

INFORMACIÓN CURRICULAR

1) NOMBRE COMPLETO Y CARGO ACTUAL EN EL IPN:

Dra. Perla Osorio Díaz

Subdirección Académica y de Investigación del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos

2) PREPARACIÓN ACADÉMICA:

- Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Química
- Maestría en Ciencias de los Alimentos
Instituto Politécnico Nacional, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas
- Licenciatura en Nutrición
Instituto Politécnico Nacional, Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud

3) EXPERIENCIA PROFESIONAL:

- a) Subdirección Académica y de Investigación del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos

Inicio: 1 de abril el 2017

Término: a la fecha

Campo de experiencia: Administrativa

- b) Coordinador del Doctorado en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos, del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos.

Inicio: 1 de julio el 2013

Término: 23 de noviembre de 2020

Campo de experiencia: Gestión educativa

- c) Jefe del Laboratorio Análisis Metabólico de Productos Bióticos, del Departamento de Desarrollo Tecnológico del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos.

Inicio: 16 de julio el 2015

Término: 28 de abril de 2017

Campo de experiencia: Administrativa

- d) Jefe del Laboratorio Análisis Estructural de Macromoléculas, del Departamento de Desarrollo Tecnológico del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos.

Inicio: 1 de agosto el 2013
Término: 15 de julio de 2015
Campo de experiencia: Administrativa

4) OTRAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:

5) HABILIDADES:

Creatividad, Pensamiento crítico, Resolución de problemas, Trabajo en equipo, Colaboración, Comunicación efectiva, Flexibilidad, Adaptabilidad, Sociabilidad, Integración del conocimiento, Capacidad de escuchar, Paciencia y tolerancia.

6) PUBLICACIONES:

EN REVISTAS CIENTÍFICAS:

1. Cruz-Ortiz, R., Gutiérrez-Dorado, R., Osorio-Díaz, P., Alvarado-Jasso, G.M., Tornero-Martínez, A., Guzmán-Ortiz, F.A., Mora-Escobedo, R. 2020. Optimized germinated soybean/cornstarch extrudate and its in vitro fermentation with human inoculum. *Journal of Food Science and Technology*, 57(3): 848-857. 7 <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04116-7>
2. Alvarado-Jasso, G.M., Camacho-Díaz, B.H., Arenas Ocampo, M.L., Jiménez-Ferrer, J.E., Mora-Escobedo, R., Osorio-Díaz, P. 2020. Prebiotic effects of a mixture of agavins and green banana flour in a mouse model of obesity. *Journal of Functional Foods*, 64: 103685. 10.1016/j.jff.2019.103685 Autor de correspondencia
3. Soler, A., Mendez-Montealvo, G., Velazquez-Castillo, R., Hernández-Gama, R., Osorio-Díaz, P., Velazquez, G. 2020. Effect of Crystalline and Double Helical Structures on the Resistant Fraction of Autoclaved Corn Starch with Different Amylose Content. *Starch/Staerke*, 72(11-12),1900306.
4. Soler, A., Mendez-Montealvo, G., Velazquez-Castillo, R., Hernández-Gama, R., Osorio-Díaz, P., Velazquez, G. 2020. Retrogradation of autoclaved corn starches: Effect of water content on the resistant starch formation and structure. *Carbohydrate Research*, 497,108137.
5. Hernández-Aguirre, M.A., Islas-Hernández, J.J. Sánchez-Pardo, M.E. Rodríguez-Ambríz, S.L., Osorio-Díaz, P. 2019. Response surface methodology for optimization of gluten-free bread made with unripe banana flour. *Journal of Food*

