química</i> , 17(2), 767-776.	1D. Artículo en Revista Indizada
12	Jiménez, M., Domínguez, J. A. , Pascual-Pineda, L. A. , Azuara, E., & Beristain, C. I. (2018). Elaboration and characterization of O/W cinnamon (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>) and black pepper (<i>Piper nigrum</i>) emulsions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 77, 902-910.	1D. Artículo en Revista Indizada
13	Jiménez-Escobar P.M. , Pascual-Mathey L.I., Beristain C.I., Jiménez M., Flores-Andrade E., and Pascual-Pineda L.A. (2018)"In vivo antioxidant activity of carotenoids nanoemulsions". 8th Food Science, Biotechnology and Safety Congress (Latin Food), 14-16 noviembre Puerto Vallarta Jalisco.	4B. Póster
14	Luis A. Cancino-Castillo , Rosa I. Ortiz-Basurto, Luz A. Pascual-Pineda , César I. Beristain-Guevara ^a , Maribel Jiménez-Fernández: Microencapsulación de <i>Bacillus subtilis</i> y <i>Enterococcus faecium</i> usando secado por aspersión. XL Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química A.C. (AMIDIQ). 1-4 de Mayo del 2019.en la ciudad de Huatulco, Oaxaca, México.	1A. Memorias In extenso
15	Briones-Concha, JA. , Pascual-Mathey, L. I., Beristain, C. I., Pascual-Pineda L. A. , Desing and characterization of liquid nanocapsules of rosemary oil (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) IEEE International Conference on Engineering Veracruz, ICEV. 2019	2A. Capítulo de libro (incluido en el Book Citation Index in Web of Science TM)
16	Allende Baltazar Z., Pascual-Mathey L.I., Jiménez Fernández M., Beristain C.I. y Pascua-Pineda L.A. (2019). DISEÑO Y CARACTERIZACIÓN DE NANOEMULSIONES ESTABILIZADAS CON 1EMULSIFICANTES DE ORIGEN NATURAL. Memorias del XL Encuentro Nacional del AMIDIQ, 7-10 mayo 2019, Huatulco Oaxaca.	1A. Memorias In extenso
17	González Ramírez. M., Vázquez.Hernández M., García-Rodríguez R.V., Pascual-Pineda L.A. , Pascual-Mathey L.I., Sánchez-Medina A. (2018). Efecto de la humedad relativa en la variación del perfil metabólico y efecto hepatoprotector del ajo negro". 14 ^a reunión Internacional de Investigación de Productos Naturales, celebrada del 23 al 26 de mayo de 2018 en Cuernavaca Morelos, México.	4B. Póster

Jiménez Fernández Maribel		
LGAC1	Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios	Tipo de Producto
1	Jiménez M., Domínguez J.A. , Pascual-Pineda, L.A., Azuara E., Beristain C.I., 2018. Elaboration and characterization of O/W cinnamon (<i>Cinnamomum zeylanicum</i>) and black pepper (<i>Piper nigrum</i>) emulsions. ISSN online: 0268-005X. <i>Food Hydrocolloids</i> . vol 77, 902-910. Aceptado el 22 de Noviembre del 2017.	1D. Artículo en Revista indizada

	https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.11.037 . Editorial: Elsevier. País: USA.	
2	2018. Pascual-Pineda, L.A., Hernández-Bautista, S., Pascual-Mathey, L.I., Flores-Andrade, E., Jiménez M. , Beristain, C.I. Development of paprika oleoresin dispersions for improving the bioaccessibility of carotenoids, ISSN online:16652738. 2018. Revista Mexicana de Ingeniería Química. Aceptado marzo 2018. Vol 17 (2): 767-776. País: México. https://doi.org/10.24275/10.24275/uam/itz/dcbi/revmexingquim/2018v17n2/Pascual .	1D. Artículo en Revista indizada
3	2018. Juárez Trujillo, N. , Monribot-Villanueva, J.L., Jiménez-Fernández, V.M., Suárez-Montaño, R., Aguilar-Colorado, A.S., Guerrero-Analco, J.A., Jiménez, M. 2018. Phytochemical characterization of Izote (<i>Yucca elephantipes</i>) flowers. ISSN online: 1439-040X y impreso: 16139216. Journal of Applied Botany and Food Quality. vol 91. Pagina: 202-210. Aceptado 18 de junio 2018. Editorial: Journal of the German Society for Quality Research on Plant Foods, País, Alemania. https://doi.org/10.5073/JABFQ.2018.091.027 .	1D. Artículo en Revista indizada
4	2018. Juárez-Trujillo N. , Monribot-Villanueva J.L., Alvarado-Olivarez M., Luna-Solano, G., Guerrero-Analco, J.A., Jiménez-Fernández, M. 2018. Phenolic profile and antioxidative properties of pulp and seeds of Randia monantha Benth. ISSN online: 0926-6690. Industrial Crops and Products. Aceptado el 22 de julio del 2018. Editorial: Elsevier: 124, 53-58. https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2018.07.052 . Paises Bajos	1D. Artículo en Revista indizada
5	2019- Díaz D.I. , Lugo E., Pascual-Pineda, L.A., Jimenez-Fernandez, M 2018. Encapsulation of carotenoid-rich oleoresin through traditional and nano-spray drying. ISSN online: 1120-1770. Italian Journal of Food Science. Aceptado el 01082018. http://dx.doi.org/10.14674/IJFS-1253 . País Italia. Publicado el 31 de enero 2019.	1D. Artículo en Revista indizada
6	2019- Ortega-Valencia. J.E. , García-Barradas, O., Bonilla-Landa, I., Mendoza-López, M.R., Luna-Solano, G, and Jiménez-Fernández, M. 2019. Efecto de la lipofilización sobre la actividad antioxidante de carvacrol, querctetina y vainillina con ácido linoleico conjugado. Aceptado el día 07 de enero del 2019, en la Revista Mexicana de Ingeniería Química. 2 (18), 637-645. País de origen: México. Aceptado	1D. Artículo en Revista indizada
7	2020. Jiménez-Escobar, M.P. , Pascual-Mathey, L.I., Beristain, C.I., Flores-Andrade, E., Jiménez, M. , Pascual-Pineda, L.A. 2019. In vitro and In vivo antioxidant properties of paprika carotenoids nanoemulsions. LWT-Food Science and Technology, Aceptado el 26 092019. 118 (2020) 108694, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108694 . Editor. Elsevier. Publicado en línea. ISSN online: 0023-6438. Origen: England.	1D. Artículo en Revista indizada
8	2020- Ignat-Gutiérrez A. , Ortiz-Basurto R.I., García-Barradas, O., Díaz- Ramos D.I., Jiménez-Fernández M. (2020). Physicochemical and functional properties of native and modified agave fructans by acylation. ISSN 0144-8617. 18791344, 01448617Aceptado del 27 de mayo del 2020. Carbohydrate polymers. Vol. 245. Carbohydrate Polymers 245 (2020) 116529, https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2020.116529 . El línea desde 12 062020. País: Reino Unido, Editorial: Elsevier Ltd.	1D. Artículo en Revista indizada

