



Ingeniería Bioquímica: ITESM, Campus Querétaro

Estudios de Maestría: Universidad Autónoma de Querétaro
Maestría en Ciencias de los Alimentos

Estudios de Doctorado: CICATA-IPN
Tecnología Avanzada

Dra. Claudia A. Romero Bastida

cbastida@ipn.mx

SNI: Candidato

Programas de Posgrado en los que participa:

-

Línea de Investigación:

- Estudio y Aprovechamiento de Biomoléculas

Tema(s) de Estudio:

- Obtención y caracterización de materiales biodegradables para la conservación de frutas y vegetales
- Bioseparaciones
- Estructura y función de macromoléculas

□ Proyectos de Investigación

Optimización de harinas integrales de diferentes fuentes para la elaboración de biopelículas reforzadas con nanoarcillas. SIP 20110215.

Tecnología de almidón de plátano: Desarrollo de materiales SIP 20091412

Producción y caracterización fisicoquímica y reológica de biopelículas obtenidas a partir de almidón oxidado de plátano. SIP 20080655

Estudio de polimezclas de polímeros sintéticos y almidón para la obtención de películas biodegradables. SIP 20060298

Estudio de polimezclas de polímeros sintéticos y almidón para la obtención de películas biodegradables. CGPI-20040188

Estudio del encapsulamiento de betalainas de betabel en goma de mezquite empleando secado por aspersión. CGPI-200099

Proyecto Precompetitivo Multinacional XI.5 del CYTED RIPFADI “Efecto de las condiciones de Proceso y Almacenamiento de Productos Alimenticios en las Propiedades Físicas. (1996 – 1997).

Proyecto CGPI-980050 “Prolongación de la vida postcosecha del jitomate empleando coberturas comestibles y películas biodegradables”

Proyecto XI.20 Tecnología de películas biodegradables para alimentos en Iberoamérica del CYTED. Coordinador de México para este proyecto (2002-2006).

Proyecto SIP 20070505. Caracterización de una película degradable adicionada de un antimicrobiano y su aplicación a productos hortícolas

Proyecto SIP 20080943. Evaluación de las propiedades funcionales de una película elaborada con almidón de plátano modificado y proteína de maíz

☐ Publicaciones Recientes

C.A. Romero-Bastida, D.R. Tapia-Blácido, G. Méndez-Montealvo, L.A. Bello-Pérez, G. Velázquez, J. Alvarez-Ramirez, 2016. EFFECT OF AMYLOSE CONTENT AND NANOCCLAY INCORPORATION ORDER IN PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF STARCH/MONTMORILLONITE COMPOSITES. Carbohydrate Polymers, Vol.152, Pag.351-360

C.A. Romero-Bastida, L.A. Bello-Pérez, G. Velazquez, J. Alvarez-Ramirez. 2015. EFFECT OF THE ADDITION ORDER AND AMYLOSE CONTENT ON MECHANICAL, BARRIER AND STRUCTURAL PROPERTIES OF FILMS MADE WITH STARCH AND MONTMORILLONITE. Carbohydrate Polymers, Vol.127, Pag.195-201

Miguel Chavez Gutierrez Maria del Carmen Nunez-Santiago, Claudia Andrea Romero-Bastida, Fernando Martinez-Bustos. 2014. EFFECTS OF COCONUT OIL CONCENTRATION AS A PLASTICIZER AND YUCCA SCHIDIGERA EXTRACT AS A SURFACTANT IN THE PREPARATION OF EXTRUDED CORN STARCH FILMS, Starch/Stärke, Vol.66, Pag.1079- 1088

Romero-Bastida, C. A., Zamudio-Flores, P. B. y Bello-Pérez, L. A. 2011. ANTIMICROBIANOS EN PELÍCULAS DE ALMIDÓN OXIDADO DE PLÁTANO: EFECTO SOBRE LA ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA, MICROESTRUCTURA, PROPIEDADES MECÁNICAS Y DE BARRERA. Revista Mexicana de Ingeniería Química. 10(3):445-454

Paul, B. Zamudio-Flores, Luis, A. Bello-Pérez, Apolonio Vargas-Torres, Juan P. Hernández-Urbe y Claudia, A. Romero-Bastida. 2007. CARACTERIZACIÓN PARCIAL DE PELÍCULAS PREPARADAS CON ALMIDÓN OXIDADO DE PLÁTANO. Agrociencia. 41:837-844