6. Hernandez-Chavez, J.F., Guemes-Vera, N., Olguin-Pacheco, M., Osorio-Diaz, P., Bello-Perez, L.A., Totosaus-Sanchez, A. 2019. Effect of lupin flour incorporation of mechanical properties of corn flour tortillas. *Food Science and Technology*, 39(3):704-710. 10.1590/fst.06518
7. Ortíz-Fernández, M.P., Castillo-Ruiz, O., Velazquez, G., Aleman-Castillo, S.E., Salazar, R.R., Osorio-Díaz, P., Mendez-Montevalvo, G. 2019. Digestibility and Acceptability of Wheat Flour Cookies Partially Substituted with High Amylose Maize Starch. *Plant Foods for Human Nutrition*, 74(3): 446-447. DOI: 10.1007/s11130-019-00753-7
8. Tornero-Martínez, A., Cruz-Ortiz, R., Jaramillo-Flores, M.E., Osorio-Díaz, P., Ávila-Reyes, S.V., Alvarado-Jasso, G.M., Mora-Escobedo, R. 2019. In vitro Fermentation of Polysaccharides from Aloe vera and the Evaluation of Antioxidant Activity and Production of Short Chain Fatty Acids. *Molecules*, 24(19): 3605. 10.3390/molecules24193605
9. Miñon-Hernández, D., Villalobos-Espinosa, J., Santiago-Roque, I., González-Herrera, S.L., Herrera-Meza, S., Meza-Alvarado, E., Bello-Pérez, A., Osorio-Díaz, P., Chanona-Pérez, J., Méndez-Méndez, J.V., Acosta-Mesa, H.-G., Chavez-Servia, J.L., Azuara-Nieto, E., Guzmán-Gerónimo, R.I. 2018. Biofunctionality of native and nano-structured blue corn starch in prediabetic Wistar rats. *CYTA - Journal of Food*, 16(1):477-483.
10. Flores-Silva P. C., Bello-Pérez L.A., Rodríguez-Ambriz S. L., Osorio-Díaz P. 2017. In vitro colonic fermentation and glycemic response of high fiber gluten free snacks in rats. *Journal of Functional Foods*,
11. Romero-López M. R., Osorio-Díaz, P., Flores-Morales, A., Robledo, N., Mora-Escobedo, R. 2015. Chemical composition, antioxidant capacity and prebiotic effect of aguamiel (*Agave atrovirens*) during in vitro fermentation. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 14(2): 281-292.
12. De La Rosa-Millán, J., Lin, A. H-M., Osorio-Díaz, P., Agama-Acevedo, E., Hamaker. B. R., Bello- Pérez, L. A. 2015. Influence of annealing flours from raw and pre-cooked plantain fruit on cooked starch digestion rates. *Starch/Staerke*, 67 (1-2): 139-146.

13. Almanza-Benitez, S., Osorio-Díaz, P., Méndez-Montealvo, G., Islas-Hernández, J. J., Bello-Pérez, L. A. 2015. Addition of acid-treated unripe plantain flour modified the starch digestibility, indigestible carbohydrate content and antioxidant capacity of semolina spaghetti. *Food Science and Technology*, 62(2): 1127-1133.
14. De la Rosa-Millán, J., Agama-Acevedo, E., Osorio-Díaz, P., Bello-Pérez, L. A. 2014. Effect of cooking, annealing and storage on starch digestibility and physicochemical characteristics of unripe banana flour. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 13(1): 151-163. Autor de correspondencia.
15. Flores-Silva P.C., Berrios J. De J., Pan J., Osorio-Díaz P., Bello-Pérez. 2014. Gluten-free spaghetti made with chickpea, unripe plantain and maize flours: functional and chemical properties and starch digestibility. *International Journal of Food Science and Technology* 49(9): 1985-1991.
16. Lara-Cortés E., Martin-Belloso O., Osorio-Díaz P., Barrera-Necha L.L., Sánchez-López J.A., Bautista- Baños S. 2014. Antioxidant capacity, nutritional and functional composition of edible dahlia flowers. *Revista Chapingo, Serie Horticultura* 20(1): 101-116.
17. Osorio-Díaz P., Islas-Hernandez J. J., Agama-Acevedo E., Rodríguez-Ambriz S. L., Sánchez-Pardo M. E. and Bello-Pérez L. A. 2014. Chemical, starch digestibility and sensory characteristics of durum wheat/unripe banana flour blends for spaghetti formulation. *Food and nutrition sciences*, 5, 264-270. Autor de correspondencia.
18. Ovando-Martínez M., Guzmán-Maldonado S. H., Simsek S., Bello-Pérez L. A. and Osorio-Díaz P. 2014. Effect of water regimes on dietary fiber, polyphenols and antioxidant capacity of black and pinto beans. *Agricultural Sciences*, 5, 342-352. Autor de correspondencia.
19. Aparicio-Saguilan A., Osorio-Díaz P., Agama-Acevedo E., Islas-Hernández J.J., and Bello-Perez, L.A. 2013. Tortilla added with unripe banana and cassava flours: Chemical composition and starch digestibility. *CYTA - Journal of Food*, 11 (SUPPL.1), 90-95.
20. Utrilla-Coello R.G., Agama-Acevedo E., Osorio-Díaz P., Reynoso-Camacho R., and Bello-Pérez, L.A. 2013. Glycemic response in healthy rats fed with composite cereal bars. *Starch/Starke*, 65, 354-359.

