



Ingeniería Bioquímica: (ENCB-IPN), 1989-1994

Estudios de Maestría: M. en C. con Especialidad en Alimentos (ENCB-IPN), 1996-1998

M. en C. Araceli Solano Navarro

asolano@ipn.mx

Programas de Posgrado en los que participa:

- Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos
- Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales

Línea de Investigación:

- Evaluación del efecto biológico nutricional de ingredientes y alimentos funcionales.
- Diseño y desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales para la nutrición humana

Tema(s) de Estudio:

- Obtención y caracterización de compuestos bioactivos como ingredientes de alimentos funcionales.
- Diseño y formulación de alimentos funcionales.
- Evaluación in vivo del efecto de alimentos o ingredientes sobre la salud y nutrición.
- Evaluación del estado de nutrición en poblaciones.
- Aprovechamiento de subproductos agroindustria

Proyectos de Investigación

SIP 20195214. Proyecto multidisciplinario: Desarrollo de un prototipo para estabilizar salvado de arroz. Registro SIP: 2014. Módulo 3. Sistema de control de calidad en el proceso de estabilización del salvado de arroz.

SIP 20164856. Establecimiento de condiciones óptimas de operación del estabilizador de salvado de arroz del DNAF-CEPROBI. Enero-diciembre 2016- Terminado.

Proyecto vinculado con la empresa DULDEFRUT. Efecto de la adición de gomas en la elaboración de ate base mango con estevia. Periodo: 30 de septiembre del 2015 al 29 de febrero del 2016. Terminado.

Proyecto vinculado con la empresa ROMACEL, S.A. de C.V. La deshidratación de extractos de carne mediante el proceso de liofilizado. Periodo: 31 de marzo de 2011 al 31 de marzo de 2014. Terminado.

SIP 20140628. Efecto de la temperatura e iones sodio en la viscosidad intrínseca y propiedades reológicas del biopolímero de la chia (*Salvia hispánica L.*), Enero-diciembre 2014. Terminado.

Proyecto vinculado con la empresa Envasadora Montero S.A. de C.V. Desarrollo de cuatro bebidas con carácter biofuncional elaboradas con nopal fresco molido molido y mezclas de extractos de frutas y un concentrado de nopal (jugos). Periodo: 01 de febrero al 31 de diciembre del 2012.

SIP 20121051. Obtención y caracterización de películas degradables a partir de biopolímeros adicionados con materiales de refuerzo. Enero-diciembre 2012. Terminado.

Publicaciones Recientes

Adrián Guillermo Quintero-Gutiérrez, Guillermina González-Rosendo, **Araceli Solano Navarro**, Gybran Eduardo Reyes-Navarrete, Javier Villanueva- Sánchez, Guadalupe Bravo-Rivera. 2014. **Caracterización de una tortilla tostada elaborada con maíz (*Zea mays*) y alga (*Ulva clathrata*) como prospecto de alimento funcional.** Revista Española de Nutrición Comunitaria. 20(1):22-28. ISSN 1135-3074 DOI:10.7400/RENC.2014.01.1.5005.

Tesis Dirigidas Recientes

05/06/2018. Aprobación escrito. **Evaluación nutricional de semillas como posible portafolio dietario.** Blanca Ximena Hernández García. Especialidad de Nutrición y alimentos funcionales.

13/06/2017. **Obtención y caracterización de polvo de nopal seco por aspersion.** Merari Nayeli Domínguez Carrillo. Especialidad de Nutrición y Alimentos Funcionales. IPN.

13/06/2017. **Optimización del proceso de estabilización del salvado de arroz para mantener sus características funcionales.** Daniel Caballero Torres, Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos bióticos, IPN.

26/01/2016. **Desarrollo de una tortilla adicionada con Ulva clathrata y evaluación de su índice glucémico,** Román Manuel Alarcón Carmona, Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos bióticos, IPN.

04/12/2015. **Extracción, caracterización fisicoquímica y secado por aspersion de mucilago a partir de harina de okra (Abelmoschus esculentusL.),** Yariela Hernández Pérez, Ingeniero Industrial, Universidad Interserrana Del Estado De Puebla, Ahuacatlán.

14/01/2015. **Evaluación de las propiedades funcionales de la harina de okra (Abelmoschus esculentus L.),** Román Manuel Alarcón Carmona, Ingeniero en Industrias alimentarias. Instituto Tecnológico De Milpa Alta.

Talleres y Cursos Coordinados

21 de noviembre del 2018. **Curso: Introducción a la gestión de la propiedad Intelectual y la comercialización de tecnología.** Impartido en CEPROBI.

13 de noviembre del 2018. **Taller: Elaboración de cacahuete japonés con salvado de arroz estabilizado a los alumnos del Instituto Tecnológico del Valle de Yaqui.** Impertido en CEPROBI.

6 al 8 de agosto 2018. **Curso-Taller: Elaboración artesanal de bebidas fermentadas.** Impartido en CEPROBI.

5 de marzo del 2018. **Práctica de Estudio sobre aprovechamiento de las Biomoléculas a alumnos del Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario No. 193, de Cocoyoc, Morelos.** Impartido en CEPROBI.

22-25 enero 2018. **Curso: Manejo Integral de Sustancias Químicas y residuos peligrosos.** Impartido en CEPROBI.

17 octubre del 2016. **Taller: ¡Ciencia...atrapa insectos!.** Impartido en 10ª jornada Estatal de Ciencia, tecnología e Innovación

17 y 18 de noviembre 2011. **Taller: Extracción de aceite a alumnos del Instituto Tecnológico Superior de Ciudad Serdán, Puebla.** Impartido en CEPROBI