Claudia A. Romero-Bastida, Luis A. Bello-Pérez, Maria A. García, Miriam, N. Martino and Noemí, E. Zaritzky. 2005. PHYSICOCHEMICAL AND MICRO STRUCTURAL CHARACTERIZATION OF FILMS PREPARED BY THERMAL AND COLD GELATINIZATION FROM NON-CONVENTIONAL SOURCES OF STARCHES. Carbohydrate Polymers 60(2):235-244

Romero-Bastida, C. A., Martin-Polo, M. O., Velázquez, G. Torres, J. A. 2004. EFFECT OF PLASTICIZER, PH AND HYDRATION ON THE MECHANICAL AND BARRIER PROPERTIES OF ZEIN AND ETHYLCELLULOSE FILMS. Ciencia y Tecnología Alimentaria, 4(4): 251-526

Claudia A. Romero-Bastida, Emmanuel Flores-Huicochea; Martha O. Martin-Polo; Gonzalo Velázquez and J. Antonio Torres, 2004. COMPOSITIONAL AND MOISTURE EFFECTS ON THE BIODEGRADABILITY OF ZEIN/ETHYLCELLULOSE FILMS. Journal of Agricultural and Food Science. 52(8): 2230-2235

Yunia Verónica García-Tejeda, Paul Baruk Zamudio-Flores, Luis Arturo Bello-Pérez y Claudia Andrea Romero-Bastida. 2011. OXIDACIÓN DEL ALMIDÓN NATIVO DE PLÁTANO PARA SU USO POTENCIAL EN LA FABRICACIÓN DE MATERIALES DE EMPAQUES BIODEGRADABLES: CARACTERIZACIÓN FÍSICA, QUÍMICA, TÉRMICA Y MORFOLÓGICA. Revista Iberoamericana de Polímeros 12(3):125-135

Romero-Bastida, C. A. y González-Soto, R. A. 2007. EVALUACIÓN DE LOS CAMBIOS POSTOSECHA EN EL JITOMATE POR LA ACCIÓN COMBINADA DE UNA PELÍCULA BIODEGRADABLE, Alimenpack, Vol.3, Pag.16-21, Publicado sin Arbitraje

Claudia Andrea Romero Bastida y Emmanuel Flores Huicochea. 2003. HACIA LOS PLÁSTICOS BIODEGRADABLES. Conversus, Vol. Pag.52-55, Publicado sin Arbitraje

Romero-Bastida, C. A. 2003. HACIA LOS PLÁSTICOS BIODEGRADABLES. Conversus

Bello-Pérez, L.A., Romero-Bastida, C. A., González-Soto, R.A. y Zamudio-Flores, P.B. 2012. Incorporación de aditivos, polímeros y nanopartículas para la mejora de las propiedades mecánicas y de barrera de películas de almidón. En: Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. Olivas, G.I., Soliva-Fortuny, R., Martin-Belloso, O. y González-Aguilar, G.A. (Eds.). AM Editores México

Bello-Pérez, L.A., Romero-Bastida, C. A., Agama-Acevedo, E. y Zamudio-Flores, P.B. 2012. Películas elaboradas con almidones de fuentes no convencionales. En: Películas y Recubrimientos Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos. Olivas, G.I., Soliva-Fortuny, R., Martin-Belloso, O. y González-Aguilar, G.A. (Eds.). AM Editores México

García, M. A., Rojas, A. M., Laurindo, J. B., Romero-Bastida, C. A., Grossmann, M. V. E., Martino, M., Flores, S., Zamudio-Flores, P. B., Mali, S., Zarithky, N., Sobral, P. J. A., Fama, L. Bello-Pérez, L. A. Gershenson, N., Yamashita, L., Beleia, A. P. 2008. Innovations in the starch-based film technology. En: Food Engineering: Integrated Approaches. Cap. 32. Springer

Tesis Dirigidas Recientes

Elaboración de una película de almidón por extrusión y su caracterización fisicoquímica y mecánica

Evaluación del efecto del contenido de amilosa sobre las propiedades mecánicas, físicas y de barrera de películas de almidón de maíz reforzadas con montmorillonita