

**1. Datos básicos**[Datos generales](#)[Domicilio de residencia](#)**2. Formación académica**[Grados Académicos](#)**3. Trayectoria profesional**[Experiencia laboral](#)[Estancias de investigacion](#)**4. Producción científica, tecnológica y de innovación****4.1 Científica**[Publicación de artículos](#)[Publicación de libros](#)[Capítulos publicados](#)[Reportes técnicos](#)[Memorias](#)[Reseñas](#)**4.2 Tecnológica y de innovación**[Desarrollos tecnológicos](#)[Patentes](#)**5. Formación de capital humano****5.1 Docencia**[Programas en PNPC](#)[Programas no PNPC](#)**5.2 Tesis dirigidas**[Programas en PNPC](#)[Programas no PNPC](#)**5.3 Diplomados****6. Comunicación pública de la ciencia, tecnológica y de innovación****6.1 Difusión**[Publicación de artículos](#)[Publicación de libros](#)**6.3 Divulgación**[Divulgación](#)[Participación en congresos](#)**7. Vinculación**[Redes Temáticas CONACYT](#)[Redes de investigación](#)[Proyectos de investigación](#)[Grupos de investigación](#)**8. Evaluaciones**[Evaluaciones CONACYT](#)[Evaluaciones no CONACYT](#)**9. Premios y distinciones**[Distinciones CONACYT](#)[Distinciones no CONACYT](#)**10. Lenguas e idiomas**[Idiomas](#)

CONACYT

Datos generales

CURP: GALA710101MVZRGL02	Fecha de nacimiento: 01/ene/1971	RFC: GALA7101011G6
Nombre: ALICIA	Primer apellido: GRAJALES	Segundo apellido: LAGUNES
Sexo: Femenino	Estado conyugal: Casado(a)	País de nacimiento: México
Entidad federativa: VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE	CVU: 21462	
Contacto principal: grajales@uaslp.mx	Nacionalidad: Mexicana	

Identificadores de autor

ORC ID: 0000-0003-0983-3247
Researcher ID Thomson:
arXiv Author ID:
PubMed Author ID:
Open ID:

Medios de contacto

Medio de contacto	Categoría de contacto	Correo / Teléfono	Principal
Correo electrónico	Oficial	grajales@uaslp.mx	SI

Domicilio de residencia

Estado o distrito federal: SAN LUIS POTOSÍ	Municipio o delegación: SAN LUIS POTOSÍ
Localidad: LA LOMA	Código postal: 78295
Asentamiento: Fraccionamiento - Privadas del Pedregal	

Vialidad de domicilio

Nombre de vialidad: Cuarta privada # 10
--

Identificación del inmueble

Número exterior:	Parte numérica: 10	Parte alfanumérica:	Número exterior anterior:
Número interior:	Parte numérica: 10	Parte alfanumérica:	

Entre que calles

Nombre de vialidad: CALLE tercera y CALLE cuarta
---

Calle posterior

Nombre: CALLE quinta
Descripción de la ubicación: Cuarta privada # 10 privadas del Pedregal, San Luis Potosi.

## CONACYT

## Grados académicos

Título: INGENIERO BIOQUIMICO EN PRODUCTOS NATURALES

Nivel de escolaridad: Licenciatura

Estatus: Grado obtenido

Cédula profesional: 2022355

Opciones de titulación: Estudios de posgrado

Título de tesis: ESCOLARIDAD POR ESTUDIOS DE MAESTRIA

Fecha de obtención: 01/may/1993

Institución de obtención de grado: Tecnológico Nacional de México

País de obtención de grado: México

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Grados académicos

Título: MAESTRIA EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Nivel de escolaridad: Maestría

Estatus: Grado obtenido

Cédula profesional: 3706107

Opciones de titulación: Tesis

Título de tesis: ESTUDIO DE LA ESTABILIDAD DEL AGUACATE EN POLVO SECADO POR ASPERSION

Fecha de obtención: 02/may/1995

Institución de obtención de grado: Tecnológico Nacional de México

País de obtención de grado: México

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Grados académicos

Título: DOCTOR EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

Nivel de escolaridad: Doctorado

Estatus: Grado obtenido

Cédula profesional: 7675087

Opciones de titulación: Tesis

Título de tesis: INTERACTIONS MECANIKUES ENTRE LES FIBRES DE COLLAGENE ET LES FIBRES MUSCULAIRES DANS LA VIANDE AU COURS DU CHAUFFAGE

Fecha de obtención: 01/mar/1999

Institución de obtención de grado: UNIVERSITE CLERMONT AUVERGNE

País de obtención de grado: France

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Experiencia laboral

Puesto laboral: Otros Investigadores

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

## CONACYT

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

**Nombre del puesto / Nombramiento:**

Profesor Investigador

**Logros:**

Formación de recursos humanos, publicaciones en revistas indizadas, premios nacionales, impartición de cursos a nivel licenciatura y posgrado, gestión académica.

**Inicio:** 15/feb/2002

## Experiencia laboral

<b>Puesto laboral:</b> Otro
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología agrícola
<b>Disciplina:</b> Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	<b>Subdisciplina:</b> Otros

**Nombre del puesto / Nombramiento:**

Profesor Investigador Titular B

**Logros:**

Se impartieron clases a nivel licenciatura y posgrado, se formaron recursos humanos y la publicación de artículos en revistas indexadas en JCR.

**Inicio:** 01/abr/1999**Fin:** 01/feb/2002

## Estancia Investigación

<b>Nombre de estancia:</b> Estancia Sabática	
<b>Tipo de estancia:</b> Sabática	
<b>Institución:</b> University of Illinois at Urbana Champaign	
<b>Fecha Inicio:</b> 20/ago/2013	<b>Fecha Fin:</b> 30/jul/2014

## CONACYT

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Estancia Investigación

<b>Nombre de estancia:</b> Estancia de colaboración	
<b>Tipo de estancia:</b> Académica	
<b>Institución:</b> Institut National de la Recherche Agronomique (Inra) - Centre de Clermont-Ferrand-Theix	
<b>Fecha Inicio:</b> 06/dic/2010	<b>Fecha Fin:</b> 10/dic/2010

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Estancia Investigación

<b>Nombre de estancia:</b> Trabajo de investigación	
<b>Tipo de estancia:</b> Académica	
<b>Institución:</b> Universidad Autónoma Metropolitana (UAM)	
<b>Fecha Inicio:</b> 18/oct/2010	<b>Fecha Fin:</b> 22/oct/2010

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Estancia Investigación

<b>Nombre de estancia:</b> Estancia técnica	
<b>Tipo de estancia:</b> Académica	
<b>Institución:</b> Institut de Recerca I Tecnologia Agroalimentària (IRTA)	
<b>Fecha Inicio:</b> 14/sep/2009	<b>Fecha Fin:</b> 18/sep/2009

## CONACYT

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

## Estancia Investigación

Nombre de estancia:	Estancia técnica		
Tipo de estancia:	Académica		
Institución:	Institut National de la Recherche Agronomique (Inra) - Centre de Clermont-Ferrand-Theix		
Fecha Inicio:	13/jun/2005	Fecha Fin:	24/jun/2005

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	ISSN electrónico: 25558560		
Nombre:	VIANDES PRODUITS CARNES		
País:	France		
Título del artículo:	CONTRACTION AU FROID ET CHAUFFAGE DE LA VIANDE BOVINE		
Número de la revista:	2	Volumen de la revista:	17
Año de edición:	Año de publicación: 1996		
Páginas de:	339	a:	341
Palabra clave 1:	CONTRACTION AU FROID	Palabra clave 2:	VIANDE BOVINE
		Palabra clave 3:	CHAUFFAGE

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí

Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca al Extranjero

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Alicia Grajales Lagunes	MANUAL	Autor
Jacques Lepetit	MANUAL	Autor
Joelle Canistro	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	07373937	ISSN electrónico:	07373937
Nombre:	Drying Technology		
País:	United States of America		
Título del artículo:	Stability and sensory quality of spray dried avocado paste		
Número de la revista:	1-2	Volumen de la revista:	17
Año de edición:	Año de publicación: 1999		

CONACYT

Páginas de:	317	a:	326
Palabra clave 1:	SPRAY DRIED	Palabra clave 2:	AVOCADO PASTE
		Palabra clave 3:	SENSORY QUALITY

Áreas de conocimiento			
Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Beca Nacional
--------------------------	----	-----------------	----------------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
H. S. Garcia-Galindo	SCOPUS	Autor
O. Anguio-Guerrero	SCOPUS	Autor
J. A. Monroy-Rivera	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:		ISSN electrónico:	
Nombre:	TESIS DE DOCTORADO		
País:	France		
Título del artículo:	INTERACTIONS MECANIKUES ENTRE LES FIBRES DE COLLAGENE ET LES FIBRES MUSCULAIRES DANS LA VIANDE AU COURS DU		
Número de la revista:		Volumen de la revista:	
Año de edición:		Año de publicación:	1999
Páginas de:	1	a:	138
Palabra clave 1:	FIBRES DE COLLAGENE	Palabra clave 2:	FIBRES MUSCULARES
		Palabra clave 3:	VIANDE

Áreas de conocimiento			
Área:		Campo:	
Disciplina:		Subdisciplina:	

¿Recibió apoyo CONACYT?:		Fondo/Programa:	
--------------------------	--	-----------------	--

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Alicia Grajales Lagunes	MANUAL	Autor

Publicación de artículos			
ISSN impreso:	03091740	ISSN electrónico:	03091740
Nombre:	Meat Science		
País:	United Kingdom		
Título del artículo:	Modelling the effect of sarcomere length on collagen thermal shortening in cooked meat: Consequence on meat toughness		
Número de la revista:	3	Volumen de la revista:	54
Año de edición:		Año de publicación:	2000

CONACYT

Páginas de: 239	a: 250	
Palabra clave 1: MEAT	Palabra clave 2: COLLAGEN	Palabra clave 3: SHORTENING

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca al Extranjero
-----------------------------	---

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. Lepetit	SCOPUS	Autor
Alicia Grajales	SCOPUS	Autor
R. Favier	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00219290	ISSN electrónico: 00219290	
Nombre: Journal of Biomechanics		
País: United States of America		
Título del artículo: A simple cryogenic holder for tensile testing of soft biological tissues		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 37	
Año de edición:	Año de publicación: 2004	
Páginas de: 557	a: 562	
Palabra clave 1: BIOLOGICAL TISSUES	Palabra clave 2: TENSILE TESTING	Palabra clave 3: COLLAGEN

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca al Extranjero
-----------------------------	---

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. Lepetit	SCOPUS	Autor
R. Favier	SCOPUS	Autor
A. Grajales	SCOPUS	Autor
P. O. Skjervold	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 10942912	ISSN electrónico: 10942912
Nombre: International Journal of Food Properties	
País: United States of America	
Título del artículo: Reduction of ageing time of bovine meat by intermittent thermal treatments	



## CONACYT

Número de la revista: 1	Volumen de la revista: 8	
Año de edición:	Año de publicación: 2005	
Páginas de: 125	a: 138	
Palabra clave 1: AGEING	Palabra clave 2: THERMAL TREATMENTS	Palabra clave 3: MEAT

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
C. Herrera-Méndez	SCOPUS	Autor
V. Toledo-López	SCOPUS	Autor
M. Abud-Archila	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
M. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 16652738	ISSN electrónico: 16652738	
Nombre: Revista Mexicana de Ingeniería Química		
País:		
Título del artículo: INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN (PRE RIGOR) SOBRE LA INCIDENCIA DE CARNE PSE EN CERDO. ISSN:1665-2738		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 4	
Año de edición:	Año de publicación: 2005	
Páginas de: 181	a: 189	
Palabra clave 1: PSE	Palabra clave 2: CERDO	Palabra clave 3: TEMPERATURA

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Miguel Angel Ruiz Cabrera	MANUAL	Autor
Paola Aleida Bravo Sierra	MANUAL	Autor
Raúl González García	MANUAL	Autor
Alicia Grajales Lagunes	MANUAL	Autor

CONACYT

Publicación de artículos

ISSN impreso: 10942912	ISSN electrónico: 10942912	
Nombre: International Journal of Food Properties		
País:		
Título del artículo: Water diffusivity and color of cactus pear fruits ( <i>Opuntia ficus indica</i> ) subjected to osmotic dehydration		
Número de la revista: 2	Volumen de la revista: 8	
Año de edición:	Año de publicación: 2005	
Páginas de: 323	a: 336	
Palabra clave 1: WATTER DIFFUSITIVITY	Palabra clave 2: CACTUS PEAR	Palabra clave 3: OSMOTIC DEHYDRATION.