9	2020. Lara-Castellanos M.J. , Azuara E., ΩV.M., Luna-Solano, G., Jimenez M. 2020. Effect of casein replacement by modified casein on physicochemical, textural, sensorial properties and microbiological stability of fresh cheese. ISSN: 09586946. International Dairy Journal. Vol 112, 104864. Enero 2021. País de origen: Inglaterra. Aceptado el 30 de Agosto de 2020. Editorial: Elsevier. https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2020.104864	1D. Artículo en Revista indizada
10	2020-. Ref.: Ms. No. AMAB-D-20-01191R3. Luis A. Cancino-Castillo , César I. Beristain, Luz A. Pascual-Pineda, Rosa I. Ortiz-Basurto, Naida Juárez-Trujillo, Maribel Jiménez-Fernández . Effective microencapsulation of Enterococcus faecium in biopolymeric matrices using spray drying. Applied Microbiology and Biotechnology. Vol: 104, 9595-9605. Editorial. Editorial: Springer Healthcare. País: Germany. ISSN: 0175-7598 (print); 1432-0614 (web). ISSN: 14320614, 01757598. Aceptado el 01102020. https://doi.org/10.1007/s00253-020-10943-y	1D. Artículo en Revista indizada
11	Cyndy. A. Lopez Alarcon, Martin A. Cerdan-Leal, C.I. Beristain, Luz. Al. Pascual-Pineda, Ebner Azuara, Maribel Jiménez-Fernández . (2019). Potential use of modified quinoa protein isolate added to cupcakes: physicochemical properties, structure and stability. Food & Function. 7(10): 4432-4439. ISSN: 20426496, 2042650X Recibido 24 de abril, aceptado: 24 de junio de 2019. https://doi.org/10.1039/C9FO00852G	Memoria de congreso
12	Acosta-Dominguez L, Maribel Jiménez Fernández , Ebner Azuara. Thermodynamic analysis as a useful tool to study the physical properties of sweet potato starch films reinforced with alginate microparticles. Polymer Composites. Aceptado el 01 abril 2021.	Memoria de congreso
13	Jiménez-Escobar, P.M. , Pascual-Mathey L.I., Beristain, C.I., Jiménez M. , Flores-Andrade, E., Pascual-Pineda, L.A. (2019). In vivo antioxidant activity of carotenoids nanoemulsion. Presentado Congreso latin Food 2018. En la ciudad de Puerto Vallarta, Jalisco, del 14 al 16 de Noviembre del 2018. ID: 223. Editor: Asoociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos.	4B. Póster
14	2020. Esteban-Cortina, M. Jiménez-Fernández , O. García-Barradas, C. BeristainGuevara, M. R. Mendoza-López Por haber obtenido el Mención Honorífica en el “Concurso de Carteles Experimentales” con el cartel: “ACILACIÓN DE MUCÍLAGO DE NOPAL”, dentro de las actividades del 1er Congreso Internacional de Química Sustentabilidad Energética y Ambiental “Dr. Mario Molina Henríquez”, modalidad virtual, llevado a cabo del 1 al 4 de Diciembre de 2020.	4B. Póster
15	2020. Oliva Ramos G, Jiménez Fernández M , Gutiérrez López G F, Azuara Nieto E Por su valiosa participación en la modalidad de presentación de cartel dentro de la categoría “Nanotecnologías”, con el tema Nano estructuración de masa de maíz azul y su efecto sobre el procesamiento de tortillas en el marco del 4º Congreso Internacional Digital en Alimentos	Memoria de congreso
16	2019- Luis A. Cancino-Castilloa , Rosa I. Ortíz-Basurto, Luz A. Pascual-Pinedac, César I. Beristain-Guevaraa , Maribel Jiménez-Fernández . Microencapsulación de Bacillus subtilis y Enterococcus faecium usando secado por aspersión. XL Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química	Memoria de congreso