21. Rodríguez Damián A.R., De la Rosa-Millán J., Agama-Acevedo E., Osorio-Díaz P., and Bello-Pérez L.
A. 2013. Effect of different thermal treatments and storage on starch digestibility and physicochemical characteristics of unripe banana flour. *Journal of Food Processing and Preservation*, 37(5): 987-998.
22. Agama-Acevedo E., Islas-Hernández J. J., Pacheco-Vargas G., Osorio-Díaz P., and Bello-Pérez L. A. 2012. Starch digestibility and glycemic index of cookies partially substituted with unripe banana flour. *LWT Food Science and Technology* 46(1):177-182. Autor de correspondencia.
23. Grajales-García E.M., Osorio-Díaz P., Goñi I., Hervert-Hernández D., Guzmán-Maldonado S.H. and Bello-Pérez L.A. 2012. Chemical composition, starch digestibility and antioxidant capacity of tortilla made with a blend of quality protein maize and black bean. *International Journal of Molecular Sciences* 13(1):286-301. Autor de correspondencia.
24. Ovando-Martínez M., Osorio-Díaz P., Whitney K., Bello-Pérez L. A. and Simsek S. 2011. Effect of the cooking on physicochemical and starch properties of two varieties of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) grown under different water regimes. *Food Chemistry* 129:358-365.
25. Utrilla-Coello R.G., Agama-Acevedo E., Osorio-Díaz P., Tovar J. and Bello-Pérez L. A. 2011. Composition and starch digestibility of whole grain bars containing maize or unripe banana flours. *Starch/Starke* 63:416-423.
26. Carlos-Amaya F., Osorio-Díaz P., Agama-Acevedo E., Yee-Madeira H., Bello-Pérez L. A. 2011. Physicochemical and digestibility properties of double-modified banana (*Musa paradisiaca* L.) starches. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 59(4):1376-1382
27. Ovando-Martínez M., Bello-Pérez L. A., Whitney K., Osorio-Díaz P., Simsek S. 2011. Starch characteristics of bean (*Phaseolus vulgaris* L.) grown in different localities. *Carbohydrate Polymers* 85:54-64.
28. Romero-López M.R., Osorio-Díaz P., Bello-Pérez L.A., Tovar J. and Bernardino-Nicanor A. 2011. Fiber concentrate from orange (*Citrus sinensis* L.) bagasse: characterization and application as bakery product ingredient. *International Journal of Molecular Sciences* 12(4):2174-2186. Autor de correspondencia.