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
EJ Moreno-Castillo	WOK	Autor
R Gonzalez-Garcia	WOK	Autor
A Grajales-Lagunes	WOK	Autor
MA Ruiz-Cabrera	WOK	Autor
M Abud-Archila	WOK	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 07373937	ISSN electrónico: 07373937	
Nombre: Drying Technology		
País: Oman		
Título del artículo: Spray-drying of cactus pear juice ( <i>Opuntia streptacantha</i> ): Effect on the physicochemical properties of powder and reconstituted product		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 23	
Año de edición:	Año de publicación: 2005	
Páginas de: 955	a: 973	
Palabra clave 1: SPRAY DRYING	Palabra clave 2: CACTUS PEAR	Palabra clave 3: PHYSICOCHEMICAL

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
G. R. Rodríguez-Hernández	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
M. Abud-Archila	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 16652738	ISSN electrónico: 16652738	
Nombre: Revista Mexicana de Ingeniería Química		
País:		
Título del artículo: Mechanical, structural and geometrical changes caused by cold shortening in cooked meat		
Número de la revista: 1	Volumen de la revista: 6	
Año de edición:	Año de publicación: 2007	
Páginas de: 11	a: 17	
Palabra clave 1: CONTRACCION AL FRIO	Palabra clave 2: PROPIEDADES MECANICAS	Palabra clave 3: COLLAGEN

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
A. Grajales-Lagunes	WOK	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	WOK	Autor
J. Lepetit	WOK	Autor
R. Favier	WOK	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 02608774	ISSN electrónico: 02608774	
Nombre: Journal of Food Engineering		
País:		
Título del artículo: Optimization of osmotic dehydration of yam bean ( <i>Pachyrhizus erosus</i> ) using an orthogonal experimental design		
Número de la revista: 3	Volumen de la revista: 84	
Año de edición:	Año de publicación: 2008	
Páginas de: 413	a: 419	
Palabra clave 1: OSMOTIC	Palabra clave 2: DEHYDRATION	Palabra clave 3: yam bean

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
--	----------------------

## CONACYT

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. Abud-Archila	SCOPUS	Autor
D. G. Vázquez-Mandujano	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
M. Moscosa-Santillán	SCOPUS	Autor
L. M C Ventura-Canseco	SCOPUS	Autor
F. A. Gutiérrez-Miceli	SCOPUS	Autor
L. Dendooven	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 10942912	ISSN electrónico: 10942912	
Nombre: International Journal of Food Properties		
País:		
Título del artículo: Water diffusivity and quality attributes of fresh and partially osmodehydrated cactus pear (opuntia ficus indica) subjected to air-dehydration		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 11	
Año de edición:	Año de publicación: 2008	
Páginas de: 887	a: 900	
Palabra clave 1: WATTER DIFFUSIVITY	Palabra clave 2: OSMODEHYDRATED	Palabra clave 3: CACTUS PEAR

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
G. Flores-Gómez	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
M. Moscosa-Santillán	SCOPUS	Autor
M. Abud-Archila	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 00071668	ISSN electrónico: 00071668
Nombre: British Poultry Science	

## CONACYT

País:		
Título del artículo: Comparison of proteolysis in native, heat-treated and aged proteins from turkey meat		
Número de la revista: 3	Volumen de la revista: 49	
Año de edición:	Año de publicación: 2008	
Páginas de: 308	a: 314	
Palabra clave 1: TURKEY	Palabra clave 2: PSE	Palabra clave 3: PROTEOLYSIS

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
V. S. Santé-Lhoutellier	SCOPUS	Autor
L. Théron	SCOPUS	Autor
M. Cepeda	SCOPUS	Autor
A. Grajales	SCOPUS	Autor
P. Gatellier	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 15168913	ISSN electrónico: 15168913	
Nombre: Brazilian Archives of Biology and Technology		
País:		
Título del artículo: Spray-drying of passion fruit juice using lactose- maltodextrin blends as the support material		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 52	
Año de edición:	Año de publicación: 2009	
Páginas de: 1011	a: 1018	
Palabra clave 1: SPRAY DRYING	Palabra clave 2: PASSION FRUIT	Palabra clave 3: maltodextrin

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Ruiz Cabrera Miguel Angel	SCOPUS	Autor
Lucía Carolina Espinosa-Muñoz	SCOPUS	Autor
Carlos Aviles-Aviles	SCOPUS	Autor
Raúl González-García	SCOPUS	Autor
Mario Moscota-Santillán	SCOPUS	Autor
Alicia Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
Miguel Abud-Archila	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 1991637X	ISSN electrónico: 1991637X	
Nombre: AFRICAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH		
País:		
Título del artículo: Pulsed vacuum osmotic dehydration kinetics of melon (Cucumis melo L.) var. cantaloupe		
Número de la revista: 15	Volumen de la revista: 6	
Año de edición:	Año de publicación: 2011	
Páginas de: 3588	a: 3596	
Palabra clave 1: CUCUMIS MELO	Palabra clave 2: IMPREGNATION	Palabra clave 3: OSMOTIC

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
B. B. Martinez-Valencia	WOK	Autor
M. Abud-Archila	WOK	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	WOK	Autor
A. Grajales-Lagunes	WOK	Autor
L. Dendooven	WOK	Autor
S. L. Ovando-Chacon	WOK	Autor
F. A. Gutierrez-Miceli	WOK	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 14596067	ISSN electrónico: 14596067
Nombre: Agricultural and Food Science	
País:	
Título del artículo: Effect of lactic acid on the meat quality properties and the taste of pork Serratus ventralis muscle	
Número de la revista: 2	Volumen de la revista: 21
Año de edición:	Año de publicación: 2012

CONACYT

Páginas de: 171	a: 181	
Palabra clave 1: LACTIC ACID	Palabra clave 2: MEAT QUALITY	Palabra clave 3: PORK

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Alicia Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
Cecilia Rivera-Bautista	SCOPUS	Autor
Miguel Ruíz-Cabrera	SCOPUS	Autor
Raúl González-García	SCOPUS	Autor
Jorge Ramírez-Télles	SCOPUS	Autor
Miguel Abud-Archila	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00221147	ISSN electrónico: 00221147	
Nombre: Journal of Food Science		
País:		
Título del artículo: Glass Transition Study in Model Food Systems Prepared with Mixtures of Fructose, Glucose, and Sucrose		
Número de la revista: 5	Volumen de la revista: 77	
Año de edición:	Año de publicación: 2012	
Páginas de: 118	a: 126	
Palabra clave 1: GLAAS TRANSITION	Palabra clave 2: GLUCOSE	Palabra clave 3: FRUCTOSE

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología agrícola
Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	Subdisciplina: Otros

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
M. Z. Saavedra-Leos	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
A. Toxqui-Terán	SCOPUS	Autor
S. A. Pérez-García	SCOPUS	Autor
M. A. Abud-Archila	SCOPUS	Autor

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 23569140	ISSN electrónico: 23569140	
Nombre: The Scientific World Journal		
País:		
Título del artículo: STUDY OF ENZYMATIC HYDROLYSIS OF FRUCTANS FROM AGAVE SALMIANA CHARACTERIZATION AND KINETIC ASSESSMENT 2356-6140		
Número de la revista: 1	Volumen de la revista: 1	
Año de edición:	Año de publicación: 2012	
Páginas de: 1	a: 10	
Palabra clave 1: FRUCTANS	Palabra clave 2: ENZYMATIC	Palabra clave 3: Agave salmiana

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
MARCO MARTÍN	MANUAL	Autor
IMELDA ORTIZ-CERDA	MANUAL	Autor
MARIOMOSCOSA-SANTILLAN	MANUAL	Autor
ALICIA GRAJALES-LAGUNES	MANUAL	Autor
CHRISTIAN MICHEL-CUELLO	MANUAL	Autor
JOHANNE BONNIN	MANUAL	Autor
LORENA MORENO-VILET	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 10942912	ISSN electrónico: 10942912	
Nombre: International Journal of Food Properties		
País:		
Título del artículo: Ultrasonic assisted pre-treatment method for enhancing mass transfer during the air-drying of habanero chili pepper (Capsicum chinense)		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 16	
Año de edición:	Año de publicación: 2013	
Páginas de: 867	a: 881	
Palabra clave 1: ULTRASONIC	Palabra clave 2: HABANERO CHILI	Palabra clave 3: mass transfer

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras



## CONACYT

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
J. S. Lucio-Juárez	SCOPUS	Autor
M. Moscosa-Santillán	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 01496395	ISSN electrónico: 01496395	
Nombre: Separation Science and Technology (Philadelphia)		
País:		
Título del artículo: Sugars and Fructans Separation by Nanofiltration from Model Sugar Solution and Comparative Study with Natural Agave Juice		
Número de la revista: 12	Volumen de la revista: 48	
Año de edición:	Año de publicación: 2013	
Páginas de: 1768	a: 1776	
Palabra clave 1: FRUCTANS	Palabra clave 2: AGAVE JUICE	Palabra clave 3: nanofiltration

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
L. Moreno-Vilet	SCOPUS	Autor
M. Moscosa-Santillán	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
M. González-Chávez	SCOPUS	Autor
J. Bonnin-Paris	SCOPUS	Autor
S. Bostyn	SCOPUS	Autor
M. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos	
ISSN impreso: 1561882X	ISSN electrónico: 1561882X
Nombre: Wulfenia Journal	
País:	
Título del artículo: DETERMINATION OF NITRIC OXIDE IN THREE GOATLING MUSCLE: POSSIBLE BIOLOGICAL MARKER OF THE CONVERSION OF MUSCLE INTO	
Número de la revista: 1	Volumen de la revista: 21
Año de edición:	Año de publicación: 2014

## CONACYT

Páginas de:	12	a:	25
Palabra clave 1:	NITRIC OXID	Palabra clave 2:	GOATLING
		Palabra clave 3:	AGEING

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Si	Fondo/Programa:	Programa CONACYT - Otro
--------------------------	----	-----------------	-------------------------

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Grajales-Lagunes A.	MANUAL	Autor
González C	MANUAL	Autor
Ruiz-Cabrera M.A	MANUAL	Autor
Cuenca-Mendoza F	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	19476337	ISSN electrónico:	19476337
Nombre:	CYTA - Journal of Food		
País:			
Título del artículo:	Experimental and simulated thermal properties and process time for canned escamoles ( <i>Liometopum apiculatum</i> ) under sterilization		
Número de la revista:	2	Volumen de la revista:	13
Año de edición:		Año de publicación:	2015
Páginas de:	188	a:	195
Palabra clave 1:	ESCAMOLES	Palabra clave 2:	HEAT TRANSFER
		Palabra clave 3:	SIMULATION

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?:	No
--------------------------	----

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Miguel Angel Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
Alicia De Anda-Salazar	SCOPUS	Autor
Raúl González-García	SCOPUS	Autor
Miguel Abud-Archila	SCOPUS	Autor
Alicia Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso:	10187081	ISSN electrónico:	10187081
Nombre:	Journal of Animal and Plant Sciences		

## CONACYT

País:		
Título del artículo: Effect of the muscle biochemical characteristics on the tenderness of aged meat in young goatling (Capra nubiana) animals		
Número de la revista: 4	Volumen de la revista: 25	
Año de edición:	Año de publicación: 2015	
Páginas de: 956	a: 965	
Palabra clave 1: BIOCHEMICAL	Palabra clave 2: GOATLING	Palabra clave 3: meat

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
F. Cuenca-Mendoza	SCOPUS	Autor
C. Gonzalez	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
D. L. González-Navarro	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
L. González-Juárez	SCOPUS	Autor
M. Gil	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso:	ISSN electrónico: 23524588	
Nombre: Journal of Insect as Food and Feed		
País:		
Título del artículo: STRUCTURAL AND PHYSICOCHEMICAL CHANGES DUE TO PROTEOLYTIC DETERIORATION OF ESCAMOLES (LIOMETOPUM APICULATUM M) A		
Número de la revista: 1	Volumen de la revista: 1	
Año de edición:	Año de publicación: 2015	
Páginas de: 271	a: 280	
Palabra clave 1: ESCAMOLES	Palabra clave 2: PROTEOLYTIC	Palabra clave 3: PHYSICOCHEMICAL CHANGES

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No
-----------------------------

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
C. PÉREZ-MARTÍNEZ	MANUAL	Autor
J.D. GONZÁLEZ-GARCÍA	MANUAL	Autor
A. GARCÍA-BARRIENTOS	MANUAL	Autor
R. RUIZ-CABRERA	MANUAL	Autor
M.A. RIVERA-BAUTISTA	MANUAL	Autor
R. FUENTES-AHUMADA	MANUAL	Autor
CASTILLO-ANDRADE	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 02608774	ISSN electrónico: 02608774	
Nombre: Journal of Food Engineering		
País:		
Título del artículo: State diagrams for mixtures of low molecular weight carbohydrates		
Número de la revista: 171	Volumen de la revista: 171	
Año de edición:	Año de publicación: 2016	
Páginas de: 185	a: 193	
Palabra clave 1: STATE DIAGRAMS	Palabra clave 2: CARBOHYDRATES	Palabra clave 3: molecular weight

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
C. Rivera-Bautista	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
S. J. Schmidt	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 09312439	ISSN electrónico: 09312439	
Nombre: Journal of Animal Physiology and Animal Nutrition		
País:		
Título del artículo: Effects of increasing amount of dietary Prosopis laevigata pods on performance, meat quality and fatty acid profile in growing lambs		
Número de la revista: 5	Volumen de la revista: 101	
Año de edición:	Año de publicación: 2017	
Páginas de: e303	a: e311	
Palabra clave 1: MEAT QUALITY	Palabra clave 2: LAMBS	Palabra clave 3: PROPOSIS LAEVIGATA

## CONACYT

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología agrícola
<b>Disciplina:</b> Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria	<b>Subdisciplina:</b> Otros

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
L. O. Negrete	SCOPUS	Autor
J. M. Pinos-Rodríguez	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
J. A. Morales	SCOPUS	Autor
J. C. García-López	SCOPUS	Autor
H. A. Lee-Rangel	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

<b>ISSN impreso:</b> 1561882X	<b>ISSN electrónico:</b>	
<b>Nombre:</b> Wulfenia Journal		
<b>País:</b>		
<b>Título del artículo:</b> Chemical composition and fatty acids profile supports the use of edible ant eggs ( <i>Liometopum apiculatum</i> Mayr)		
<b>Número de la revista:</b> 24	<b>Volumen de la revista:</b> 3	
<b>Año de edición:</b>	<b>Año de publicación:</b> 2017	
<b>Páginas de:</b> 110	<b>a:</b> 122	
<b>Palabra clave 1:</b> escamoles	<b>Palabra clave 2:</b> fatty acids	<b>Palabra clave 3:</b> insects

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Alicia Grajales Lagunes	MANUAL	Autor
María S. García Muñoz	MANUAL	Autor

## Publicación de artículos

<b>ISSN impreso:</b> 16652738	<b>ISSN electrónico:</b> 16652738	
<b>Nombre:</b> Revista Mexicana de Ingeniera Química		
<b>País:</b>		
<b>Título del artículo:</b> Agave americana HONEY FERMENTATION BY <i>Kluyveromyces marxianus</i> STRAIN FOR "COMITECO" PRODUCTION, A SPIRIT FROM MEXICAN		
<b>Número de la revista:</b> 3	<b>Volumen de la revista:</b> 16	
<b>Año de edición:</b>	<b>Año de publicación:</b> 2017	

CONACYT

Páginas de: 771	a: 779	
Palabra clave 1: Agave americana	Palabra clave 2: comiteco	Palabra clave 3: kluveromyces marxianus

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
C. Lara-Hidalgo	WOK	Autor
A. Grajales-Lagunes	WOK	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	WOK	Autor
C. Ventura-Canseco	WOK	Autor
F. A. Gutierrez-Miceli	WOK	Autor
V. M. Ruiz-Valdiviezo	WOK	Autor
M. Abud Archila	WOK	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 00325910	ISSN electrónico: 00325910	
Nombre: Powder Technology		
País:		
Título del artículo: Integration of nanofiltration and spray drying processes for enhancing the purity of powdered fructans from Agave salmiana juice		
Número de la revista: 322	Volumen de la revista: 322	
Año de edición:	Año de publicación: 2017	
Páginas de: 96	a: 105	
Palabra clave 1: nanofiltration	Palabra clave 2: spray drying	Palabra clave 3: Agave salmiana