	A.C. (AMIDIQ). 1-4 de Mayo del 2019.en la ciudad de Huatulco, Oaxaca, México	
17	2018- Suárez Montaño R. , Beristain-Guevara, C.I., Jiménez-Fernández, M. 2018. Título del trabajo: BA-140/18: Encapsulación de Té verde matcha usando el método de nucleación espontánea. XV Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 23 de mayo del 2018. León Guanajuato. ISSN: 2448-5063.	Memoria de congreso
18	2018- Lara Castellanos, M.J. , Azuara-Nieto E., Jiménez-Fernández, M. , Titulo del trabajo: Modificación de caseína mediante criogenización, ultrasonido y lipofilización. Congreso AMIDIQ 2018. XXXIX Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química A.C. (AMIDIQ). 1-4 de Mayo del 2018. Realizada en Los Cabos Baja California Sur. Pagina: 145-149. ISBN 978-607-95593-6-6.	Memoria de congreso
19	Márquez-Gómez DN , Gutiérrez-López GF, Jiménez-Fernández M , Azuara-Nieto E Por su valiosa participación en la modalidad de presentación de cartel dentro de la categoría “Nanotecnologías”, con el tema Elaboración de películas biodegradables utilizando proteína de soya, escamas de pescado y almidón en el marco del 4º Congreso Internacional Digital en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos: 2020 Rumbo al 2021, realizado del 10 al 12 de junio del 2020.	Memoria de congreso
20	2019. Ignot-Gutierrez, A. , Jiménez-Fernández, M. , Ortiz-Basurto, R.I., García-Barradas, O. 2019. Propiedades Fisicoquímicas de fructanos de agave modificados. XVI Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 29 de mayo de 2019, en la ciudad de León Guanajuato. ISSN: 2448-5063.	1A. Memorias
21	Esteban-Cortina, Alejandro , García-Barradas O., Beristain-Guevara, C.I., Mendoza-Lopez, M-R., Jiménez-Fernández M. Presentación de cartel. dentro de la categoría “Lípidos, Péptidos y Carbohidratos Funcionales”, con el tema Propiedades fisicoquímicas de mucílago de nopal modificado por un método químico en el marco del 4º Congreso Internacional Digital en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos: 2020 Rumbo al 2021, realizado del 10 al 12 de junio del 2020.	4B. Póster
22	Romero-Luna H.E., Azuara E., Beristain C.I., Chanona-Pérez J.J., Hernández-Mendoza A., Jiménez M. “Characterisation of Nanostructured Potato Starch Powders with Blackberry (<i>Rubus fruticosus</i> Var. Brazos) Juice”, American Journal of Potato Research, 95(2), 144-156, 2018. (ISSN: 1099-209X).	1D. Artículo en Revista indizada
23	Flores-Andrade, E., Allende-Baltazar, Z., Sandoval-González, P. E., Jiménez-Fernández, M. , Beristain, C. I., & Pascual-Pineda, L. A. (2021). Carotenoid nanoemulsions stabilized by natural emulsifiers: Whey protein, gum Arabic, and soy lecithin. <i>Journal of Food Engineering</i> , 290, 110208.	1D. Artículo en Revista indizada
24	Luis A. Cancino-Castillo , César I. Beristain, Luz A. Pascual-Pineda, Rosa I. Ortiz-Basurto, Naida Juárez-Trujillo, Maribel Jiménez-Fernández (2020). Effective microencapsulation of Enterococcus faecium in biopolymeric matrices using spray drying. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> . Vol: 104, 9595-9605. Editorial.	1D. Artículo en Revista indizada

	<p>Editorial: <u>Springer Healthcare</u>. País: Germany. ISSN: 0175-7598 (print); 1432-0614 (web). ISSN: 14320614, 01757598. Aceptado el 01102020. https://doi.org/10.1007/s00253-020-10943-y.</p>	
25	Allende Baltazar Z., Pascual-Mathey L.I., Jiménez Fernández M. , Beristain C.I. y Pascua-Pineda L.A. (2019). DISEÑO Y CARACTERIZACIÓN DE NANOEMULSIONES ESTABILIZADAS CON 1EMULSIFICANTES DE ORIGEN NATURAL. Memorias del XL Encuentro Nacional del AMIDIQ, 7-10 mayo 2019, Huatulco Oaxaca.	1A. Memorias In extenso
26	Microencapsulation of vanilla (Vanilla planifolia Andrews) and powder characterization. Calva-Estrada, S. J. ; Mendoza-López, M. R.; García-Barradas, O.; Jiménez Fernández, V.; Jiménez-Fernández, M. Powder Technology 2018, 323, 416-423 (enero, ISSN 0032-5910).	1D. Artículo en Revista indizada
27	Characterisation of O/W Emulsions of Carotenes in Blackberry Juice Performed by Ultrasound and High Pressure Homogenization. Calva-Estrada, S. J. ; García-Barradas, O.; Mendoza-López, M. R.; Jiménez, M. Journal of Dispersion Science and Technology 2018, 39(2), 181-189. (febrero, ISSN 0193-2691).	1D. Artículo en Revista indizada
28	Crecimiento y Eficiencia Fotoquímica del Fotosistema II en Plántulas de 2 Variedades de Capsicum annuum L. Inoculadas con Rizobacterias u Hongos Micorrízicos Arbusculares/Growth and Photochemical Efficiency of Photosystem II in Seedlings of Two Varieties of Capsicum annuum L. Inoculated with Rhizobacteria and Arbuscular Mycorrhizal Fungi. Angulo-Castro, A.; Ferrera-Cerrato, R.; Alarcón, A.; Almaraz-Suárez, J. J.; Delgadillo-Martínez, J.; Jiménez-Fernández, M. ; García-Barradas, O. Revista Argentina de Microbiología 2018, 50(2), 178-188. (abril, ISSN 0325-7541).	1D. Artículo en Revista indizada

