

ACTA DE REUNIÓN DEL NÚCLEO ACADÉMICO BÁSICO DEL POSGRADO DE MAESTRÍA EN CIENCIAS ALIMENTARIAS

Siendo las doce horas del día trece de febrero del dos mil veinticuatro, se reunieron presencialmente en el Auditorio de la Dirección General de Investigaciones, las y los profesores integrantes del Núcleo Académico Básico (NAB) de la Maestría en Ciencias Alimentarias (MCA): Dra. Luz Alicia Pascual Pineda (Coordinadora del programa), Dra. Maribel Jiménez Fernández, Dra. Elia Nora Aquino Bolaños, Dra. Jimena Esther Alba Jiménez, Dra. Martha Paola Rascón Díaz, Dra. María Remedios Mendoza López y Dr. Oscar García Barradas para tratar los asuntos relacionados con el proceso de evaluación de aspirantes a ingresar a la MCA y el aval de los comités tutorales de los y las estudiantes del segundo semestre de la MCA:

----- A C U E R D O S -----

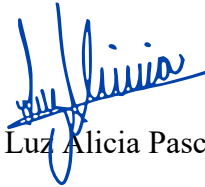
Se acordó que las evaluaciones a los aspirantes a ingreso a la Maestría en Ciencias Alimentarias 2024 se realizarán en la semana de 27 al 31 de mayo del presente año, y que los responsables de la elaboración de los exámenes de ingreso serán la Dra. Maribel Jiménez Fernández, Dra. Elia Nora Aquino Bolaños, Dra. Jimena Esther Alba Jiménez para el área de Biología, la Dra. Martha Paola Rascón Díaz y la Dra. Luz Alicia Pascual Pineda para el área de matemáticas, y el Dr. Oscar García Barradas para el área de química.

Por otra parte, se avaló la distribución de los comités tutorales de los y las estudiantes inscritos al segundo semestre de la Maestría en Ciencias Alimentarias.

No habiendo más asuntos que tratar, se dio por terminada la reunión siendo las trece cuarenta horas, firmando quienes asistieron a la reunión.



Dra. Maribel Jiménez Fernández



Dra. Luz Alicia Pascual Pineda



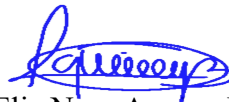
Dra. Martha Paola Rascón Díaz



Dra. María Remedios Mendoza López



Dra. Jimena Esther Alba Jiménez



Dra. Elia Nora Aquino Bolaños



Dr. Oscar García Barradas

	Alumno	Titulo de tesis	Director	Codirector	Asesor 1	Asesor 2	Asesor 3
1	Esmeralda Luna Gallardo	Efecto de la co-encapsulación de Erythrina americana y aceite de semilla de linum usitatissimum sobre su estabilidad y bioaccesibilidad	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	Dra. Guadalupe Luna Solano	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dra. Maribel Jiménez Fernández	
2	Areli Domínguez Trinidad	Diseño y evaluación de un alimento con potencial galactogogo formulado con probióticos e ingredientes ancestrales mexicanos	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. Rubi Viveros Contreras	Dra. Naida Juárez Trujillo		
3	Elisama Sánchez Domínguez	Influencia del manejo organico sobre el rendimiento y la calidad en diferentes poblaciones nativas de Solanum lycopersicum L.	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Liliana Lara Capistran	Dra. Jimena Esther alba Jiménez	Dra. María Luisa Moreno cortés	Dr. Ángel Ramon Flores Sosa
4	Abril Rodríguez Acosta	Efecto del café verde en el perfil metabolico de ratas wistar alimentadas con dieta alta en sacarosa y grasa	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dr. Alberto Sánchez Medina	Dra. María Del Socorro Herrera Meza	Dr. Oscar García Barradas	
5	Mariali Paola Viveros García	Produccion del hongo comestible pleurotus eryngii en residuos lignocelulosicos y evaluacion de sus características fisicoquímicas y actividad antioxidante	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dr. Rigoberto Gaitán Hernández	Dra. Jimena Esther alba Jiménez	Dra. Liliana Lara Capistran	Dr. Martin Candelario Esqueda Valle
6	Marco Antonio Castellano Verjel	Composicion quimica, actividad antioxidante y antiinflamatoria de jugo de ardisia compressa fermentado	Dra. Maribel Jiménez Fernández		Dra. Naida Juárez Trujillo	Dra. Montserrat P. Jiménez Escobar	
7	Luis Angel Ortiz Paez (Angelic)	Efectos antioxidantes y antiinflamatorios de una emulsión de aceite de krill, cardamomo y cúrcuma adicionada con postbióticos	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. M. Remedios Mendoza López	Dra. Montserrat P. Jiménez Escobar	Dra. María del Socorro Herrera Meza	
8	Abigail Vázquez Lozada	Evaluacion de las propiedades fisicoquímicas y estabilidad de pan adicionado con harinas de leguminosas germinadas y fermentadas	Dr. Oscar García Barras	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. M. Remedios Mendoza López	Dra. Naida Juárez Trujillo	
9	Abigail Aguilar Hernández	Efecto de las altas presiones hidrostáticas sobre la vida de anaquel y compuestos funcionales del agua de coco (coccus nufifera L)	Dra. Jimena Esther alba Jiménez		Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. María Del Socorro Herrera Meza	Dra. Viridiana Alejandra Tejeda Ortigoza
10	Saray Yessica Corona Basilio	Efecto del proceso de secado en la estructura, propiedades físicas y estabilidad de microcapsulas de grillo (Acheta domesticus)	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	Dra. Guadalupe Luna Solano	
11	Alejandra Pajonares Ramírez	Microencapsulación de compuestos bioactivos de carambolo (averrhoa carambola L.) a travez de secado por aspersion y lecho fluidizado	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dr. Enrique Bonilla Zavaleta	Dr. Alberto Sánchez Medina