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Héctor Reynoso-Ponce	SCOPUS	Autor
Alicia Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
Amneris Castillo-Andrade	SCOPUS	Autor
Raúl González-García	SCOPUS	Autor
Miguel A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor

CONACYT

Publicación de artículos

ISSN impreso: 03751589	ISSN electrónico: 03751589	
Nombre: South African Journal of Animal Sciences		
País:		
Título del artículo: Effects of Prosopis laevigata pods on carcass characteristics, non-carcass components, meat quality, fatty acid profile and sensory attributes		
Número de la revista: 6	Volumen de la revista: 47	
Año de edición:	Año de publicación: 2017	
Páginas de: 785	a: 793	
Palabra clave 1: proposis laevigata	Palabra clave 2: MEAT QUALITY	Palabra clave 3: fatty acid

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
L. Y. Peña-Avelino	SCOPUS	Autor
J. M. Pinos-Rodríguez	SCOPUS	Autor
J. G. Vicente	SCOPUS	Autor
J. C. García-López	SCOPUS	Autor
L. Yáñez	SCOPUS	Autor
A. Grajales	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso: 02608774	ISSN electrónico: 02608774	
Nombre: Journal of Food Engineering		
País:		
Título del artículo: Using model food systems to develop mathematical models for construction of state diagrams of fruit products		
Número de la revista: 230	Volumen de la revista: 230	
Año de edición:	Año de publicación: 2018	
Páginas de: 72	a: 81	
Palabra clave 1: STATE DIAGRAMS	Palabra clave 2: mathematical models	Palabra clave 3: fruits

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
C. Rivera-Bautista	SCOPUS	Autor
I. O. Loredó-García	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
M. M. González-Chávez	SCOPUS	Autor
S. J. Schmidt	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 01418130	ISSN electrónico: 01418130	
Nombre: International Journal of Biological Macromolecules		
País:		
Título del artículo: Physiometabolic effects of Agave salmiana fructans evaluated in Wistar rats		
Número de la revista: 108	Volumen de la revista: 108	
Año de edición:	Año de publicación: 2018	
Páginas de: 1300	a: 1309	
Palabra clave 1: Agave salmiana	Palabra clave 2: fructans	Palabra clave 3: physiometabolic

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
A. I. Castillo Andrade	SCOPUS	Autor
C. Rivera Bautista	SCOPUS	Autor
C. Godínez Hernández	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz Cabrera	SCOPUS	Autor
C. Fuentes Ahumada	SCOPUS	Autor
E. García Chávez	SCOPUS	Autor
A. Grajales Lagunes	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 09639969	ISSN electrónico: 09639969
Nombre: Food Research International	
País:	
Título del artículo: Microbiota of edible Liometopum apiculatum ant larvae reveals potential functions related to their nutritional value	
Número de la revista: 109	Volumen de la revista: 109
Año de edición:	Año de publicación: 2018



CONACYT

Páginas de: 497	a: 505	
Palabra clave 1: microbiota	Palabra clave 2: Liometopum apiculatum	Palabra clave 3: larvae

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria,
-----------------------------	--

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Jorge L. González-Escobar	SCOPUS	Autor
Alicia Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
Adam Smoliski	SCOPUS	Autor
Alicia Chagolla-López	SCOPUS	Autor
Antonio De León-Rodríguez	SCOPUS	Autor
Ana P. Barba de la Rosa	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos		
ISSN impreso: 1744117X	ISSN electrónico: 1744117X	
Nombre: Comparative Biochemistry and Physiology - Part D: Genomics and Proteomics		
País:		
Título del artículo: The proteome map of the escamolera ant (Liometopum apiculatum Mayr) larvae reveals immunogenic proteins and several hexamerin		
Número de la revista: 28	Volumen de la revista: 28	
Año de edición:	Año de publicación: 2018	
Páginas de: 107	a: 121	
Palabra clave 1: Proteome	Palabra clave 2: Liometopum apiculatum	Palabra clave 3: hexamerin

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria,
-----------------------------	--

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
José A. Huerta-Ocampo	SCOPUS	Autor
María S. García-Muñoz	SCOPUS	Autor
Aída J. Velarde-Salcedo	SCOPUS	Autor
Eric E. Hernández-Domínguez	SCOPUS	Autor
Jorge L. González-Escobar	SCOPUS	Autor
Alberto Barrera-Pacheco	SCOPUS	Autor

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Alicia Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
Ana P. Barba de la Rosa	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 16652738	ISSN electrónico: 16652738	
Nombre: Revista Mexicana de Ingeniera Química		
País:		
Título del artículo: Lemongrass (Cymbopogon citratus (DC) Stapf) essential oil encapsulation by freeze-drying		
Número de la revista: 2	Volumen de la revista: 17	
Año de edición:	Año de publicación: 2018	
Páginas de: 407	a: 420	
Palabra clave 1: lemongrass	Palabra clave 2: freeze-drying	Palabra clave 3: essential oil

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
S. Enciso-Sáenz	SCOPUS	Autor
A. J. Borrás-Enriquez	SCOPUS	Autor
L. M.C. Ventura-Canseco	SCOPUS	Autor
F. Gutiérrez-Miceli	SCOPUS	Autor
L. Dendooven	SCOPUS	Autor
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor
V. Ruíz-Valdiviezo	SCOPUS	Autor
M. Abud Archila	SCOPUS	Autor

## Publicación de artículos

ISSN impreso: 16652738	ISSN electrónico: 16652738	
Nombre: Revista Mexicana de Ingeniera Química		
País:		
Título del artículo: The role of the glass transition temperature of the maximally-freeze-concentrated phase in the storage stability of frozen escamoles		
Número de la revista: 2	Volumen de la revista: 17	
Año de edición:	Año de publicación: 2018	
Páginas de: 739	a: 752	
Palabra clave 1: GLAAS TRANSITION	Palabra clave 2: escamoles	Palabra clave 3: freeze-concentrated

CONACYT

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Sí	Fondo/Programa:	Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria,
--------------------------	----	-----------------	--

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
A. Grajales-Lagunes	SCOPUS	Autor
A. J. Flores-Ramírez	SCOPUS	Autor
R. González-García	SCOPUS	Autor
M. Abud-Archila	SCOPUS	Autor
M. A. Ruiz-Cabrera	SCOPUS	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	10498850	ISSN electrónico:	10498850
Nombre:	JOURNAL OF AQUATIC FOOD PRODUCT TECHNOLOGY		
País:			
Título del artículo:	Elaboration of Surimi-Based Products from Lisa Blanca (Mugil curema) with Different Thermal Treatments: Heat Transfer Modeling to		
Número de la revista:	1	Volumen de la revista:	28
Año de edición:		Año de publicación:	2019
Páginas de:	107	a:	116
Palabra clave 1:	surimi	Palabra clave 2:	heat transfer
		Palabra clave 3:	lisa blanca

Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?:	Sí	Fondo/Programa:	Fondo Sectorial de Investigación en Materias Agrícola, Pecuaria,
--------------------------	----	-----------------	--

Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
Miguel A. Ruiz Cabrera	WOK	Autor
Raul Gonzalez Garcia	WOK	Autor
Miguel Abud Archila	WOK	Autor
Alicia Grajales Lagunes	WOK	Autor

Publicación de artículos

ISSN impreso:	1744117X	ISSN electrónico:	
Nombre:	Advances in Polymer Technology		
País:			
Título del artículo:	Freeze-Concentrated Phase and State Transition Temperatures of Mixtures of Low and High Molecular Weight Cryoprotectants		
Número de la revista:	1	Volumen de la revista:	2019

## CONACYT

Año de edición:	Año de publicación: 2019	
Páginas de: 1	a: 11	
Palabra clave 1: temperature of transition	Palabra clave 2: cryoprotectans	Palabra clave 3: freeze-concentrated

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT?: Sí	Fondo/Programa: Fondo Sectorial Convocatoria de Investigación Científica Básica
-----------------------------	---

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
Alma J. Flores Ramirez	MANUAL	Autor
Pedro García Coronado	MANUAL	Autor
Alicia Grajales Lagunes	MANUAL	Autor
Raúl González García	MANUAL	Autor
Miguel Abud Archila	MANUAL	Autor
Miguel A. Ruiz Cabrera	MANUAL	Autor

Capítulos publicados	
ISBN:	Título del libro: Handbook of Poultry Science and Technology: Volumen 2
Editorial: WILEY-VCH	
Número de edición:	Año de edición: 2010
Título del capítulo: CANNED AND UNCURED PRODUCTS	
Número de capítulo:	Páginas de: a:
Resumen: El capítulo habrá sobre la ciencia y la tecnología de productos carnicos curados enlatados.	

Áreas de conocimiento	
Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

¿Recibió apoyo CONACYT? No
----------------------------

Coautores		
Coautor	Origen	Rol participación
De Anda Salazar A.	MANUAL	Autor
Grajales Lagunes A.	MANUAL	Autor

Capítulos publicados	
ISBN: 978-607-95455-05	Título del libro: Advances in food science and biotechnology in developing countries

## CONACYT

Editorial: AMECA

Número de edición: 1

Año de edición: 2010

Título del capítulo: OBTAINING A POWDER WITH HIGH FRUCTAN

Número de capítulo: 23

Páginas de: 291

a: 310

## Resumen:

Obtencion de fructanos en polvo par utilizarlos como ingredientes en alimentos.

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT? No

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
A. MOTA-SANTILLÁN	MANUAL	Autor
M.M. GONZÁLEZ-	MANUAL	Autor
A. GRAJALES-LAGUNES	MANUAL	Autor
C. MICHEL-CUELLO	MANUAL	Autor
L. MORENO-VILET	MANUAL	Autor
M.A. RUIZ-CABRERA*	MANUAL	Autor

## Capítulos publicados

ISBN: 978-607-95455-4

Título del libro: Advances in Sciences Biotechnology and safety of Food

Editorial: ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIA

Número de edición: Primera

Año de edición: 2015

Título del capítulo: GLASS TRANSITION AND WATER ACTIVITY OF MODEL FOOD SYSTEMS ANALOGOUS TO FRUIT

Número de capítulo: 3

Páginas de: 171

a: 180

## Resumen:

Recently, the concepts of water activity (aw) coupled with glass transition temperature (Tg) have been used in literature to evaluate the storage stability of fruit powder, since a product is most stable at its monolayer moisture content or at below the corresponding Tg. Low molecular weight sugars such as fructose, glucose, and sucrose constitute over 90% of the solids of juice and the technical difficulties of storage of fruit powders are generally associated with the basic physical characteristics of the mixtures of these sugars. However, there are limited data of Tg regarding sugar mixtures of dehydrated fruit model systems in the literature. Therefore, the glass transition temperature of model food systems including mixtures of fructose, glucose and sucrose was studied using differential

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT? No

## CONACYT

## Coautores

Coautor	Origen	Rol participación
S. A. PÉREZ-GARCÍA	MANUAL	Autor
M. A. Ruiz-	MANUAL	Autor
M. MOSCOSA-SANTILLÁN	MANUAL	Autor
M. ABUD-ARCHILA	MANUAL	Autor
M. Z. SAAVEDRA-LEOS	MANUAL	Autor
R. GONZÁLEZ-GARCÍA	MANUAL	Autor
A. GRAJALES-LAGUNES	MANUAL	Autor
A. TOXQUI-TERÁN	MANUAL	Autor

## Reportes técnicos

<b>Título</b> USO DE LAS PROTEINAS MIOFIBRILARES DEL PEZ LISA BLANCA (MUGIL CUREMA) PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS Y COMO		
<b>Institución que presenta el reporte:</b>		
<b>Fecha de entrega:</b>	<b>Fecha de publicación:</b> 16/may/2007	<b>Número de páginas:</b> 84
<b>Origen del reporte técnico</b>		
<b>Descripción:</b> Utilización de proteínas miofibrilares a partir de la lisa blanca para elaborar nuevos productos.		
<b>Objetivos</b> Extraer proteínas miofibrilares del pez lisa blanca para incorporarlos en la elaboración de productos cárnicos (salchichas) como coadyuvantes de textura, así como también en la elaboración de nuevos productos a partir de surimi.		

<b>Palabra clave 1:</b> SURIMI	<b>Palabra clave 2:</b> PROTEINAS MIOFIBRILARES	<b>Palabra clave 3:</b> TRANSFERENCIA DE CALOR
--------------------------------	---	--

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Reportes técnicos

<b>Título</b> EFECTO DE LACIDO LACTICO SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE DE CERDO		
<b>Institución que presenta el reporte:</b>		
<b>Fecha de entrega:</b>	<b>Fecha de publicación:</b> 20/jun/2008	<b>Número de páginas:</b> 87
<b>Origen del reporte técnico</b>		
<b>Descripción:</b> SE REPORTAN LOS RESULTADOS OBTENIDOS DURANTE EL DESARROLLO DEL PROYECTO		
<b>Objetivos</b> ENTREGAR LOS RESULTADOS RELEVANTES OBTENIDOS DURANTE LA REALIZACION DEL TRABAJO		

<b>Palabra clave 1:</b> ACIDO LACTICO	<b>Palabra clave 2:</b> SENSORIAL	<b>Palabra clave 3:</b> FISICOQUIMICOS
---------------------------------------	-----------------------------------	--

CONACYT

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

CECILIA RIVERA BAUTISTA

ALICIA GRAJALES LAGUNES

Reportes técnicos

Título APLICACION DE ULTRASONIDO COMO UNA TECNOLOGIA EMERGENTE PARA ACELERAR LA MADURACION DE LA CARNE

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 05/ene/2009

Número de páginas: 79

Origen del reporte técnico

Descripción:

SE PRESENTAN LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA INVESTIGACION

Objetivos

ENTREGAR A LAS INSTANCIAS DE APOYO CORRESPONDIENTES LOS RESULTADOS RELEVANTES DE LA INVESTIGACION

Palabra clave 1: ULTRASONIDO

Palabra clave 2: MADURACION

Palabra clave 3: CARNE

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

Participantes

AMNERIS IRAIDA CASTILLO ANDRADE

ALICIA GRAJALES LAGUNES

Reportes técnicos

Título USO DE LA INULINA (PREBIOTICO) EN LA ELABORACION DE

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 20/jun/2009

Número de páginas: 9

Origen del reporte técnico

Descripción:

SE INDICAN LOS RESULTADOS OBTENIDOS DEL TRABAJO

Objetivos

ENTREGAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS DURANTE LA INVESTIGACION

Palabra clave 1: INULINA

Palabra clave 2: SALCHICHAS

Palabra clave 3:

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## CONACYT

## Participantes

RITA MORAN ZENDEJAS.