Dr. Oscar García Barradas		
LGAC1	Procesamiento, Estabilidad y Biodisponibilidad de Productos Alimenticios	Tipo de producto
1	Microencapsulation of vanilla (Vanilla planifolia Andrews) and powder characterization. Calva-Estrada, S. J. ; Mendoza-López, M. R.; García-Barradas, O. ; Jiménez Fernández, V.; Jiménez-Fernández, M. Powder Technology 2018, 323, 416-423 (enero, ISSN 0032-5910).	1D. Artículo en Revista indizada
2	Characterisation of O/W Emulsions of Carotenes in Blackberry Juice Performed by Ultrasound and High Pressure Homogenization. Calva-Estrada, S. J. ; García-Barradas, O. ; Mendoza-López, M. R.; Jiménez, M. Journal of Dispersion Science and Technology 2018, 39(2), 181-189. (febrero, ISSN 0193-2691).	1D. Artículo en Revista indizada
3	Crecimiento y Eficiencia Fotoquímica del Fotosistema II en Plántulas de 2 Variedades de Capsicum annuum L. Inoculadas con Rizobacterias u Hongos Micorrízicos Arbusculares/Growth and Photochemical Efficiency of Photosystem II in Seedlings of Two Varieties of Capsicum annuum L. Inoculated with Rhizobacteria and Arbuscular Mycorrhizal Fungi. Angulo-Castro, A.; Ferrera-Cerrato, R.; Alarcón, A.; Almaraz-	1D. Artículo en Revista indizada

	Suárez, J. J.; Delgadillo-Martínez, J.; Jiménez-Fernández, M.; García-Barradas, O. . Revista Argentina de Microbiología 2018, 50(2), 178-188. (abril, ISSN 0325-7541).	
4	Characterization of the antifungal activity of three rhizobacterial strains against Rhizoctonia solani. <i>Pineda-Mendoza, D. Y.; González-Mancilla, A.; Almaraz, J. J.; Rodríguez-Guzmán, M. P.; García-Barradas, O.; Argumedo-Delira, R.</i> Spanish Journal of Agricultural Research 2018, 16(4), p. e1011. (diciembre 2018, ISSN 2171-9292).	1D. Artículo en Revista indizada
5	Effect of Lipophilization on the Antioxidant Activity of Carvacrol, Quercetin and Vanillin with Conjugated Linoleic Acid. Jiménez-Fernández, M.; Ortega-Valencia, J. E.; García-Barradas, O. ; Bonilla-Landa, I.; Mendoza-López, M. R.; Luna-Solano, G. Revista Mexicana de Ingeniería Química 2019, 18(2), 637-645. (Mayo-agosto 2019, ISSN 1665-2738).	1D. Artículo en Revista indizada
6	Physicochemical and Functional Properties of Native and Modified Agave Fructans by Acylation. Ignot-Gutiérrez, A. ; Ortiz-Basurto, R. I.; García-Barradas, O. ; Díaz-Ramos, D. I.; Jiménez-Fernández, M. Carbohydrate Polymers 2020, 245, 116529. (Octubre 2020, ISSN 0144-8617).	1D. Artículo en Revista indizada
7	Biotransformación Microbiana de Moléculas Orgánicas. García-Barradas, O. ; Mendoza-López, M. R.; Ordoñez, M. en: Biotecnología Microbiana: Aplicaciones Productivas, Energéticas y Ambientales. Argumedo-Delira, R.; Sánchez-Viveros, G.; Alarcón, A.; García-Meza, J. V. Eds. Editorial Universidad Veracruzana, 2018, Cap. 14, 339-367 (ISBN 978-607-502-697-8).	2B. Capítulo de libro
8	Heterociclos: Pequeñas y Maravillosas Estructuras en el Organismo Humano. Hernández-Romero, D.; García-Barradas, O. ; Colorado Peralta, R.; Sánchez Pavón E. Revista Digital Universitaria UNAM 2018, 19(4). (Julio-Agosto, ISSN 1607-6079).	3. Artículo de divulgación
9	Un Corto Viaje por la Química, Agua, Sal y Aceite: Aprender a Hablar y Escribir como Químico. Oscar García-Barradas . Eduscientia 2019, 2(3), 49-57. (Febrero-Julio, ISSN: 2594-1828).	3. Artículo de divulgación
10	Propiedades Fisicoquímicas de Mucílago de Nopal Modificado por un Método Químico. Esteban-Cortina, A. ; García-Barradas, O.; Beristaín-Guevara, C.I.; Mendoza-López, M. R.; Jiménez-Fernández, M. IV Congreso Internacional Digital de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos, 10 a 12 de junio de 2020.	4B. Presentación en cartel
11	Acilación de Mucílago de Nopal. Esteban-Cortina, A. ; Jiménez-Fernández, M.; García-Barradas, O. ; Beristaín-Guevara, C. I.; Mendoza-López, M. R. 1 ^{er} Congreso Internacional de Química, Sustentabilidad Energética y Ambiental “Dr. Mario Molina Henríquez”, 1 a 4 de diciembre de 2020. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Mención Honorífica.	4B. Presentación en cartel
12	2019. Ignot-Gutierrez, A. , Jiménez-Fernández, M., Ortiz-Basurto, R.I., García-Barradas, O. 2019. Propiedades Fisicoquímicas de fructanos de agave modificados. XVI Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 29 de mayo de 2019, en la ciudad de León Guanajuato. ISSN: 2448-5063.	1A. Memorias
13	Peña Soto Pamela Mariana; García-Barradas Oscar ; Jiménez Fernández Maribel y Mendoza López Ma. Remedios. Estudio de la cinética de transesterificación de ácidos grasos mediante RMN 1H Y GC/MS. 6 ^a Reunión de Resonancia Magnética Nuclear Experimental;	4B. Poster

	organiza la Sociedad Mexicana de RMN. 12 Y 13 de noviembre 2020 . Universidad Tecnológica de la Mixteca, Huajuapan de León; Oaxaca	
14	Pérez Chino Nohelia Lizbeth, Cadenas Ferral Ligia Esmeralda, Castillo Garrido Gloria Estefany, Mondragón Covarrubias Jorge Osvaldo, Reyes Ramírez Andres, Mendoza López Ma. Remedios y García Barradas Oscar . Síntesis y análisis estructural de aminoácidos no proteinogénicos que incorporan una porción fluorescente. Primer Congreso Nacional Estudiantil “Dra Yolanda Cocotle Ronzon”. 11 y 12 de marzo de 2019. Xalapa, Veracruz.	4B. Poster

