



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 20200515. Diseño y desarrollo de maquinaria y equipo para elaborar los utensilios comestibles de mezclas poliméricas de salvado de arroz

SIP 2017. (2019-2020) Programa multidisciplinario elaboración de utensilios comestibles con salvado de arroz (consta de 4 módulos)

SIP 20200879. Convocatoria innovación. Evaluación de la biodegradabilidad, biotoxicidad y compostabilidad de matrices poliméricas basadas en salvado de arroz como sustituto de plástico de materiales de un solo uso en el sector alimentario

SIP 20196772. Convocatoria innovación. Evaluación de la biodegradabilidad, biotoxicidad y compostabilidad de matrices poliméricas basadas en salvado de arroz como sustituto de plástico de materiales de un solo uso en el sector alimentario

SIP 20195214. Sistema de control de calidad en el proceso de estabilización del salvado de arroz

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. DOI:10.7400/RENC.2014.01.1.5005

□ Tesis Dirigidas Recientes

Biotoxicidad de utensilios comestibles de salvado de arroz. María Luisa Avendaño Vergara. 2020. Especialidad de Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Digestibilidad in vitro del salvado de arroz. Olga Lidia Rosales Reynoso. 2020. Especialidad de Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Caracterización de la fracción soluble del salvado de arroz sometido a hidrólisis enzimática asistida por alta presión hidrostática. Laura Huicochea Castrejón. 2020. Especialidad de Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Evaluación nutricional de semillas como posible portafolio dietario. Blanca Ximena Hernández García. 2018. Especialidad de Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN