

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

Siendo las trece horas del día treinta de mayo del dos mil veintitrés, se reunieron presencialmente en el aula híbrida del Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos, 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, Dr. César I. Beristáin Guevara, Dra. Rosa Isela Guzmán Gerónimo, Dra. María Remedios Mendoza López, Dr. Oscar García Barradas, Dra. Elia Nora Aquino Bolaños, Dra. Jimena Esther Alba Jiménez y Dra. Martha Paola Rascón Díaz para tratar los asuntos relacionados con los protocolos de los alumnos de la Maestría en Ciencias Alimentarias de la generación 2022-2024.

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

1. Por unanimidad los integrantes del Núcleo Académico Básico validaron los protocolos de los alumnos de la Maestría en Ciencias Alimentarias Generación 2022-2024, que actualmente cursan el segundo semestre (Se anexa la lista que incluye el nombre del alumno, nombre del proyecto de tesis, director, co-director de tesis y asesores que serán parte del comité de seguimiento de tesis), se hizo la observación que los títulos pueden cambiar durante el desarrollo del proyecto.
2. Se acordó completar el Comité de Seguimiento de Tesis (CST) y continuar con las funciones del CST estipuladas en el Documento de Plan de Estudios vigente.
3. La Dra. Luz Alicia Pascual Pineda, realizará la gestión para obtener el Visto Bueno de los protocolos ante H. Consejo Técnico del Cidea.
4. Se acordó que los alumnos inscritos a la Maestría en Ciencias Alimentarias deberán cumplir con los lineamientos establecidos por el Sistema Nacional de Posgrados para poder continuar sus becas.

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

  
Dra. Maribel Jiménez Fernández


  
Dra. Luz Alicia Pascual Pineda

  
Dr. Oscar García Barradas

  
Dra. María Remedios Mendoza López

  
Dr. César I. Beristáin Guevara

  
Dra. Elia Nora Aquino Bolaños

  
Dra. Jimena Esther Alba Jiménez


  
Dra. Martha Paola Rascón Díaz

## Generación 2022 - 2024

	Tesis	Director	Co-Director	Asesores	Asesor 2	Asesor 3
1	Evaluación de la multifuncionalidad de péptidos derivados de proteínas de <i>Atracta mexicana</i> (F. Smith) durante la digestión <i>in vitro</i>	Dr. César I Beristain Guevara	Dra. Elvia Cruz Huerta	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. Blanca Hernández Ledesma
2	Co-encapsulación de <i>Lactobacillus gasseri</i> , un probiótico y aceite rico en ácidos grasos omega 3	Dra. Maribel Jiménez Fernández		Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dra. Remedios Mendoza López	
3	Efecto del freido con aire en las características físicas y químicas de una botana elaborada con maíz, quinoa, amaranto y papa	Dra. Remedios Mendoza López	Dra. Rosa Isela Guzmán Geronimo	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dr. Oscar García Barradas	Josue Antonio del Ángel Zumaya
4	Evaluación de propiedades fisicoquímicas y estabilidad de pan adicionado con harinas no convencionales	Dra. Maribel Jiménez Fernández		Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	
5	Efecto de la co-encapsulación de <i>L. rhomnosus</i> y astaxantina sobre su bioaccesibilidad y estabilidad de almacenamiento.	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	Dr. Cesar Ignacio Beristain Guevara	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dra. Monserrat Paulina Jiménez Escobar
6	Elaboración de películas comestibles con proteína de grillo ( <i>Sphenarium rogersoni</i> ) modificada por un método químico	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dra. Remedios Mendoza López	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	
7	Películas comestibles elaboradas a base de almidón y proteína de amaranto modificados por acilación.	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Remedios Mendoza López	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	
8	Efecto de una nanoemulsión de curcumina en un modelo <i>in vivo</i> de síndrome metabólico	Dra. Luz Alicia Pascual Pineda	Dra. Socorro Herrera Meza	Dra. Martha Paola Rascón Díaz	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dr. Alberto Sanchez Medina
9	Calidad del café en taza utilizando microorganismos solubilizadores de fósforo durante su cultivo	Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dra. Rosa María Arias Mota	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Thania Alejandra Urutia Hernandez	Dra. Brenda Pérez Grijalva
10	Caracterización fisicoquímica y de compuestos con actividad antioxidante de tortilla de maíz adicionada con harina de chilacayote	Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dr. Eloy Rodríguez De León	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dra. Rosa Hayde Alfaro Rodríguez	Dra. Maria del Socorro Herrera Meza
11	Caracterización fisicoquímica y de compuestos con actividad antioxidante de poblaciones nativas de jitomate del estado de Oaxaca	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dr. José Luis Chávez Servia (IPN)	Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dra. Liliana Lara Capistrán	Dr. José Cruz Carrillo Rodríguez








## Generación 2022 - 2024

12	Zulma Tziranda Pérez Hernández	Actividad antioxidante y anticancerígena de compuestos bioactivos de kale en líneas celulares intestinales y hepáticas humanas.	Dr. César I Beristain Guevara	Dra. Elvia Cruz Huerta	Dra. Remedios Mendoza López	Dr. Oscar García Barradas	Dr. Samuel Fernández Tomé
13	Kathia González Jiménez	Caracterización Físicoquímica y valor nutricional de hongos comestibles silvestres	Dra. Remedios Mendoza López	Dr. César Espinoza Ramírez	Dra. Maribel Jiménez Fernández	Dr. Oscar García Barradas	Dra. Rosalba Argumedo Delira
14	Nayeli Cruz Cruz	Efecto de la temperatura de almacenamiento en la vida poscosecha en diferentes poblaciones nativas de jitomate ( <i>Solanum Lycopersicum</i> L.)	Dra. Elia Nora Aquino Bolaños	Dr. José Luis Chávez Servia (IPN)	Dra. Jimena Esther Alba Jiménez	Dr. Roberto G. Chiquito Contreras	