ALICIA GRAJALES LAGUNES

## Reportes técnicos

Título CARACTERIZACIÓN DE LA FIBRA MUSCULAR DEL MÚSCULO DE CABRITO

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 10/jun/2010

Número de páginas: 19

Origen del reporte técnico

## Descripción:

En el reporte se describen los resultados relevantes de la investigación

## Objetivos

El objetivo del trabajo fue caracterizar el tipo de fibra muscular presente en el músculo de cabrito a través de pruebas enzimáticas. El objetivo del reporte es presentar los resultados obtenidos a la instancia que proporcionó el apoyo económico con la fi

Palabra clave 1: FIBRA MUSCULAR

Palabra clave 2: MUSCULO ESQUELETICO

Palabra clave 3: ACTIVIDAD ENZIMATICA

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Participantes

FELIPE CUENCA MENDOZA

## Reportes técnicos

Título CONSERVACIÓN DE ESCAMOLES

Institución que presenta el reporte:

Fecha de entrega:

Fecha de publicación: 20/jun/2013

Número de páginas: 0

Origen del reporte técnico

## Descripción:

Se reportaron los resultados obtenidos durante la realización del proyecto

## Objetivos

Reportar los resultados relevantes del proyecto

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: CONSERVACIÓN

Palabra clave 3:

¿Recibió apoyo CONACYT?: No

## Memorias

Título de la memoria: XXXI Encuentro Nacional del AMIDIQ



## CONACYT

<b>Título de la obra:</b>		
<b>Autor de la obra:</b> Alicia Grajales Lagunes		
<b>Título de la publicación:</b> Determinación de temperaturas de transición	<b>Páginas de:</b> 1804	<b>a:</b> 1809
<b>Año de publicación:</b> 2010	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> transición vítrea	<b>Palabra clave 2:</b> azucares	<b>Palabra clave 3:</b> temperatura

<b>Áreas de conocimiento</b>	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

<b>¿Recibió apoyo CONACYT?</b> No
-----------------------------------

<b>Participantes</b>	
Zenaida Saaverdra Leos	
Alberto Toxqui Teran	
Miguel A. Ruiz Cabrera	
Sergio Pérez García	

<b>Memorias</b>		
<b>Título de la memoria:</b> XXXVIII Encuentro Nacional AMIDIQ		
<b>Título de la obra:</b>		
<b>Autor de la obra:</b> Alicia Grajales Lagunes		
<b>Título de la publicación:</b> Efecto de los fructanos de Agave salmana	<b>Páginas de:</b> 50	<b>a:</b> 53
<b>Año de publicación:</b> 2017	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> agave salmiana	<b>Palabra clave 2:</b> fisiometabólicos	<b>Palabra clave 3:</b> ratas

<b>Áreas de conocimiento</b>	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

<b>¿Recibió apoyo CONACYT?</b> Sí	<b>Fondo/Programa:</b> Programa CONACYT - Beca Nacional
-----------------------------------	---

<b>Participantes</b>	
Amneris Castillo Andrade	
Erika García Chavez	
Miguel A. Ruiz Cabrera	
Cesar Godinez Hernandez	
Cecilia Rivera Bautista	

<b>Memorias</b>	
<b>Título de la memoria:</b> XXXVIII Encuentro Nacional AMIDIQ	
<b>Título de la obra:</b>	
<b>Autor de la obra:</b> Alicia Grajales Lagunes	

CONACYT

Título de la publicación: Uso del diagrama de estado complementado	Páginas de: 42	a: 45
Año de publicación: 2017	País: México	
Palabra clave 1: escamoles	Palabra clave 2: diagramas de estado	Palabra clave 3: insectos

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
----------------------------	--

Participantes	
Alma de J. Flores Ramírez	
Miguel A. Ruiz Cabrera	

Memorias		
Título de la memoria: XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ		
Título de la obra:		
Autor de la obra: Alicia Grajales Lagunes		
Título de la publicación: Determinación de calor específico (cp) en	Páginas de: 73 a: 77	
Año de publicación: 2018	País: México	
Palabra clave 1: calor específico	Palabra clave 2: azucares	Palabra clave 3: sistemas modelo

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
----------------------------	--

Participantes	
Angélica Romero Sánchez	
Alma de J Flores Ramírez	
Raúl González García	
Miguel Ruiz Cabrera	

Memorias		
Título de la memoria: XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ		
Título de la obra:		
Autor de la obra: Alicia Grajales Lagunes		
Título de la publicación: OBTENCION DE HARINA A PARTIR DE	Páginas de: 109 a: 112	
Año de publicación: 2018	País: México	
Palabra clave 1: yaca	Palabra clave 2: 109	Palabra clave 3: 112

Áreas de conocimiento	
-----------------------	--

## CONACYT

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
----------------------------	--

Participantes
Ibna Trejo Rodriguez
Graciela Mendez Tello
Paola Algara Suárez
Miguel Ruiz Cabrera
Raul González García

Memorias		
Título de la memoria: XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ		
Título de la obra:		
Autor de la obra: Alicia Grajales Lagunes		
Título de la publicación: Uso de los parámetros de transiciones de	Páginas de: 62	a: 66
Año de publicación: 2018	País: México	
Palabra clave 1: transiciones de fase	Palabra clave 2: congelación	Palabra clave 3: crioprotectores

Áreas de conocimiento	
Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

¿Recibió apoyo CONACYT? Sí	Fondo/Programa: Programa CONACYT - Beca Nacional
----------------------------	--

Participantes
Alma de J Flores Ramírez
Raul Gonzalez Garcia
Miguel Ruiz Cabrera

Desarrollos tecnológicos	
Nombre del desarrollo: CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE ENLATADO DE ESCAMOLES (LIOMETOPUM APICULATUM)	
Tipo de desarrollo:	Documento de respaldo: Diseño industrial
Objetivo del desarrollo: INCREMENTAR LA VIDA DE ANAQUEL DE LOS ESCAMOLES PARA DARLES UN VALOR AGREGADO Y PUEDAN ESTAR DISPONIBLES MAYOR TIEMPO EN EL MERCADO.	
Resumen del desarrollo: EL PRESENTE DESARROLLO TECNOLÓGICO CONSISTIÓ EN CARACTERIZAR EL PROCESO DE ENLATADO DE LOS ESCAMOLES (LIOMETOPUM APICULATUM), CON LA FINALIDAD DE OBTENER LOS TIEMPOS DE PROCESO DE ACUERDO AL TAMAÑO DE LA LATA Y CANTIDAD DE PRODUCTO.	
Apoyo CONACYT: No	

**CONACYT**

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

**Generación de valor y/o impacto para el beneficiario:**  
 EL DESARROLLO DE ESTE PROCESO PERMITIRÁ QUE LOS RECOLECTORES TENGAN UNA PEQUEÑA EMPRESA QUE LES PERMITA ELABORAR SU PROPIO PRODUCTO.

**Formación de recursos humanos u otros resultados:**  
 1 ESTUDIANTE DE LICENCIATURA, 1 ESTUDIANTE DE MAESTRIA, PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS, 1 ARTICULO CIENT

Logros

LOS ESCAMOLES ENLATADOS SON UN PRODUCTO DE INNOVACIÓN PUESTO QUE NO EXISTEN EN EL MERCADO. EL PRODUCTO PODRA DISTRIBUIRSE EN MEXICO Y

Etapas de desarrollo

Etapas de desarrollo	Horas hombre invertidas	Costo	Fecha inicio	Fecha fin
		0	06/may/2013	15/jul/2014

Mecanismos de transferencia

Tipo de mecanismo de transferencia	A quién fue transferido	País
	CURSOS DE CAPACITACIÓN DEL PROCESO DE	México

Patentes

**Nombre o título:** MÉTODO PARA CONSERVACIÓN Y SECADO DE ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE AZUCARES.

**Tipo de patente:** Patente como invención

**Estado de patente:** Dictamen de conclusión - concesión      **Número de trámite:** MX/A/2010/007940

**Fecha de solicitud:** 21/jul/2010      **Fecha de registro:** 23/feb/2018      **Expediente:** MX/A/2010/007940

**Clasificación internacional de patentes:** Física

**Resumen:**  
 La presente invención se refiere a un método para conservación y secado de alimentos con alto contenido de azúcares tales como miel, fruta y jugos, a través de la determinación de la humedad y del contenido de azúcares tales como glucosa, fructuosa y saca

<b>¿Explotación industrial?</b> No	<b>¿Quién lo explota?</b>
<b>Año de publicación:</b> 2018	<b>País:</b> México

Participantes


CONACYT

Participantes

Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de Biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2007	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2008	<b>Horas totales:</b> 80

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Analisis Organoleptico		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2009	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2010	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Analisis Organoleptico		
<b>Fecha inicio:</b> 15/ago/2009	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2010	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de Biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2009	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2010	<b>Horas totales:</b> 80

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## CONACYT

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Química de Biomoléculas

Fecha inicio: 16/ago/2009

Fecha fin: 15/feb/2010

Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN BIOPROCESOS

Nombre del curso o asignatura: Química de Biomoléculas

Fecha inicio: 20/ago/2012

Fecha fin: 20/dic/2012

Horas totales: 95

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Diseño de Alimentos funcionales

Fecha inicio: 15/feb/2013

Fecha fin: 15/ago/2013

Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Química de Biomoléculas

Fecha inicio: 16/ago/2014

Fecha fin: 15/feb/2015

Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

CONACYT

<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Diseño de alimentos funcionales		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2015	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2015	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC		
<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de Biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2015	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2016	<b>Horas totales:</b> 80

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC		
<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Diseño de Alimentos funcionales		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2016	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2016	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC		
<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2016	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2017	<b>Horas totales:</b> 80

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC		
<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Diseño de Alimentos funcionales		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2017	<b>Horas totales:</b> 64

## CONACYT

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de Biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2017	<b>Horas totales:</b> 80

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Diseño de Alimentos funcionales		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2018	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2018	<b>Horas totales:</b> 64

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Diseño de Alimentos funcionales		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2018	<b>Horas totales:</b> 64

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

## Docencia - Programas PNPC

<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b>		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de Biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2018	<b>Horas totales:</b> 80

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras



## CONACYT

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Química de Biomoléculas

Fecha inicio: 16/feb/2018

Fecha fin: 15/ago/2018

Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Diseño de Alimentos funcionales

Fecha inicio: 16/ago/2018

Fecha fin: 15/feb/2019

Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Química de Biomoléculas

Fecha inicio: 16/feb/2018

Fecha fin: 15/ago/2018

Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa:

Nombre del curso o asignatura: Química de Biomoléculas

Fecha inicio: 16/ago/2018

Fecha fin: 15/feb/2019

Horas totales: 80

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Nombre del programa: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN BIOPROCESOS

**CONACYT**

<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Diseño de Alimentos funcionales		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2019	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2019	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas PNPC		
<b>Institución:</b> UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI		
<b>Nombre del programa:</b> MAESTRÍA EN CIENCIAS EN BIOPROCESOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química de biomoléculas		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2019	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2019	<b>Horas totales:</b> 80

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERIA BIOQUIMICA		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> CIENCIA DE LOS ALIMENTOS		
<b>Fecha inicio:</b> 15/ago/1999	<b>Fecha fin:</b> 15/ene/2002	<b>Horas totales:</b> 240

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERIA BIOQUIMICA		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> QUIMICA DE ALIMENTOS		
<b>Fecha inicio:</b> 01/ago/1999	<b>Fecha fin:</b> 30/ene/2002	<b>Horas totales:</b> 120

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERIA BIOQUIMICA		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS		
<b>Fecha inicio:</b> 15/ene/2000	<b>Fecha fin:</b> 15/ene/2001	<b>Horas totales:</b> 90

CONACYT

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Tecnológico Nacional de México		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERIA BIOQUIMICA		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> TEMAS SELECTOS DE ALIMENTOS IV		
<b>Fecha inicio:</b> 15/ene/2000	<b>Fecha fin:</b> 30/jun/2000	<b>Horas totales:</b> 30

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERO EN ALIMENTOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> CIENCIA DE ALIMENTOS		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2002	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2002	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERO EN ALIMENTOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> QUIMICA ORGANICA II		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2002	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2002	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERO EN ALIMENTOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> PROCESAMIENTO DE CARNES		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2002	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2002	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

CONACYT

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERO EN ALIMENTOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> QUIMICA ORGANICA II		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2009	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2009	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERO EN ALIMENTOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> CIENCIA DE ALIMENTOS		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2009	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2009	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> INGENIERO EN ALIMENTOS		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> PROCESAMIENTO DE CARNES		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2009	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2010	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Química Organica II		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2012	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2013	<b>Horas totales:</b> 224

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		

## CONACYT

Nombre del curso o asignatura: Ciencia de Alimentos

Fecha inicio: 16/ago/2012

Fecha fin: 15/feb/2014

Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Nombre del programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del curso o asignatura: Procesamiento de carnes

Fecha inicio: 20/ago/2012

Fecha fin: 20/dic/2012

Horas totales: 168

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Nombre del programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del curso o asignatura: Química Orgánica II

Fecha inicio: 15/feb/2013

Fecha fin: 15/ago/2013

Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Nombre del programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del curso o asignatura: Ciencia de Alimentos

Fecha inicio: 15/feb/2013

Fecha fin: 15/ago/2013

Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Nombre del programa: Ingeniería de Alimentos

Nombre del curso o asignatura: Procesamiento de carnes

Fecha inicio: 15/feb/2013

Fecha fin: 15/ago/2013

Horas totales: 48

## CONACYT

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución:	Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
Nombre del programa:	INGENIERIA EN ALIMENTOS		
Nombre del curso o asignatura:	QUIMICA ORGANICA II		
Fecha inicio:	16/ago/2014	Fecha fin:	15/feb/2015
			Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución:	Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
Nombre del programa:	Ingeniería en Alimentos		
Nombre del curso o asignatura:	Procesamiento de carnes		
Fecha inicio:	16/ago/2014	Fecha fin:	15/feb/2015
			Horas totales: 48

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución:	Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
Nombre del programa:	Ingeniería en Alimentos		
Nombre del curso o asignatura:	Ciencia de Alimentos		
Fecha inicio:	16/ago/2014	Fecha fin:	15/feb/2015
			Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

