

Seminario de Investigación I

■ Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria
■ Doctorado en Ciencias Agroalimentarias

2 de diciembre, 2024 / 9:00 am

Profesores: Dra. Landy Hernández Rodríguez / Dr. Emmanuel Flores Girón

Título	Alumno	Director
9:00 - 9:15 "Efecto antifúngico del aceite esencial de pimienta dioica en <i>Colletotrichum</i> spp. a partir de Aguacate 'Hass'"	Ximena Zenil López	Dr. Salvador Valle Guadarrama
9:15 - 9:30 Efecto de la adición de <i>Hericium erinaceus</i> sobre las propiedades funcionales y microestructurales en yogur batido	Ana Bethsi Hernández Rivera	Dra. Landy Hernández Rodríguez
9:30 - 9:45 Caracterización fisicoquímica, reológica y sensorial de una bebida de aislado de proteína de amaranto-WPI	Rubí Guadalupe Cotonieto Sánchez	Dra. Consuelo Lobato Calleros
9:45 - 10:00 "Caracterización fisicoquímica, estructural y tecno-funcional de las proteínas de insectos " <i>Acheta domesticus</i> " y " <i>Paradirphia fumosa</i> "	Rocío Santiago Pelagio	Dr. Eleazar Aguirre Mandujano
10:00 - 10:15 Obtención y caracterización fisicoquímica de harinas a partir de maíces nativos pigmentados para elaboración de atoles	Gabriela Zamora Rosas	Dr. Salvador Valle Guadarrama
10:15 - 10:30 Efecto del aceite esencial de orégano sobre las características microbiológicas, fisicoquímicas y sensorial de cecina	Josselin Osorio Mejía	Dr. Emmanuel Flores Girón
10:30 - 10:45 Eficiencia térmica e innovaciones en horno de cocción de maguey para producir mezcal artesanal	Ricardo Pineda Cruces	Dr. Artemio Pérez López
10:45 - 11:00 Perfil metabólico y aromático de vainilla mexicana beneficiada tradicionalmente y exploración de preferencias del consumidor	Isabel Janid Pérez Viveros	Dr. Anastacio Espejel García
11:00 - 11:15 RECESO		
11:15 - 11:30 Recuperación de compuestos bioactivos a partir de orujo de uva mediante fermentación en medio sólido	Karen Martínez Pacheco	Dra. Blanca E. Hernández Rodríguez
11:30 - 11:45 Efecto de la demora de enfriamiento en el comportamiento fisiológico de la pitahaya (<i>Hylocereus undatus</i>)	Alma Karen López Fuentes.	Dr. José Joel Enrique Corrales García
11:45 - 12:00 Aplicación de nisina como bioconservador e inhibidor de la microbiota del chorizo de cerdo	Martin Jauregui Fuentes	Dr. Emmanuel Flores Girón
12:00 - 12:15 Desarrollo de nuevas metodologías de obtención, despolimerización y transformación de lignina	Sebastián García Fernández	Dr. Holber Zuleta Prada
12:15 - 12:30 Metagenómica de la fermentación del mezcal: análisis de microorganismos y su contribución al perfil aromático	Jazmín Hernández Hernández	Dr. Teodoro Espinosa Solares
12:30 - 12:45 Evaluación de tres métodos de secado de hollejo de uva para su aplicación industrial	Roman Santiago Rojas	Dr. José Joel Enrique Corrales García



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA CHAPINGO



Maestría en
Ciencia y Tecnología
Agroalimentaria



DCA

Doctorado en Ciencias Agroalimentarias