LGAC 2: Lista de productos obtenidos por el línea Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos

Dra. Elia Nora Aquino Bolaños		
LGAC 2	Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos	Tipo de producto
1	Aquino-Bolaños, E.N.; Garzón-García, A.K.; Alba-Jiménez, J.E.; Chávez-Servia, J.L.; Vera-Guzmán, A.M.; Carrillo-Rodríguez, J.C.; Santos-Basurto, M.A. Physicochemical Characterization and Functional Potential of Phaseolus vulgaris L. and Phaseolus coccineus L. Landrace Green Beans. <i>Agronomy</i> 2021, 11 (4), 805.	1D. Artículo en Revista indizada
2	Flores-Sosa, Á. R., Aquino-Bolaños, E. N., Cardador-Martínez, A., Chávez-Servia, J. L., Vera-Guzmán, A. M., Carrillo-Rodríguez, J. C., & Jiménez, J. E. A. 2020. Variation in protein and amino acids content among landraces of common bean (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> . 32(10): 750-760	1D. Artículo en Revista indizada
3	Mateos-Maces, L.; Chávez-Servia, J.L.; Vera-Guzmán, A.M.; Aquino-Bolaños, E.N.; Alba-Jiménez, J.E.; Villagómez-González, B.B. Edible Leafy Plants from Mexico as Sources of Antioxidant Compounds, and Their Nutritional, Nutraceutical and Antimicrobial Potential: A Review. <i>Antioxidants</i> 2020, 9, 541. doi:10.3390/antiox9060541	1D. Artículo en Revista indizada
4	Arely Capistrán-Carabarin, Elia Nora Aquino-Bolaños, Yatzil Denih García-Díaz, José Luis Chávez-Servia, Araceli Minerva Vera-Guzmán, José Cruz Carrillo-Rodríguez. 2019. Complementarity in Phenolic Compounds and the Antioxidant Activities of <i>Phaseolus coccineus</i> L. and <i>P. vulgaris</i> L. Landraces. <i>Foods</i> 8(8): 295-. doi:10.3390/foods8080295	1D. Artículo en Revista indizada
5	Gaitán-Hernández, R., Aquino-Bolaños, E. N., Herrera, M., & Salmones, D. 2020. Yield, and phenolic content of shiitake mushrooms cultivated on alternative substrates. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> . 32(3): 188-197 doi: 10.9755/ejfa.2020.v32.i3.2076	1D. Artículo en Revista indizada
6	Elia Nora Aquino-Bolaños , Elvia Cruz-Huerta, Sandra T. Martin-del-Campo, Socorro Herrera-Meza, José Luis Chávez-Servía, Héctor Gabriel Acosta-Mesa and Rubí Viveros-Contreras. 2019. physical and chemical characterization of oil the from the <i>Tapirira mexicana</i> Marchand SEED. <i>Interciencia</i> 44 (4) 236-240.	1D. Artículo en Revista indizada
7	Martínez-Martínez, R., Vera-Guzmán, A.M., Chávez-Servia, J.L., Aquino-Bolaños, E.N., Carrillo-Rodríguez, J.C. and Pérez-Herrera, A. 2019. Bioactive compounds and antioxidant activities in pigmented maize landraces. <i>Interciencia</i> . 44(9):549-556.	1D. Artículo en Revista indizada

8	Raquel Martínez-Martínez, José Luis Chávez-Servia, Araceli Minerva Vera-Guzmán, Elia Nora Aquino-Bolaños, José Cruz Carrillo-Rodríguez, Aleyda Pérez-Herrera. 2019. Phenotypic variation in grain mineral compositions of pigmented maize conserved in indigenous communities of Mexico. <i>Maydica</i> . 64(1), 13.	1D. Artículo en Revista indizada
9	Yatzil Denih García-Díaz, Elia Nora Aquino-Bolaños , José Luis Chávez-Servia, Araceli Minerva Vera-Guzmán, and José Cruz Carrillo-Rodríguez. 2018. Bioactive compounds and antioxidant activity in the common bean are influenced by cropping season and genotype. <i>Chilean Journal of Agricultural Research</i> 78(2): 255-265. Doi:10.4067/S0718-58392018000200255.	1D. Artículo en Revista indizada
10	José Luis Chávez-Servia, Araceli Minerva Vera-Guzmán, Lesser Roberto Linares-Menéndez, José Cruz Carrillo-Rodríguez, Elia Nora Aquino-Bolaños . 2018. Agromorphological Traits and Mineral Content in Tomato Accessions from El Salvador, Central America. <i>Agronomy</i> 8(3), 32, 1-14. Doi:10.3390/agronomy8030032	1D. Artículo Publicado en revista indizada
1	Alba Jiménez, J. E. , Urrutia-Hernández, T., Chavéz Servia, J. L., Martínez, A. J., Cruz Huerta, E., & Aquino Bolaños, E. N. 2019. Uso de atmósferas controladas para conservar la calidad de tuna roja (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) mínimamente procesada. <i>Nova Scientia</i> , 11(23).	1D. Artículo en Revista indizada de CONACyT
1	José L. Chávez-Servia, Jimena E. Alba-Jiménez , Elia N. Aquino-Bolaños , Araceli M. Vera Guzmán and José C. Carrillo-Rodríguez. 2020. Traditional Production Systems, Phytochemical Composition of Fruit, Seeds and Flowers, and Nutritional-Nutraceutical Potential of Four Mexican Cucurbits. En <i>Cucurbita: Biology, Distribution and Habitat</i> . Nova Science Publishers, Inc. ISBN: 978-1-53617-924-8	2 ^a . Capítulo de libro internacional
2	Mónica Lilian Pérez-Ochoa, José Luis Chávez-Servia, Araceli Minerva Vera-Guzmán, Elia Nora Aquino-Bolaños and José Cruz Carrillo-Rodríguez. Medicinal Plants Used by Indigenous Communities of Oaxaca, Mexico, to Treat Gastrointestinal Disorders. 2019. En Shagufta Perveen and Areej Mohammad Al-Taweel (Editors). <i>Pharmacognosy Medicinal Plants</i> . IntechOpen Print ISBN: 978-1-83880-610-1. eBook (PDF) ISBN: 978-1-83880-874-7. http://dx.doi.org/10.5772/intechopen.82182	2 ^a . Capítulo de libro internacional
3	José L. Chávez-Servia, José C. Carrillo-Rodríguez, Araceli M. Vera Guzmán, Elia N. Aquino-Bolaños , Sanjuana Hernández-Delgado, Netzahualcoyotl Mayek-Pérez and Ricardo Lobato-Ortiz. Traditional family production and nutritional-nutraceutical value of common beans (<i>Phaseolus vulgaris</i>) in southeast México. 2018. En R. Campos-Vega, P. Bassinello and B. Oomah (Editors). <i>Phaseolus vulgaris: Cultivars, Production and Uses</i> . © 2018 Nova Science Publishers, Inc. pp. 167-198. ISBN: 978-1-53613-546-6.	2 ^a . Capítulo de libro internacional
1	Garzón-García, A.K., M. Acosta-García, D. Ruíz-Landa, J.C. Carrillo-Rodríguez, A.M. Vera-Guzmán, E. N. Aquino-Bolaños , J.L. Chávez-Servia. 2018. Determinación de índices de cosecha en ejote morado (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). En Vázquez-García, G.V., Martínez-García, A., Solano-Sosa, C.E., Sánchez-Morales, M.E., Ramos-Guerrero E.L. (Editores). <i>Desarrollo Científico en México</i> pp. 658-664. ISBN 978-607-95228-9-6	