## Docencia - Programas no PNPC

Institución:	Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
Nombre del programa:	Ingeniero en Alimentos		
Nombre del curso o asignatura:	Ciencia de Alimentos		
Fecha inicio:	15/ago/2015	Fecha fin:	15/feb/2016
			Horas totales: 64

## Áreas de conocimiento

Área:	Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo:	Biotecnología
Disciplina:	Bioprocesos	Subdisciplina:	Otras

CONACYT

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2015	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2015	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Procesamiento de carnes		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2015	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2015	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Procesamiento de carnes		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2015	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2016	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Procesamiento de carnes		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2016	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2016	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		

CONACYT

<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2016	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2017	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2016	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2016	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Procesamiento de carnes		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2016	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2017	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Transformación de productos de origen animal II		
<b>Fecha inicio:</b> 15/feb/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2017	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento	
<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC		
<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniero en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2017	<b>Horas totales:</b> 64



CONACYT

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería de Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2018	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2018	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2019	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2019	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Transformación de productos de origen animal II		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2019	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2019	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNPC

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2018	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2019	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

CONACYT

Docencia - Programas no PNP

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Ciencia de Alimentos		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2018	<b>Horas totales:</b> 64

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNP

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería de Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Transformación de productos de origen animal II		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2018	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2019	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNP

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería de Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Transformación de productos de origen animal II		
<b>Fecha inicio:</b> 16/feb/2018	<b>Fecha fin:</b> 15/ago/2018	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Docencia - Programas no PNP

<b>Institución:</b> Universidad Autónoma de San Luis Potosí		
<b>Nombre del programa:</b> Ingeniería en Alimentos		
<b>Nombre del curso o asignatura:</b> Transformación de productos de origen animal II		
<b>Fecha inicio:</b> 16/ago/2017	<b>Fecha fin:</b> 15/feb/2018	<b>Horas totales:</b> 48

Áreas de conocimiento

<b>Área:</b> Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b> Biotecnología
<b>Disciplina:</b> Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b> Otras

Tesis - Programas PNP

<b>Institución:</b> TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO
<b>Título de la tesis:</b>

## CONACYT

DESARROLLO DE UNA NUEVA METODOLOGIA PARA DISMINUIR EL TIEMPO DE MADURACION DE LA CARNE BOVINA

## Nombre del autor

Nombre: CARLOS HERNAN HERRERA MENDEZ

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 25/oct/2002

Fecha de obtención de grado: 25/oct/2002

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis - Programas PNPC

Institución: TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Título de la tesis:

CUANTIFICACION DE METALES PESADOS EN CARNE BOVINA

## Nombre del autor

Nombre: MARCIAL YAM CERVANTES

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 09/abr/2004

Fecha de obtención de grado: 09/abr/2004

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Título de la tesis:

Determinación del tipo de metabolismo y del tiempo de maduración del músculo esquelético de caprinos a través de pruebas enzimáticas y mecánicas

## Nombre del autor

Nombre: DULCE LORENA González Navarro

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 23/sep/2011

Fecha de obtención de grado: 15/dic/2011

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis - Programas PNPC

## CONACYT

**Institución:** UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

**Título de la tesis:**

Implementación de un método de barreras combinadas para la conservación de escamoles (*Liometopum apiculatum*)

## Nombre del autor

**Nombre:** GABRIELA Lizet Ramirez García

**Estado de la tesis:** Terminada

**País:** México

**Fecha de aprobación:** 10/jun/2012

**Fecha de obtención de grado:** 10/jul/2012

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ciencias agropecuarias y biotecnología

**Campo:** Biotecnología agrícola

**Disciplina:** Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

**Subdisciplina:** Otros

## Tesis - Programas PNPC

**Institución:** UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

**Título de la tesis:**

Estudio de la actividad proteolítica y caracterización parcial de algunas proteasas presentes en los escamoles (*Liometopum apiculatum*)

## Nombre del autor

**Nombre:** Amneris Iraida Castillo Andrade

**Estado de la tesis:** Terminada

**País:** México

**Fecha de aprobación:** 01/jul/2014

**Fecha de obtención de grado:** 15/jul/2014

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ciencias agropecuarias y biotecnología

**Campo:** Biotecnología agrícola

**Disciplina:** Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

**Subdisciplina:** Otros

## Tesis - Programas PNPC

**Institución:** UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

**Título de la tesis:**

Caracterización post mortem del músculo de cabrito (*Capra nubiana*) mediante aplicación de técnicas bioquímicas, fisicoquímicas y moleculares

## Nombre del autor

**Nombre:** Felipe Cuenca Mendoza

**Estado de la tesis:** Terminada

**País:** México

**Fecha de aprobación:** 24/jun/2013

**Fecha de obtención de grado:** 15/dic/2014

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ciencias agropecuarias y biotecnología

**Campo:** Biotecnología agrícola

**Disciplina:** Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

**Subdisciplina:** Otros

CONACYT

Tesis - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Título de la tesis:  
Identificación y cuantificación de biomoléculas presentes en los escamoles (*Liometopum apiculatum*).

Nombre del autor

Nombre: María Sara García Muñoz

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 01/oct/2015

Fecha de obtención de grado: 14/abr/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

Tesis - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Título de la tesis:  
Diagrama de estado complementado para caracterizar las condiciones de almacenamiento y estados físicos de escamoles congelados.

Nombre del autor

Nombre: Alma de Jesus Flores Ramirez

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 14/jul/2016

Fecha de obtención de grado: 20/jul/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

Tesis - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Título de la tesis:  
Elaboración de un producto cárnico a base de una grasa microencapsulada enriquecida con ácido linoleico conjugado.

Nombre del autor

Nombre: Verónica Guadalupe Hernández Briones

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 01/oct/2015

Fecha de obtención de grado: 20/oct/2016

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

CONACYT

Tesis - Programas PNPC

Institución: UNIVERSIDAD AUTONOMA DE SAN LUIS POTOSI

Título de la tesis:  
Evaluación de la actividad prebiótica y antiinflamatoria del Agave salmiana en un modelo animal.

Nombre del autor

Nombre: Amneris Iraida CASTILLO ANDRADE

Estado de la tesis: Terminada

País: México

Fecha de aprobación: 23/ago/2018

Fecha de obtención de grado: 20/sep/2018

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Tecnológico Nacional de México

Título de la tesis:  
CALIDAD SANITARIA DE LA CARNE DE RES DE DIFERENTES ESTABLECIMIENTOS DE LA CIUDAD DE MERIDA, YUCATAN.

Nombre del autor

Nombre: GENNY BEATRIZ PERERA CITUK

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 11/abr/2003

Fecha de obtención de grado: 11/abr/2003

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:  
DISMINUCION DEL CRECIMIENTO MICROBIANO EN LA CARNE BOVINA UTILIZANDO ACIDO LACTICO.

Nombre del autor

Nombre: MARIA DE LA LUZ Frutos Rangel

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 01/ago/2004

Fecha de obtención de grado: 10/oct/2004

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

CONACYT

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

DETERMINACION DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION (ANTE RIGOR) PARA DISMINUIR EL PROBLEMA DE PSE (PALIDA SUAVE Y EXUDATIVA) EN CARNE DE CERDO.

Nombre del autor

Nombre: PAOLA Bravo Sierra

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 09/dic/2004

Fecha de obtención de grado: 09/dic/2004

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

USO DE PROTEINAS MIOFIBRILARES DE CARNE PORCINA Y BOVINA COMO COADYUVANTES DE TEXTURA PARA LA ELABORACION DE SALCHICHAS

Nombre del autor

Nombre: FABIOLA Galavis Juarez

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 19/ago/2005

Fecha de obtención de grado: 19/ago/2005

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

Efecto del ácido lactico sobre las características fisicoquímicas y sensoriales en la carne de cerdo

Nombre del autor

Nombre: Cecilia Rivera Bautista

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 02/may/2007

Fecha de obtención de grado: 02/may/2007

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

CONACYT

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

Modelación matemática de la fibra muscular y el tejido conectivo para determinar la longitud del sarcomero en carne bovina

Nombre del autor

Nombre: Lucía Espinoza Muñoz

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 06/jun/2007

Fecha de obtención de grado: 06/sep/2007

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

Estudio de la transferencia de calor y características sensoriales de nuevos productos a partir de surimi

Nombre del autor

Nombre: Judith Morales González

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 10/ene/2008

Fecha de obtención de grado: 20/ene/2008

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

Aplicación de tecnologías emergentes (ultrasonido) para acelerar la maduración de la carne bovina.

Nombre del autor

Nombre: Amneris Iraida Castillo Andrade

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 10/feb/2008

Fecha de obtención de grado: 06/jun/2008

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros



## CONACYT

## Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

## Título de la tesis:

MODELADO Y SIMULACION DE LA TRANSFERENCIA DE CALOR PARA LA DETERMINACION DEL TIEMPO DE PROCESO EN LA FABRICACION DE SURIMI LISA BLANCA (Mugil curema)

## Nombre del autor

Nombre: ERICK OSVALDO Martínez Ruiz

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 20/ene/2010

Fecha de obtención de grado: 20/feb/2010

País: México

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

## Título de la tesis:

ELABORACION DE SALCHICHAS FUNCIONALES UTILIZANDO FRUCTANOS (PREBIOTICOS) OBTENIDOS DEL AGAVE SALMIANA

## Nombre del autor

Nombre: Rita Morán Zendejas

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 10/ago/2010

Fecha de obtención de grado: 12/ago/2010

País: México

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

## Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

## Título de la tesis:

Elaboración de un producto cárnico tipo jamón utilizando musculo de cabrito: su efecto sobre las características fisicoquímicas y sensoriales

## Nombre del autor

Nombre: Nohelia Sierra Espinosa

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 20/oct/2010

Fecha de obtención de grado: 14/dic/2010

País: México

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

CONACYT

Tesis - Programas No PNPC

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Título de la tesis:

Determinación del tiempo de proceso experimental y simulado para el enlatado de escamoles (*Liometopum apiculatum*)

Nombre del autor

Nombre: Sandra Vianey Salas García

Estado de la tesis: Terminada

Grado académico de la tesis: Licenciatura

Fecha de aprobación: 11/jul/2011

Fecha de obtención de grado: 11/jul/2011

País: México

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología agrícola

Disciplina: Biotecnología agrícola y biotecnología alimentaria

Subdisciplina: Otros

Participación en congresos

Nombre del congreso: INTERNATIONAL FOOD TECHNOLOGY

Título del trabajo: SUSCEPTIBILITY TO OXIDATION OF SPRAY DRIED AVOCADO PASTE FOOD TECHNOLOGY

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/1995

País: United States of America

Palabra clave 1: SPRAY DRYING

Palabra clave 2: OXIDATION

Palabra clave 2: AVOCADO

Colaboradores

Nombre: J.A. MONROY

Sexo:

Nombre: H.S. GARCIA

Sexo:

Nombre: J.O ANGULO

Sexo:

Participación en congresos

Nombre del congreso: VIEMES JOURNEES DES SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE LA VIANDE

Título del trabajo: CONTRACTION AU FROID ET CHAUFFAGE DE LA VIANDE BOVINE

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/1996

País: France

Palabra clave 1: CONTRACTION

Palabra clave 2: CHAUFFAGE

Palabra clave 2: VIANDE

Colaboradores

Nombre: LEPETIT

Sexo:

## CONACYT

Nombre: J.

Sexo:

Nombre: FAVIER R.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: PROCEEDINGS OF 45TH INTERNATIONAL CONG OF MEAT SCI. AND TECHNOL. YOKOJAMA JAPON.

Título del trabajo: GEOMETRICAL MODIFICATIONS OF PERIMYSIAL CONNECTIVE TISSUE IN MEAT DURING COOKING

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/1999

País: Japan

Palabra clave 1: PERIMYSIUM

Palabra clave 2: GEOMETRICAL

Palabra clave 2: COOKING MEAT

## Colaboradores

Nombre: LEPETIT J.

Sexo:

Nombre: FAVIER R.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Título del trabajo: MODIFICACIONES GEOMETRICAS DEL TEJIDO CONECTIVO (PERIMYSIUM) EN LA CARNE DE BOVINOS DURANTE SU

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2000

País: México

Palabra clave 1: TEJIDO CONECTIVO

Palabra clave 2: MODIFICACIONES

Palabra clave 2: GEOMETRICAS

## Colaboradores

Nombre: TOLEDO LÓPEZ V

Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: LEPETIT J.

Sexo:

Nombre: M.A. RUIZ CABRERA

Sexo:

Nombre: LEPETIT J.

Sexo:

## CONACYT

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXI CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Título del trabajo: ACTIVIDAD PROTEOLITICA DE TRES CEPAS DE MOHOS AISLADAS DE EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2000

País: México

Palabra clave 1: PROTEOLISIS

Palabra clave 2: EMBUTIDOS

Palabra clave 2: CRUDOS

## Colaboradores

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: SELGAS CORTECERO M.D.

Sexo:

Nombre: GARCIA SANZ M.L

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Título del trabajo: DISEÑO DE UN NUEVO DISPOSITIVO PARA FIJAR LAS MUESTRAS DE CARNE EN LA PRUEBA DE TRACCION

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2001

País: México

Palabra clave 1: TRACCIÓN

Palabra clave 2: DISPOSITIVO

Palabra clave 2: CARNE

## Colaboradores

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: TOLEDO LÓPEZ V.

Sexo:

Nombre: LEPETIT J.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXII CONGRESOS NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Título del trabajo: EFECTO DE CUATRO CEPAS DE MOHOS SOBRE LAS PROPIEDADES SENSORIALES DE EMBUTIDOS CRUDOS CURADOS

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2001

País: México

Palabra clave 1: MOHOS

Palabra clave 2: EMBUTIDOS

Palabra clave 2: CRUDOS

## Colaboradores

## CONACYT

Nombre: GRAJALES LAGUNES A.

Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A

Sexo:

Nombre: SELGAS CORTECERO MD.

Sexo:

Nombre: GARCIA SANZ M.L

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT ANNUAL MEETING

Título del trabajo: ACCELERATION OF BEEF AGEING BY INTERMITTENT THERMAL TREATMENTS

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2003

País: United States of America

Palabra clave 1: AGEING

Palabra clave 2: ACCELERATION

Palabra clave 2: BEEF

## Colaboradores

Nombre: C. HERRERA

Sexo:

Nombre: V. TOLEDO.

Sexo:

Nombre: M. ABUD.

Sexo:

Nombre: M. RUIZ.

Sexo:

Nombre: I. RIVAS

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXIV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Título del trabajo: CARACTERIZACION FISICOQUIMICA, MICROBIOLOGICA REOLOGICA Y SENSORIAL DE LOS QUESOS PRODUCIDOS EN

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2003

País: México

Palabra clave 1: QUESO TABASCO

Palabra clave 2: MICROBIOLOGICA

Palabra clave 2: REOLOGICA

## Colaboradores

CONACYT

Nombre: JORGE CETZ
Sexo:
Nombre: MIGUEL RUIZ
Sexo:
Nombre: GERARDO RIVERA
Sexo:
Nombre: ALICIA GRAJALES
Sexo:

Participación en congresos

Nombre del congreso: X CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGIA Y BIOINGENIERIA		
Título del trabajo: DESARROLLO DE UN NUEVO METODO PARA EL CONTROL ISOTERMICO DEL ALIMENTO DURANTE UN SECADO CONVECTIVO		
Título de participación congreso: Ponencia		
Fecha: 01/ene/2003	País: México	
Palabra clave 1: METODO	Palabra clave 2: ISOTERMICO	Palabra clave 2: SECADO CONVECTIVO

Colaboradores

Nombre: LAURA PACHECO VASQUEZ
Sexo:
Nombre: VICTOR TOLEDO LÓPEZ
Sexo:
Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES
Sexo:

Participación en congresos

Nombre del congreso: 2DO. FORO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		
Título del trabajo: SECADO OSMOTICO DE RODAJAS DE TUNA BLANCA (OPUNTIA FICUS INDICA)		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2003	País: México	
Palabra clave 1: SECADO	Palabra clave 2: OSMOTICO	Palabra clave 2: TUNA

Colaboradores

Nombre: E. JULIAN MORENO-CASTILLO
Sexo:
Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES
Sexo:

## CONACYT

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Simposium Internacional de Biotecnología			
<b>Título del trabajo:</b> MODELIZACIÓN DE CINÉTICAS DE SECADO DE PIÑA (ANANA COMUSUS VAR. CRIOLLA).			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2003		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> CINETICAS	<b>Palabra clave 2:</b> SECADO	<b>Palabra clave 2:</b> PIÑA	

## Colaboradores

<b>Nombre:</b> RUIZ CRUZ EDI ALBERTO
<b>Sexo:</b>
<b>Nombre:</b> TRUJILLO QUINTERO RUT DE LOS A
<b>Sexo:</b>
<b>Nombre:</b> RUIZ CABRERA M.A.
<b>Sexo:</b>
<b>Nombre:</b> GRAJALES LAGUNES A.
<b>Sexo:</b>

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> Simposium Internacional de Biotecnología			
<b>Título del trabajo:</b> ANÁLISIS SENSORIAL DE LA PAPAYA MARADOL DESHIDRATADA OSMOTICAMENTE.			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2003		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> PAPAYA MARADOL	<b>Palabra clave 2:</b> SENSORIAL	<b>Palabra clave 2:</b> SECADO OSMOTICO	

## Colaboradores

<b>Nombre:</b> CYNTIA D'AQUINO DE LOS SANTOS.
<b>Sexo:</b>
<b>Nombre:</b> MIGUEL RUIZ CABRERA
<b>Sexo:</b>
<b>Nombre:</b> ALICIA GRAJALES LAGUNES
<b>Sexo:</b>

## Participación en congresos

<b>Nombre del congreso:</b> III Congreso Internacional y XIV Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica.			
<b>Título del trabajo:</b> UTILIZACIÓN DE LA DESHIDRATACIÓN OSMÓTICA Y CONVECTIVA PARA ELABORAR UN PRODUCTO DE JICAMA			
<b>Título de participación congreso:</b> Póster			
<b>Fecha:</b> 01/ene/2004		<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> JICAMA	<b>Palabra clave 2:</b> SECADO OSMOTICO	<b>Palabra clave 2:</b> CONVECTIVO	

## CONACYT

## Colaboradores

Nombre: VÁZQUEZ-MANDUJANO D.G.

Sexo:

Nombre: RUIZ-CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: GRAJALES LAGUNES A.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: International Food technology

Título del trabajo: AN ALTERNATIVE FOR CACTUS PEAR JUICE (OPUNTIASTREPTACANTHA)»

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2004

País: United States of America

Palabra clave 1: SPRAY DRYING

Palabra clave 2: CACTUS PEAR

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M.A. RUIZ CABRERA

Sexo:

Nombre: G.R. RODRIGUEZ HERNÁNDEZ

Sexo:

Nombre: A.

Sexo:

Nombre: ABUD ARCHILA M.

Sexo:

Nombre: GONZALEZ GARCIA R.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: International Food technology

Título del trabajo: OSMOTIC DEHYDRATION OF CYLINDRICAL SLICES OF CAC

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2004

País: United States of America

Palabra clave 1: OSMOTIC

Palabra clave 2: DEHYDRATION

Palabra clave 2: CACTUS PEAR

## Colaboradores

Nombre: E. J. MORENO-CASTILLO



## CONACYT

Sexo:

Nombre: A. GRAJALES LAGUNES.

Sexo:

Nombre: M. ABUD ARCHILA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: International Food technology

Título del trabajo: DETERMINATION OF HEAVY METALS (AS, CD, CU, PB, AND ZN) IN BOVINE MEAT.

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2004

País: United States of America

Palabra clave 1: HEAVY

Palabra clave 2: METAL

Palabra clave 2: MEAT

## Colaboradores

Nombre: M. YAM-CERVANTES

Sexo:

Nombre: I. RIVAS-RUIZ

Sexo:

Nombre: V. TOLEDO-LOPEZ

Sexo:

Nombre: M.A RUIZ CABRERA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: International Food Technology

Título del trabajo: DRYING KINETICS AND COLOR RETENTION OF FRESH AND OSMOTICALLY PRE-TREATED CACTUS PEAR (OPUNTIA

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2005

País: United States of America

Palabra clave 1: DRYING

Palabra clave 2: COLOR

Palabra clave 2: CACTUS PEAR

## Colaboradores

Nombre: G. FLORES-GOMEZ

Sexo:

Nombre: S. ESCOBEDO-AVELLANEDA

Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

## CONACYT

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria. Monterrey Nuevo León México.

Título del trabajo: CALIDAD SANITARIA DE LA CARNE BOVINA QUE SE COMERCIALIZA EN LA CIUDAD DE MÉRIDA YUCATÁN

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2005

País: México

Palabra clave 1: CARNE

Palabra clave 2: CALIDAD SANITARIA

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: GENNY PERERA C.

Sexo:

Nombre: MIGUEL RUIZ C.

Sexo:

Nombre: VICTOR TOLEDO L.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting

Título del trabajo: WATER DIFFUSIVITY AND PRODUCT QUALITY EVALUATION OF FRESH AND PARTIALLY OSMODEHYDRATED CACTUS PEAR

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2007

País: United States of America

Palabra clave 1: WATER DIFFUSIVITY

Palabra clave 2: CACTUS PEAR

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M.A. RUIZ-CABRERA.

Sexo:

Nombre: M. ABUD ARCHILA.

Sexo:

Nombre: R. GONZALEZ-GARCIA

Sexo:

Nombre: M. MOSCOSA SANTILLAN

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting

Título del trabajo: SPRAY DRYING OF PASSION FRUIT JUICE USING LACTOSE-MALTODEXTRINE (10DE) BLEND AND SUPPORT MATERIAL.

Título de participación congreso: Póster

## CONACYT

Fecha: 01/ene/2007

País: United States of America

Palabra clave 1: SPRAY DRYING

Palabra clave 2: PASSION FRUIT

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M.A. RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: M. ABUD ARCHILA.

Sexo:

Nombre: R. GONZALEZ-GARCIA.

Sexo:

Nombre: M. MOSCOSA SANTILLAN

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting. New Orleans USA.

Título del trabajo: EFFECT OF LACTIC ACID ON PHYSICOCHEMICAL AND AGEING PROPERTIES OF PORK SERRATUS VENTRAL MUSCLE

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2008

País: United States of America

Palabra clave 1: LACTIC ACID

Palabra clave 2:

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M.A. RUIZ-CABRERA.

Sexo:

Nombre: C. RIVERA-BAUTISTA.

Sexo:

Nombre: M.MOSCOSA SANTILLAN.

Sexo:

Nombre: JORGE RAMIREZ TELLES

Sexo:

Nombre: RAUL GONZÁLEZ GARCIA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 3rd Food Science and Food Biotechnology in Developing countries

Título del trabajo: APPLICATION OF ULTRASOUND IN THE PROCESS OF BOVINE MEAT AGEING

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2008

País: México

## CONACYT

Palabra clave 1: ULTRASOUND

Palabra clave 2:

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: CASTILLO ANDRADE A.

Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting. New Orleans USA.

Título del trabajo: ENCAPSULATION OF LEMON GRASS ESSENTIAL OIL (CYMBOPOGON CITRATUS) BY FREEZE-DRYING AND SPRAY-DRYING

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2008

País: México

Palabra clave 1: SPRAY DRYING

Palabra clave 2:

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M.A. RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: M.MOSCOSA SANTILLAN

Sexo:

Nombre: RAUL GONZALEZ-GARCÍA

Sexo:

Nombre: MIGUEL ABUD-ARCHILA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting. New Orleans USA.

Título del trabajo: APPLICATION OF HEAT TRANSFER MODELING TO DETERMINE COOKING TIME OF FISH SURIMI (MUGIL CUREMA) AND

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2008

País: México

Palabra clave 1: SENSORY ANALYSIS

Palabra clave 2:

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M.A. RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: M.MOSCOSA SANTILLÁN

Sexo:

## CONACYT

Nombre: RAUL GONZALEZ-GARCÍA

Sexo:

Nombre: JUDITH MORALES GONZÁLEZ

Sexo:

Nombre: MIGUEL ABUD ARCHILA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting.

Título del trabajo: EFFECT OF THE ULTRASOUND ON THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF BEEF SEMIMEMBRANOSUS AND

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2009

País: United States of America

Palabra clave 1: ULTRASOUND

Palabra clave 2: MEAT

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: CASTILLO-ANDRADE A.

Sexo:

Nombre: RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: M.A

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting

Título del trabajo: USE OF THE FRUCTOOLIGOSACCHARIDES (PREBIOTICS) IN THE ELABORATION OF THE FUNCTIONAL SAUSAGES: THEIR

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2009

País: United States of America

Palabra clave 1: SAUSAGES

Palabra clave 2: FRUCTOOLIGOSACCHARID

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: FRANCO-VEGA A.

Sexo:

Nombre: RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: M.A

Sexo:

## CONACYT

## Participación en congresos

Nombre del congreso: Institut Food Technology annual meeting

Título del trabajo: CHARACTERISATION OF A COMMERCIAL INCLINASE PREPARATION FOR ERUCTAN HYDROLYSIS EXTRACTED FROM AGAVE

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2009

País: México

Palabra clave 1: AGAVE

Palabra clave 2: SALMIANA

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M. RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: E. ORTIZ-CERDA

Sexo:

Nombre: Z. SAAVEDRA-LEOS

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 4 International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Título del trabajo: DETERMINATION OF POST MORTEM CHANGES AND METABOLISM TYPE OF GOAT MUSCLE

Título de participación congreso: Ponencia

Fecha: 01/ene/2010

País: México

Palabra clave 1: GOAT

Palabra clave 2: METABOLISM

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: GONZALEZ C.

Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: CUENCA-MENDOZA F

Sexo:

Nombre: RUIZ-CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: GONZALEZ-CASTILLO M.C.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 4 International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Título del trabajo: ENCAPSULATION OF LEMON GRASS ESSENTIAL OIL USING GUM TAMARIND (TAMARINDUS INDICA).

Título de participación congreso: Póster

## CONACYT

Fecha: 01/ene/2010

País: México

Palabra clave 1: LEMON GRASS

Palabra clave 2: ENCAPSULATION

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: BORRAS-ENRIQUEZ A.J.

Sexo:

Nombre: DE LOS SANTOS-NATARÉN D.

Sexo:

Nombre: RUIZ-ROSALES A.

Sexo:

Nombre: VENTURA- CANSECO L.M.C.

Sexo:

Nombre: MEZA-GORDILLO R.

Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.

Sexo:

Nombre: ABUD ARCHILA M.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 4 International Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries

Título del trabajo: ENCAPSULATION OF CYMBOPOGON CITRATUS ESSENTIAL OIL USING SYSTEM GUM ARABIC GUM, XANTAN

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2010

País: México

Palabra clave 1: GUM ARABIC

Palabra clave 2: GUM XANTHAN

Palabra clave 2: ENCAPSULATION

## Colaboradores

Nombre: DE LOS SANTOS-NATARÉN D.

Sexo:

Nombre: RUIZ-ROSALES A.

Sexo:

Nombre: VENTURA- CANSECO L.M.C.

Sexo:

Nombre: MEZA-GORDILLO R.

Sexo:

CONACYT

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.
Sexo:

Nombre: ABUD ARCHILA M
Sexo:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: XXVIII Congreso Internacional de inocuidad de Alimentos.		
Título del trabajo: ENCAPSULACIÓN DE BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS (BIFIDOBACTERIUM LACTIS Y LACTOBACILLUS CASEI) MEDIANTE		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2011	País: México	
Palabra clave 1: ENCAPSULACION	Palabra clave 2: SECADO POR ASPERSION	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: DELGADO PORTALES R.E.
Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.
Sexo:

Nombre: MOSCOSA SANTILLAN M.
Sexo:

Nombre: HERRERA VAZQUEZ Y.
Sexo:

Participación en congresos		
Nombre del congreso: 5 Coloquio Nacional de Ciencia y Tecnología de la carne		
Título del trabajo: MÉTODO ALTERNATIVO PARA DETERMINAR LA LONGITUD DEL SARCÓMERO EN EL MÚSCULO DE BOVINOS		
Título de participación congreso: Póster		
Fecha: 01/ene/2011	País: México	
Palabra clave 1: SARCOMERO	Palabra clave 2: BOVINOS	Palabra clave 2:

Colaboradores

Nombre: ESPINOSA MUÑOZ L.C.
Sexo:

Nombre: RUIZ CABRERA M.A.
Sexo:

Participación en congresos	
Nombre del congreso: IFT ANNUAL MEETING	
Título del trabajo: CHARACTERIZATION AND KINETICS STUDY OF ENZYMATIC HYDROLISIS OF FRUCTANS EXTRACTED FROM AGAVE	



## CONACYT

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2012

País: United States of America

Palabra clave 1: AGAVE SALMIANA

Palabra clave 2: ENZYMATIC HYDROLISIS

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: M. RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: C. MICHEL-COELLO

Sexo:

Nombre: I. ORTIZ-CERDA

Sexo:

Nombre: L. MORENO-VILET

Sexo:

Nombre: A. GRAJALES LAGUNES

Sexo:

Nombre: M. MOSCOSA SANTILLAN

Sexo:

Nombre: M. GONZALEZ-CHAVEZ

Sexo:

Nombre: H

Sexo:

Nombre: . BONNIN

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 5th International Congress food science and food biotechnology in developing countries

Título del trabajo: GLASS TRANSITION TEMPERATURE AND WATER ACTIVITY OF MODEL FOOD SYSTEM ANALOGOUS TO FRUIT POWDER

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2012

País: México

Palabra clave 1: GLASS TRANSITION

Palabra clave 2: POWDER COMPOSITION

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: SAAVEDRA LEOS Z.