Dra. Ma. Remedios Mendoza López		
LGAC 2	Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos	Tipo de producto
1	Abril Ramírez-Higuera, Carolina Peña-Montes, Socorro Herrera-Meza, Remedios Mendoza-López , Gerardo Valerio-Alfaro, and Rosa María Oliam rt-Ros. Preventive Action of Sterculic Oil on Metabolic Syndrome Development on a Fructose-Induced Rat Model. <i>J Med Food</i> 23 (3) 2020, DOI: 10.1089/jmf.2019.0177.	1D. Artículo en Revista indizada
2	Ortega-Valencia J.E. , García-Barradas O., Bonilla-Landa I., Mendoza-López M.R. , Luna-Solano G.y Jiménez-Fernández M. Effect of lipophilization on the antioxidant activity of carvacrol, quercetin and vanillin with conjugated linoleic acid. Vol. 18, No.2 2019 637-645; <i>Revista Mexicana de Ingeniería Química</i> 2019.	1D. Artículo en Revista indizada
3	S.J. Calva-Estrada, M.R.Mendoza , O. García, V.M. Jiménez-Fernández, M. Jiménez. Microencapsulation of vanilla (<i>Vanilla planifolia</i> Andrews) and powder characterization. <i>Powder Technology</i> 2018, 323 (2018) 416–423.	1D. Artículo en Revista indizada
4	Sergio de Jesús Calva Estrada , Oscar García, María Remedios Mendoza , Maribel Jiménez. Characterization of O/W emulsions of carotenes in blackberry juice performed by ultrasound and high-pressure homogenization. <i>Journal of Dispersión Science and Technology</i> 2018, Vol. 39, No. 2, páginas 181-189. DOI:10.1080/01932691.2017.1306783.	1D. Artículo en Revista indizada
5	Marcos Fernando Ocaña Sánchez, Minerva Hernández Lozano, Ma. Remedios Mendoza López y María Gabriela Alcántara López. Comparación del contenido de ácidos grasos en aceite de semilla de aguacate obtenido mediante extracción soxhlet y el de una marca comercial. <i>Impulso tecnológico</i> (año 16 número 40), 369-370; Abril-Junio 2018; ISSN 1405-0323.	1C. Artículo Publicado en revista arbitrada
6	Esteban cortina A , García Barradas O, Beristain Guevara C I, Mendoza López Ma. R , Jiménez Fernández Maribel. Propiedades fisicoquímicas de mucilago de nopal modificado por un método químico. Cuarto Congreso Internacional Digital de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos. Modalidad: Cartel, dentro de la categoría “Lípidos, Péptidos y Carbohidratos funcionales”. 10 de Junio de 2020.	4B. Poster
7	Peña Soto Pamela Mariana; García-Barradas Oscar; Jiménez Fernández Maribel y Mendoza López Ma. Remedios . Estudio de la cinética de transesterificación de ácidos grasos mediante RMN 1H Y GC/MS. 6 ^a Reunión de Resonancia Magnética Nuclear Experimental; organiza la Sociedad Mexicana de RMN. 12 Y 13 de noviembre 2020. Universidad Tecnológica de la Mixteca, Huajuapan de León; Oaxaca	4B. Poster
8	Pérez Chino Nohelia Lizbeth, Cadenas Ferral Ligia Esmeralda, Castillo Garrido Gloria Estefany, Mondragón Covarrubias Jorge Osvaldo, Reyes Ramírez Andres, Mendoza López Ma.	4B. Poster