Sexo:

Nombre: GRAJALES LAGUNES A.

## CONACYT

Sexo:

Nombre: GONZALEZ-GARCIA R.

Sexo:

Nombre: TOXQUI TERÁN A.

Sexo:

Nombre: PEREZ-GARCIA S.

Sexo:

Nombre: ABUD-ARCHILA M.

Sexo:

Nombre: MOSCOSA-SANTILLAN M.

Sexo:

Nombre: RUIZ-CABRERA M

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: 13th Human proteome Organization World Congress

Título del trabajo: PROTEOMIC ANALYSIS OF ESCAMOLES (LIOMETOPUM APICULATUM MAYR,

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2014

País: Spain

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: PROTEOMIC

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: SARA GARCÍA-MUÑOZ

Sexo:

Nombre: JOSÉ A. HUERTA-OCAMPO

Sexo:

Nombre: ALBERTO BARRERA-PACHECO

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES-LAGUNES

Sexo:

Nombre: ANA PAULINA BARBA DE LA ROSA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: IFT ANNUAL MEETING

Título del trabajo: DETERMINATION OF PROTEOLYTIC ACTIVITY AND ITS EFFECT ON STRUCTURAL CHANGES IN ESCAMOLES (LIOMETOUM

## CONACYT

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2014

País: United States of America

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: PROTEOLYTIC ACTIVITY

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: AMNERIS CASTILLO

Sexo:

Nombre: RAQUEL GARCIA

Sexo:

Nombre: MIGUEL RUIZ-CABRERA

Sexo:

Nombre: RAUL GONZALEZ-GARCIA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXVI encuentro nacional AMIDIQ

Título del trabajo: EFECTO DEL CRECIMIENTO MICROBIANO Y LA ACTIVIDAD PROTEOLITICA SOBRE LOS CAMBIOS ESTRUCTURALES Y DE

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2015

País: México

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: ACTIVIDAD PROTEOLITICA

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: CASTILLO ANDRADE A.

Sexo:

Nombre: RAQUEL GARCIA BARRIENTOS

Sexo:

Nombre: MIGUEL RUIZ CABRERA

Sexo:

Nombre: RAUL GONZALEZ GARCIA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: III symposium Internationa on Agave

Título del trabajo: Evaluation of physiological effects on fed Wistar rats with Agave Salmiana fructans at different doses

Título de participación congreso: Ponencia

Fecha: 01/ene/2016

País: México

Palabra clave 1: FRUCTANOS

Palabra clave 2: PREBIOTICOS

Palabra clave 2:

## CONACYT

## Colaboradores

Nombre: AMNERIS CASTILLO

Sexo:

Nombre: ERIKA GARCIA

Sexo:

Nombre: RUTH SORIA

Sexo:

Nombre: MIGUEL RUIZ

Sexo:

Nombre: CECILIA RIVERA

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: VI International Symposium on omics and Bioinformatics

Título del trabajo: Microbiome characterization of escamoles with biotechnological potentia

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2016

País: Cuba

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: MICROBIOTA

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: GONZALEZ ESCOBAR J

Sexo:

Nombre: BARBA DE LA ROSA A.P.

Sexo:

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXVII encuentro nacional del AMIDIQ

Título del trabajo: Caracterización térmica de escamoles (liometopum apiculatum) mediante calorimetría diferencial de barrido DSC

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/ene/2016

País: México

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: CARACTERIZACIÓN

Palabra clave 2:

## Colaboradores

Nombre: ALMA DE JESUS FLORES RAMIREZ

Sexo:

Nombre: MIGUEL RUIZ CABRERA

## CONACYT

Sexo:

Nombre: Alicia Grajales Lagunes

Sexo: Femenino

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XVII reunión internacional de Ciencias Biomédicas

Título del trabajo: Efecto de los fructanos de Agave salmana sobre los parámetros fisiometabólicos en ratas wistar

Título de participación congreso: Ponencia

Fecha: 26/abr/2017

País: México

Palabra clave 1: Agave

Palabra clave 2: fisiometabólicos

Palabra clave 2: ratas

## Colaboradores

Nombre: Cecilia Rivera Bautista

Sexo: Femenino

Nombre: Miguel Angel Ruiz Cabrera

Sexo: Masculino

Nombre: Amneris Castillo Andrade

Sexo: Femenino

## Participación en congresos

Nombre del congreso: XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ

Título del trabajo: Determinación de calor específico (cp) en sistemas modelo ricos en azúcares

Título de participación congreso: Póster

Fecha: 01/may/2018

País: México

Palabra clave 1: sistemas modelo

Palabra clave 2: calor específico

Palabra clave 2: azúcares

## Colaboradores

Nombre: Raúl González García

Sexo: Masculino

Nombre: Angélica Romero Sanchez

Sexo: Femenino

Nombre: Alma de J Flores Ramírez

Sexo: Femenino

Nombre: Miguel Ruiz Cabrera

Sexo: Masculino

## Participación en congresos

Nombre del congreso: . XXXIX Encuentro Nacional de la AMIDIQ.

## CONACYT

<b>Título del trabajo:</b> Obtencion de harina a partir de semillas de yaca (artocarpus heterophyllus): Caracterización química y evaluación de sus		
<b>Título de participación congreso:</b> Ponencia		
<b>Fecha:</b> 01/may/2018	<b>País:</b> México	
<b>Palabra clave 1:</b> yaca	<b>Palabra clave 2:</b> propiedades funcionales	<b>Palabra clave 2:</b> caracterización química

## Colaboradores

<b>Nombre:</b> Miguel Ruiz Cabrera
<b>Sexo:</b> Masculino
<b>Nombre:</b> Raúl González García
<b>Sexo:</b> Masculino
<b>Nombre:</b> Ibna Suli Trejo Rodríguez
<b>Sexo:</b> Femenino
<b>Nombre:</b> Graciela Méndez Tello
<b>Sexo:</b> Femenino
<b>Nombre:</b> Paola Algara Suárez
<b>Sexo:</b> Femenino

## Divulgación

<b>Título del trabajo:</b> INFLUENCIA DE LA MADURACIÓN EN LA SUAVIDAD DE LA CARNE BOVINA		
<b>Tipo de participación:</b> Seminario	<b>Tipo de evento:</b> Periódicos o revistas impresas o digitales	
<b>Institución organizadora:</b>		
<b>Dirigido a:</b> Público en general	<b>Fecha:</b> 01/may/2006	
<b>Tipo divulgación y difusión:</b> Nacional	<b>País:</b>	
<b>Tipo de medio:</b> Revista de divulgación		
<b>Palabra clave 1:</b> MADURACION	<b>Palabra clave 2:</b> SUAVIDAD	<b>Palabra clave 2:</b> CARNE BOVINA
<b>Notas periodísticas:</b>		

## Productos

<b>Artículo</b>
-----------------

## Divulgación

<b>Título del trabajo:</b> LA DESHIDRATACIÓN Y SU APLICACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS		
<b>Tipo de participación:</b> Revista de divulgación	<b>Tipo de evento:</b> Periódicos o revistas impresas o digitales	
<b>Institución organizadora:</b>		
<b>Dirigido a:</b> Público en general	<b>Fecha:</b> 10/mar/2009	
<b>Tipo divulgación y difusión:</b> Nacional	<b>País:</b>	
<b>Tipo de medio:</b> Revista de divulgación		

## CONACYT

Palabra clave 1: DESHIDRATACIÓN

Palabra clave 2: alimentos

Palabra clave 2: procesamiento

Notas periodísticas:

## Productos

Artículo

## Divulgación

Título del trabajo: EFECTO DEL ÁCIDO LACTICO SOBRE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES DE LA CARNE

Tipo de participación: Entrevista

Tipo de evento: Periódicos o revistas impresas o digitales

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 28/ene/2010

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio: Prensa

Palabra clave 1: ACIDO LACTICO

Palabra clave 2: CARNE

Palabra clave 2: CONSERVACION

Notas periodísticas:

## Productos

Columna

## Divulgación

Título del trabajo: ESCAMOLES, EL CAVIAR MEXICANO

Tipo de participación: Revista de divulgación

Tipo de evento: Periódicos o revistas impresas o digitales

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 10/dic/2010

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio: Revista de divulgación

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: METODOS DE

Palabra clave 2: insectos

Notas periodísticas:

## Productos

Artículo

## Divulgación

Título del trabajo: EVALUACION SENSORIAL DE LA CARNE LA PRUEBA DE ORO

Tipo de participación: Conferencia

Tipo de evento: Conferencia

CONACYT

<b>Institución organizadora:</b>		
<b>Dirigido a:</b> Sector estudiantil	<b>Fecha:</b> 24/mar/2011	
<b>Tipo divulgación y difusión:</b> Nacional	<b>País:</b>	
<b>Tipo de medio:</b> Otro		
<b>Palabra clave 1:</b> EVALUACION SENSORIAL	<b>Palabra clave 2:</b> carne	<b>Palabra clave 2:</b> textura
<b>Notas periodísticas:</b>		

<b>Productos</b>
Ponencia

<b>Divulgación</b>		
<b>Título del trabajo:</b> ESTUDIO DEL TIPO DE METABOLISMOS Y DEL PAPEL DE OXIDO NITRICO EN LA MADURACION DEL MUSCULO DE CABRITO		
<b>Tipo de participación:</b> Conferencia	<b>Tipo de evento:</b> Conferencia	
<b>Institución organizadora:</b>		
<b>Dirigido a:</b> Público juvenil	<b>Fecha:</b> 14/jul/2011	
<b>Tipo divulgación y difusión:</b> Nacional	<b>País:</b>	
<b>Tipo de medio:</b> Revista		
<b>Palabra clave 1:</b> OXIDO NITRICO	<b>Palabra clave 2:</b> CABRITO	<b>Palabra clave 2:</b> maduracion
<b>Notas periodísticas:</b>		

<b>Productos</b>
Ponencia

<b>Divulgación</b>		
<b>Título del trabajo:</b> PROCESO ALTERNATIVO PARA LA CONSERVACION Y COMERCIALIZACION DE ESCAMOLES (LIOMETOPUM APICULATUM)		
<b>Tipo de participación:</b> Conferencia	<b>Tipo de evento:</b> Conferencia	
<b>Institución organizadora:</b>		
<b>Dirigido a:</b> Público en general	<b>Fecha:</b> 26/oct/2011	
<b>Tipo divulgación y difusión:</b> Nacional	<b>País:</b>	
<b>Tipo de medio:</b> Otro		
<b>Palabra clave 1:</b> ESCAMOLES	<b>Palabra clave 2:</b> CONSERVACION	<b>Palabra clave 2:</b> enlatados
<b>Notas periodísticas:</b>		

<b>Productos</b>
------------------



CONACYT

Productos

Ponencia

Divulgación

Título del trabajo: ESCAMOLES ENLATADOS

Tipo de participación: Medio impreso

Tipo de evento: Periódicos o revistas impresas o digitales

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 03/ene/2012

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio: Otro

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: PREMIO NACIONAL

Palabra clave 2: enlatados

Notas periodísticas:  
FUE UNA NOTA PERIODISTICA ACERCA DEL PROCESO DE ENLATADO DE ESCAMOLES Y DEL PREMIO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Productos

Columna

Divulgación

Título del trabajo: Podrán los insectos ayudar a disminuir la crisis alimentaria?