	Remedios y García Barradas Oscar. Síntesis y análisis estructural de aminoácidos no proteinogénicos que incorporan una porción fluorescente. Primer Congreso Nacional Estudiantil “Dra Yolanda Cocotle Ronzon”. 11 y 12 de marzo de 2019. Xalapa, Veracruz.	
9	Acilación de Mucílago de Nopal. Esteban-Cortina, A. ; Jiménez-Fernández, M.; García-Barradas, O.; Beristaín-Guevara, C. I.; Mendoza-López, M. R. 1er Congreso Internacional de Química, Sustentabilidad Energética y Ambiental “Dr. Mario Molina Henríquez”, 1 a 4 de diciembre de 2020. Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Mención Honorífica.	4B. Poster
10	2019. Ignat-Gutierrez, A. , Jiménez-Fernández, M., Ortiz-Basurto, R.I., García-Barradas, O. 2019. Propiedades Fisicoquímicas de fructanos de agave modificados. XVI Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 29 de mayo de 2019, en la ciudad de León Guanajuato. ISSN: 2448-5063.	1A. Memorias
11	Biotransformación Microbiana de Moléculas Orgánicas. García-Barradas, O.; Mendoza-López, M. R.; Ordoñez, M. en: Biotecnología Microbiana: Aplicaciones Productivas, Energéticas y Ambientales. Argumedo-Delira, R.; Sánchez-Viveros, G.; Alarcón, A.; García-Meza, J. V. Eds. Editorial Universidad Veracruzana, 2018, Cap. 14, 339-367 (ISBN 978-607-502-697-8).	2B. Capítulo de libro

	Dra. Rosa Isela Guzmán	
LGAC 2	Calidad Funcional, Nutritamental y Sensorial de Alimentos	Tipo de producto
1	Pérez-Grijalba, B. , García-Zebadúa, J. C., Ruíz-Pérez, V. M., Téllez-Medina, D. I., García-Pinilla, S., Guzmán-Gerónimo, R. I. , & Mora-Escobedo, R. (2018). Biofunctionality, colorimetric coefficients and microbiological stability of blackberry (<i>Rubus fruticosus</i> var. Himalaya) juice under microwave/ultrasound processing. <i>Revista Mexicana de Ingeniería Química</i> , 17(1), 13-28.	1D. Artículo en Revista indizada
2	Pérez-Grijalva, B. , Herrera-Sotero, M., Mora-Escobedo, R., Zebadúa-García, J. C., Silva-Hernández, E., Oliart-Ros, R., ... & Guzmán-Gerónimo, R. (2018). Effect of microwaves and ultrasound on bioactive compounds and microbiological quality of blackberry juice. <i>LWT</i> , 87, 47-53.	1D. Artículo en Revista indizada
3	Miñon-Hernández, D. , Villalobos-Espinosa, J., Santiago-Roque, I., González-Herrera, S. L., Herrera-Meza, S., Meza-Alvarado, E., ... & Guzmán-Gerónimo, R. I. (2018). Biofunctionality of native and nano-structured blue corn starch in prediabetic Wistar rats. <i>CyTA-Journal of Food</i> , 16(1), 477-483.	1D. Artículo en Revista indizada
4	Vera-Guzmán, A. M., Guzmán-Gerónimo, R. I. , López, M. G., & Chávez-Servia, J. L. (2018). Volatile compound profiles in mezcal spirits as influenced by agave species and production processes. <i>Beverages</i> , 4(1), 9.	1D. Artículo en Revista indizada
5	Fernández-Demenechi, R., Rodríguez-Landa, J. F., Guzmán-Gerónimo, R. I. , Acosta-Mesa, H. G., Meza-Alvarado, E., Vargas-	1D. Artículo en Revista indizada

	<p>Moreno, I., & Herrera-Meza, S. (2019). Effect of blackberry juice (<i>Rubus fruticosus L.</i>) on anxiety-like behaviour in Wistar rats. <i>International journal of food sciences and nutrition</i>, 70(7), 856-867.</p>	
6	<p>Fernández-Demeneghi, R., Rodríguez-Landa, J. F., Guzmán-Gerónimo, R. I., Acosta-Mesa, H. G., Meza-Alvarado, E., Vargas-Moreno, I., & Herrera-Meza, S. (2019). Effect of blackberry juice (<i>Rubus fruticosus L.</i>) on anxiety-like behaviour in Wistar rats. <i>International journal of food sciences and nutrition</i>, 70(7), 856-867.</p>	1D. Artículo en Revista indizada
7	<p>Rafael, F. D., Isidro, V. M., Héctor-Gabriel, A. M., Abraham, P. O., Yolanda, C. U., Tania, R. G., ... & Socorro, H. M. (2019). Berry Supplementation and Their Beneficial Effects on Some Central Nervous System Disorders. In <i>Behavioral Pharmacology-From Basic to Clinical Research</i>. IntechOpen.</p>	1D. Artículo en Revista indizada
8	<p>Guzmán-Gerónimo, R. I., Herrera-Sotero, M., Grijalva, B., Oliart-Ros, R. M., Meza-Alvarado, J. E., Martínez-Chacón, A. J., ... & Herrera-Meza, S. (2020). Impact of blackberry juice on biochemical and histopathological profile in Wistar rats fed with a high-sucrose and high-cholesterol diet. <i>CyTA-Journal of Food</i>, 18(1), 359-366.</p>	1D. Artículo en Revista indizada
9	<p>Herrera-Sotero, M. Y., Cruz-Hernández, C. D., Oliart-Ros, R. M., Chávez-Servia, J. L., Guzmán-Gerónimo, R. I., González-Covarrubias, V., ... & Rodríguez-Dorantes, M. (2020). Anthocyanins of blue corn and tortilla arrest cell cycle and induce apoptosis on breast and prostate cancer cells. <i>Nutrition and cancer</i>, 72(5), 768-777.</p>	1D. Artículo en Revista indizada
10	<p>Virgen Gen, J. J., Guzmán-Gerónimo, R. I., Martínez-Flores, K., Martínez-Nava, G. A., Fernández-Torres, J., & Zamudio-Cuevas, Y. (2020). Cherry extracts attenuate inflammation and oxidative stress triggered by monosodium urate crystals in THP-1 cells. <i>Journal of Food Biochemistry</i>, 44(10), e13403.</p>	1D. Artículo en Revista indizada
11	<p>Miñón-Hernández, D., Dorantes-Alvarez, L., Guzmán-Gerónimo, R. I., Alvarado-Olivarez, M., Herrera-Meza, S., Santiago-Roque, I., ... & Arrieta-Baez, D. (2021). Avocado creole peel ameliorates metabolic alterations caused by a high sucrose fat diet in a wistar rats model. <i>Plant Foods for Human Nutrition</i>, 76(1), 12-19</p>	1D. Artículo en Revista indizada
12	<p>Herrera-Sotero, Mónica, Silva-Hernandez, Erick Guzman-Geronimo, Rosa (2019). Polifenoles, antocianinas y actividad antioxidante en jugos comerciales y jugo de zarzamora tratado con microondas. 2064-2076 ISSN - 2594-147X. Avances en Investigación Agrícola, Pecuaria, Forestal, Acuícola, Pesquería, Desarrollo rural, Transferencia de tecnología, Biotecnología, Ambiente, Recursos naturales y Cambio climático</p>	2A. Capítulo de libro
13	<p>Virgen-Gen J. J., Guzmán-Gerónimo R.I., Zamudio-Cuevas Y.E. (2018) Evaluación de la actividad biológica in vitro del puré de cereza como potencial nutracéutico en la gota. Chem Scie. ISBN: 978-607-95737-9-9</p>	2A. Capítulo de libro

Dra. Jimena Esther Alba Jiménez		
LGAC 2	Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos	Tipo de producto
1	Aquino-Bolaños, E. N., Garzón-García, A. K. , Alba-Jiménez, J. E. , Chávez-Servia, J. L., Vera-Guzmán, A. M., Carrillo-Rodríguez, J. C., and Santos-Basurto, M. A. (2021). Physicochemical Characterization and Functional Potential of Phaseolus vulgaris L. and Phaseolus coccineus L. Landrace Green Beans. <i>Agronomy</i> , 11(4), 803. https://doi.org/10.3390/agronomy11040803	1D. Artículo en Revista indizada
2	Ángel Ramón Flores-Sosa , Elia N. Aquino-Bolanos, Anaberta Cardador-Martínez, José L. Chávez-Servia, Araceli M. Vera-Gúzman, José C. Carrillo-Rodríguez, Jimena E. Alba-Jiménez . 2020. Variation in protein and amino acids content among landraces of common bean (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.). <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> . 32(10): 750-760. doi: 10.9755/ejfa.2020.v32.i10.2175	1D. Artículo en Revista indizada
3	Mateos-Maces, L.; Chávez-Servia, J.L.; Vera-Guzmán, A.M.; Aquino-Bolaños, E.N.; Alba-Jiménez, J.E. ; Villagómez-González, B.B. Edible Leafy Plants from Mexico as Sources of Antioxidant Compounds, and Their Nutritional, Nutraceutical and Antimicrobial Potential: A Review. <i>Antioxidants</i> 2020, 9, 541. doi:10.3390/antiox9060541	1D. Artículo en Revista indizada
4	Alba Jiménez J.E., Chavéz Servia J.L., Martínez A.J., Urrutia Hernández T.A., Cruz Huerta E. y Aquino Bolaños E.N. (2019). Uso de atmósferas controladas para conservar la calidad de tuna roja [<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.)] mínimamente procesada. <i>Nova Scientia</i> . 11(23): 49-64. https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.1955 .	1D. Artículo en Revista indizada de CONACyT
5	Chávez-Servia J.L., Alba-Jiménez J.E., Aquino-Bolaños E.N., Vera Guzmán A.M. and Carrillo-Rodríguez J.C. (2020). Traditional Production Systems, Phytochemical Composition of Fruit, Seeds and Flowers, and Nutritional-Nutraceutical Potential of Four Mexican Cucurbits. En Elias D. Kerrick (Editor). <i>Cucurbita: Biology, Distribution and Habitat</i> . Nova Science Publisher. ISBN: 978-1-53617-924-8.	2A. Capítulo de libro

Dra. Elvia Cruz Huerta		
LGAC 2	Calidad Funcional, Nutrimental y Sensorial de Alimentos	Tipo de producto
1	Conde-Rivas J.O. , Guajardo Flores D., Cruz-Huerta E. (2019). Identification of bioactive peptides released from royal jelly proteins during <i>in vitro</i> simulated gastrointestinal digestion. 33rd EFFoST International Conference. 12-14 november, Rotterdam, Netherlands.	4B Póster
2	Serena-Romero G. , Limón-Aguilera F., Martínez-Ramírez S., Martínez A.J., Cruz-Huerta E. (2020). Bioaccessibility and antioxidant activity of phenolic compounds from squash blossoms during a simulated gastrointestinal digestion <i>in vitro</i> . e-Latin Food. 9th Food Science, Biotechnology and Safety Congress. 11-13 november. Online event.	4B Póster
3	Limón-Aguilera F. , Guajardo-Flores D., Cruz-Huerta E. (2020). Effect of the gastrointestinal digestion <i>in vitro</i> on the bioaccessibility	4B Póster

	and antioxidant activity of phenolic compounds from <i>Moringa oleifera</i> leaves. 34th EFFoST International Conference. 10-12 November. Online event.	
4	Ramírez-Martínez S. , Guajardo-Flores D., Cruz-Huerta E. (2020). Bioaccessibility and antioxidant activity of phenolic compounds in cocoa beans and cocoa products during a simulated gastrointestinal digestion <i>in vitro</i> . 34th EFFoST International Conference. 10-12 November. Online event	4B Póster