Tipo de participación: Conferencia magistral

Tipo de evento: Conferencia

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 16/nov/2016

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio: Revista de divulgación

Palabra clave 1: ESCAMOLES

Palabra clave 2: INSECTOS

Palabra clave 2: proteínas

Notas periodísticas:  
Capítulo de libros

Productos

Artículo

Divulgación

Título del trabajo: La semivitrificación método idóneo para la conservación de escamoles frescos

Tipo de participación: Revista de divulgación

Tipo de evento: Programa de televisión

Institución organizadora:

Dirigido a: Público en general

Fecha: 10/nov/2017

Tipo divulgación y difusión: Nacional

País:

Tipo de medio: Revista de divulgación

Palabra clave 1: semivitrificación

Palabra clave 2: escamoles

Palabra clave 2: conservación

Notas periodísticas:

## CONACYT

## Productos

Artículo

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DETERMINACIÓN DE ELEMENTOS METÁLICOS (CADMIO, COBRE, PLOMO, ARSÉNICO Y ZINC) EN CARNES FRESCAS DE LOS

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 01/ene/2001

Fin: 31/dic/2002

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: MARCIAL YAM CERVANTES

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UNA NUEVA METODOLOGÍA PARA AUMENTAR LAS CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS DE LA CARNE

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 01/ene/2001

Fin: 31/dic/2002

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: CARLOS H. HERRERA MENDEZ

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

## CONACYT

**Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS MIOFIBRILARES A PARTIR DE RESTOS DE CARNE BOVINA GENERADOS DESPUÉS DEL DESPIECE DE LA

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 02/may/2002

**Fin:** 01/may/2004

**Institución:**

## Áreas de conocimiento

**Área:**

**Campo:**

**Disciplina:**

**Subdisciplina:**

## Colaboradores

**Nombre:** FABIOLA GALAVIZ JUAREZ

**Sexo:**

**Nombre:** ALICIA GRAJALES LAGUNES

**Sexo:**

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** EFECTO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN (ANTE RIGOR) SOBRE LA CARNE PSE (PÁLIDA, SUAVE Y EXUDATIVA) EN CERDO

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 15/ene/2004

**Fin:** 15/dic/2004

**Institución:**

## Áreas de conocimiento

**Área:**

**Campo:**

**Disciplina:**

**Subdisciplina:**

## Colaboradores

**Nombre:** ALEYDA PAOLA BRAVO SIERRA

**Sexo:**

**Nombre:** ALICIA GRAJALES LAGUNES

**Sexo:**

## Proyectos de investigación

**Nombre del proyecto:** USO DE PROTEINAS MIOFIBRILARES DE CARNE PORCINA Y BOVINA COMO COADYUVANTES DE TEXTURA PARA LA ELABORACIÓN DE

**Tipo de proyecto:** Investigación

**Inicio:** 01/sep/2003

**Fin:** 01/ago/2005

**Institución:**

## Áreas de conocimiento

**Área:**

**Campo:**

**Disciplina:**

**Subdisciplina:**

## CONACYT

## Colaboradores

Nombre: FABIOLA GALAVIZ JUAREZ

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: ACELERACION DE LA MADURACION DE LA CARNE UTILIZANDO TECNOLOGIAS EMERGENTES

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 10/jun/2005

Fin: 10/jul/2006

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: AMNERIS I. CASTILLO ANDRADE

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EFECTO DEL ACIDO LACTICO SOBRE LAS CARACTERISTICAS SENSORIALES Y FISICOQUIMICAS EN LA CARNE DE CERDO

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 10/oct/2006

Fin: 09/oct/2007

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: CECILIA RIVERA BAUTISTA

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: USO DE LA INULINA (PREBIÓTICO) EN LA ELABORACIÓN DE SALCHICHAS: SU EFECTO EN LAS CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Y

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 10/mar/2008

Fin: 20/mar/2009

## CONACYT

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: RITA MORAN ZENDEJAS

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: APLICACION DE ULTRASONIDO COMO UNA TECNOLOGIA EMERGENTE PARA ACELERAR LA MADURACION DE LA CARNE BOVINA

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 20/abr/2008

Fin: 20/abr/2009

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: AMNERIS IRAIDA CASTILLO ANDRADE

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DETERMINACIÓN DEL TIPO DE FIBRA MUSCULAR DEL MUSCULO DE CABRITO

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 10/sep/2008

Fin: 10/ago/2009

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: FELIPE CUENCIA MENDOZA

Sexo:

## CONACYT

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE UN PRODUCTO CÁRNICO (JAMÓN) A PARTIR DE LA CARNE DE CABRITO COMERCIAL SU EFECTO SOBRE LAS

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 13/mar/2009

Fin: 12/feb/2010

Institución:

## Áreas de conocimiento

Área:

Campo:

Disciplina:

Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: NOHELIA D. SIERRA ESPINOSA

Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES

Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS A PARTIR DEL CABRITO COMERCIAL DEL ALTIPLANO POTOSINO

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 11/mar/2009

Fin: 12/mar/2010

Institución: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología

Campo: Biotecnología

Disciplina: Bioprocesos

Subdisciplina: Otras

## Colaboradores

Nombre: Nohelia Sierra Espinosa

Sexo: Femenino

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: CONSERVACIÓN Y TECNIFICACIÓN DE ESCAMOLES

Tipo de proyecto: Investigación

Inicio: 10/ene/2010

Fin: 21/jun/2013

Institución:

## Áreas de conocimiento

## CONACYT

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

## Colaboradores

Nombre: GABRIELA L. RAMIREZ
Sexo:

Nombre: ALICIA GRAJALES LAGUNES
Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: CONSERVACION DE ESCAMOLES (LIOMETOPUM APICULATUM)	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 12/oct/2012	Fin: 12/sep/2013
Institución:	

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: MODIFICATION OF INTESTINAL FUNCTION THROUGH STRATEGIC USE OF PRE- AND PROBIOTIC	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 01/jun/2013	Fin: 31/jul/2014
Institución: Universidad de Illinois Urbana Champaign	

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

## Colaboradores

Nombre: DR. KELLY A. TAPPENDEN
Sexo:

## Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Evaluación de la actividad prebiotica de los fructanos de Agave salmiana en un modelo animal	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 28/abr/2015	Fin: 30/oct/2015
Institución:	

## Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
-------	--------

CONACYT

Disciplina:	Subdisciplina:
-------------	----------------

Colaboradores

Nombre: AMNERIS IRAIDA CASTILLO ANDRADE
Sexo:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: EFECTO DE LOS FRUCTANOS DE AGAVE SALMIANA SOBRE LOS CAMBIOS GASTROINTESTINALES EN RATAS WINSTAR: EVALUACION	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 13/sep/2016	Fin: 11/ago/2017
Institución:	

Áreas de conocimiento

Área:	Campo:
Disciplina:	Subdisciplina:

Colaboradores

Nombre: AMNERIS IRAIDA CASTILLO ANDRADE
Sexo:

Proyectos de investigación

Nombre del proyecto: Integración de procesos para el manejo, caracterización, conservación y comercialización de escamoles ( <i>liometopum apiculatum</i> ) en la	
Tipo de proyecto: Investigación	
Inicio: 05/jun/2018	Fin: 04/jul/2020
Institución: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)	

Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

Colaboradores

Nombre: Ana Paulina Barba De la Rosa
Sexo: Femenino

Grupos de investigación

Nombre del grupo: CUERPO ACADEMICO INGENIERIA DE PROCESOS	
Fecha de creación: 09/sep/2003	Fecha de ingreso: 13/sep/2007

Responsable / líder de la red

Nombre: Raúl González García
Institución adscripción del responsable del grupo: Universidad Autónoma de San Luis Potosí



## CONACYT

Total de investigadores: 4

## Áreas de conocimiento

Área: Ciencias agropecuarias y biotecnología	Campo: Biotecnología
Disciplina: Bioprocesos	Subdisciplina: Otras

## Colaboradores

Nombre: Alicia Grajales Lagunes

Sexo: Femenino

Nombre: RAUL González García

Sexo: Masculino

Nombre: MIGUEL ANGEL RUIZ CABRERA

Sexo:

Nombre: MARIO MOSCOSA SANTILLAN

Sexo:

## Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: Ciencia básica 2014

Fecha de asignación: 05/sep/2014

Fecha de aceptación: 06/sep/2014

Fecha de evaluación: 05/oct/2014

Dictamen:

Descripción:

Determinación de los efectos de la agregación de B lactoglobulina presente en leche sometida a tratamiento de pasteurización

## Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: Ciencia básica 2014

Fecha de asignación: 05/sep/2014

Fecha de aceptación: 06/sep/2014

Fecha de evaluación: 08/sep/2014

Dictamen:

Descripción:

Aislamiento, identificación y caracterización de cepas probióticas y cultivos iniciadores para la industria alimentaria

## Evaluaciones CONACYT

Nombre del fondo o programa: Ciencia básica 2014

Fecha de asignación: 04/sep/2014

Fecha de aceptación: 07/sep/2014

Fecha de evaluación: 04/oct/2014

Dictamen:

**CONACYT**

**Descripción:**

Extracción y caracterización de colágeno a partir de pieles ovinas

**Evaluaciones CONACYT**

**Nombre del fondo o programa:** Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo

**Fecha de asignación:** 02/ene/2015

**Fecha de aceptación:** 05/ene/2015

**Fecha de evaluación:** 31/ene/2015

**Dictamen:**

**Descripción:**

Estrategias De Encapsulado De Vitaminas Y Dha Para La Fabricación De Embutidos Enriquecidos Y Reducidos En Sal Y En Grasas Saturadas

**Evaluaciones CONACYT**

**Nombre del fondo o programa:** Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo

**Fecha de asignación:** 02/ene/2015

**Fecha de aceptación:** 05/ene/2015

**Fecha de evaluación:** 31/ene/2015

**Dictamen:**

**Descripción:**

Sistema Para Recuperación De Carne Adherida A Hueso Por Separación Mecánica A Baja Presión A Escala Piloto Para La Obtención De Un Producto Cárnico Para Consumo Humano

**Evaluaciones CONACYT**

**Nombre del fondo o programa:** Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo

**Fecha de asignación:** 02/ene/2015

**Fecha de aceptación:** 05/ene/2015

**Fecha de evaluación:** 31/ene/2015

**Dictamen:**

**Descripción:**

Diseño Y Optimización De formulaciones E Incorporación De Ingredientes Funcionales En La Elaboración De Productos Cárnicos Emulsionados Para Diferentes Nichos De Mercado

**Evaluaciones CONACYT**

**Nombre del fondo o programa:** Proyectos de desarrollo científico para atender problemas nacionales

**Fecha de asignación:** 24/jun/2016

**Fecha de aceptación:** 30/jun/2016

**Fecha de evaluación:** 29/jul/2016

**Dictamen:**

**Descripción:**

## CONACYT

Evaluador de proyectos de problemas nacionales convocatoria 2015

## Evaluaciones no CONACYT

**Institución:**

**Fecha de inicio:** 21/jun/2014

**Fecha fin:** 31/jul/2014

**Cargo desempeñado:** Revisor de artículos científicos

**Tipo de evaluación:** Arbitraje de producción académica

**Producto evaluado:** Artículos de revista

**Nombre producto evaluado:** Extracción y caracterización de proteasas de pepino de mar *Isostochopus fucus* recolectado en el golfo de California México

**Dictamen:**

**Otro:**

**Descripción de actividad:**

Revisor de artículo científico nacional

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ciencias agropecuarias y biotecnología

**Campo:** Biotecnología

**Disciplina:** Bioprocesos

**Subdisciplina:** Otras

## Evaluaciones no CONACYT

**Institución:**

**Fecha de inicio:** 24/feb/2018

**Fecha fin:** 25/mar/2018

**Cargo desempeñado:** Revisor de artículos científicos

**Tipo de evaluación:** Arbitraje de producción académica

**Producto evaluado:** Artículos de revista

**Nombre producto evaluado:** Impact of a Commercially Available Ion-Exchange Resin Treatment on the Taste, pH, Color and Oxidation- Reduction Potential

**Dictamen:**

**Otro:**

**Descripción de actividad:**

Evaluador de artículos científicos

## Áreas de conocimiento

**Área:** Ciencias agropecuarias y biotecnología

**Campo:** Biotecnología

**Disciplina:** Bioprocesos

**Subdisciplina:** Otras

## Evaluaciones no CONACYT

**Institución:**

**Fecha de inicio:** 19/may/2018

**Fecha fin:** 20/may/2018

**Cargo desempeñado:** Revisor de artículos científicos

## CONACYT

<b>Tipo de evaluación:</b>	Arbitraje de producción académica
<b>Producto evaluado:</b>	Artículos de revista
<b>Nombre producto evaluado:</b>	Impact of a Commercially Available Ion-Exchange Resin used in Red Wines to Reduce Toxic Compounds: Effect on pH,
<b>Dictamen:</b>	
<b>Otro:</b>	
<b>Descripción de actividad:</b>	Evaluador de artículo científico de revista indexada

## Áreas de conocimiento

<b>Área:</b>	Ciencias agropecuarias y biotecnología	<b>Campo:</b>	Biotecnología
<b>Disciplina:</b>	Bioprocesos	<b>Subdisciplina:</b>	Otras

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	Beca Conacyt
<b>Año:</b>	1992

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	Beca Conacyt
<b>Año:</b>	1995

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	Candidato
<b>Año:</b>	2000

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	SNI 1
<b>Año:</b>	2004

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	SNI 1
<b>Año:</b>	2007

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	SNI 1
<b>Año:</b>	2012

## Distinciones CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	SNI 2
<b>Año:</b>	2015

## Distinciones no CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b>	CARTA DE FELICITACION DEL DIRECTOR GENERAL DE EVALUACION Y DE INCORPORACION Y REVALIDACION EN EL PER
---------------------------------	--

CONACYT

Institución que otorgó premio o distinción: Secretaría de Educación Pública	
Año: 1991	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: PRIMER LUGAR EN EL CONCURSO DE CREATIVIDAD DE LOS INSTITUTOS TECNOLOGICOS A NIVEL LOCAL	
Institución que otorgó premio o distinción: Tecnológico Nacional de México	
Año: 2002	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Premio de Investigación Científica Francisco Estrada (20 de Noviembre)	
Institución que otorgó premio o distinción: Gobierno del Estado	
Año: 2008	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: PERFIL PROMEP DESEABLE	
Institución que otorgó premio o distinción: Secretaría de Educación Pública	
Año: 2010	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: 35 PREMIO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA	
Institución que otorgó premio o distinción: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)	
Año: 2011	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Reconocimiento otorgado por el Rector de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí	
Institución que otorgó premio o distinción: Universidad Autónoma de San Luis Potosí	
Año: 2011	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Primer lugar en el concurso de carteles en la categoría Profesor y Estudiante de Licenciatura	
Institución que otorgó premio o distinción: Universidad Autónoma de San Luis Potosí	
Año: 2011	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: PROMEP	
Institución que otorgó premio o distinción: Secretaría de Educación Pública	
Año: 2013	País: México

Distinciones no CONACYT	
Nombre de la distinción: Mención Honorífica del Premio en Investigación Científica Francisco Estrada"	
Institución que otorgó premio o distinción: Gobierno del Estado	
Año: 2014	País: México

## CONACYT

## Distinciones no CONACYT

<b>Nombre de la distinción:</b> Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Categoría Profesional	
<b>Institución que otorgó premio o distinción:</b> Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)	
<b>Año:</b> 2018	<b>País:</b> México

## Idioma

<b>Idioma:</b> French
-----------------------

## Grado de dominio

<b>Grado de dominio:</b>	<b>Nivel de conversación:</b> Avanzado
<b>Nivel de lectura:</b> Avanzado	<b>Nivel de escritura:</b> Avanzado
<b>Fecha de evaluación:</b> 23/abr/1999	<b>¿Cuenta con certificación?</b>
<b>Documento probatorio:</b>	
<b>Puntos / porcentaje:</b> 0	
<b>Institución que otorgó certificado:</b>	

## Idioma

<b>Idioma:</b> English
------------------------

## Grado de dominio

<b>Grado de dominio:</b>	<b>Nivel de conversación:</b> Avanzado
<b>Nivel de lectura:</b> Avanzado	<b>Nivel de escritura:</b> Avanzado
<b>Fecha de evaluación:</b> 13/feb/2014	<b>¿Cuenta con certificación?</b>
<b>Documento probatorio:</b>	
<b>Puntos / porcentaje:</b> 0	
<b>Institución que otorgó certificado:</b>	