29. Osorio-Díaz P., Agama-Acevedo E., Bello-Pérez L. A., Islas-Hernandez J. J., Gomez-Montiel N. O. and. Paredes-López O. 2011. Effect of endosperm type on texture and in vitro starch digestibility of maize tortillas. *LWT Food Science and Technology* 44(3):611-615.
30. Solorza-Feria J., Méndez-Montealvo G., González-Soto R., Osorio-Díaz P., Jiménez-Pérez A. 2011. Changes in the apparent viscosity profiles of casein suspensions as affected by plant enzymes. *LWT Food Science and Technology* 44(2):214-220.
31. Silva-Cristobal L., Osorio-Díaz P., Tovar J., Bello-Pérez L.A. 2010. Chemical composition, carbohydrate digestibility, and antioxidant capacity of cooked black bean, chickpea, and lentil Mexican varieties. *Journal of Food* 8:7-14.
32. Hernández-Salazar M., Osorio-Díaz P., Loarca-Piña G., Reynoso-Camacho R., Tovar J. and Bello-Pérez L. A. 2010. In vitro fermentability and antioxidant capacity of the indigestible fraction of cooked black bean (*Phaseolus vulgaris* L.), lentils (*Lens culinaris* L.) and chickpeas (*Cicer arietinum* L.). *Journal of the Science of Food and Agriculture* 90:1417-1422.
33. Hernández-Nava R. G., Berrios J. de J., Pan P., Osorio-Díaz P., Bello-Pérez L. A. 2009. Development and characterization of spaghetti with high resistant starch content supplemented with banana starch. *Food Science and Technology International*. 75(1): 73-78.
34. Rendon-Villalobos R., Bello-Pérez L. A., Agama-Acevedo E., Islas-Hernández J.J., Osorio-Díaz P., Tovar J. 2009. Composition and characteristics of oil extracted from flaxseed-added corn tortilla. *Food Chemistry* 117: 83-87.
35. Rendon-Villalobos R., Agama-Acevedo E., Osorio-Díaz P., Tovar J. and Bello-Pérez L. A. 2009. Proximal composition and in vitro starch digestibility in flaxseed-added corn tortilla. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 89:537-541.
36. Agama-Acevedo E., Islas-Hernandez J.J., Osorio-Diaz P., Rendon-Villalobos R., Utrilla-Coello R.G., Angulo O., Bello-Perez L.A. 2009. Pasta with unripe banana flour: physical, texture, and preference study. *Journal of Food Science* 74(6): 263 -267.
37. Osorio-Díaz P., Aguilar-Sandoval A., Agama-Acevedo E. Rendón-Villalobos R., Tovar J. and Bello- Pérez L. A. 2008. Composite durum wheat flour/plantain starch white salted noodles: proximal composition, starch digestibility, and indigestible fraction content. *Cereal chemistry* 85(3):339-346.

38. Osorio-Díaz P., Agama-Acevedo E., Mendoza-Vinalay M., Tovar J. and Bello-Pérez L. A. 2008. Pasta added with chickpea flour: chemical composition, in vitro starch digestibility, and predicted glycemic index. *Ciencia y tecnología Alimentaria* 6(1):6-12.
39. Silva-Cristobal L., Osorio-Díaz P. and Bello-Pérez L. A. 2007. Digestibilidad del almidón de haba (*Vicia faba* L.). *Agrociencia* 41:845-852.
40. Utrilla-Coello R. G., Osorio-Díaz P. and Bello-Pérez L. A. 2007. Alternative use of chickpea flour: chemical composition and starch digestibility of a bread. *Food Science and Technology International*. 13(4): 323-327. Autor de correspondencia.
41. Carmona-García R., Osorio-Díaz, P., Agama-Acevedo E., Tovar, J. and Bello-Pérez, L. A., 2007. Composition and effect of soaking on starch digestibility of *Phaseolus vulgaris* (L) cv. "Mayocoba". *International Journal of Food Science and Technology* 42(3):296-302.
42. Vargas-Torres, A., Osorio-Díaz, P., Agama-Acevedo E., Morales-Franco L., Bello-Pérez, L. A., 2006. Digestibilidad del almidón en diferentes variedades de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.). *Interciencia* 31(12):881- 884.
43. Sáyago-Ayerdi S. G., Tovar, J., Osorio-Díaz, P., Paredes-López, O., and Bello-Pérez, L. A. 2005. In vitro starch digestibility and predicted glycemic index of corn tortilla, black bean, and tortilla-bean mixture: Effect of cold storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53:1281-1285.
44. Osorio-Díaz, P., Tovar, J., Paredes-López, O., Acosta-Gallegos J. A. and Bello-Pérez, L. A., 2005. Chemical composition and in vitro starch bioavailability of *Phaseolus vulgaris* (L) cv Mayocoba. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 85:499-504.
45. Osorio-Díaz, P., Agama-Acevedo E., Carmona-García R., Tovar, J., Paredes-López, O. and Bello-Pérez, L. A., 2004. Resistant starch and in vitro starch digestibility of cooked "Ayocote" bean (*Phaseolus coccineus*). *Interciencia* 29:1510-514.
46. Vargas-Torres, A., Osorio-Díaz, P., Tovar, J. Paredes-López, O., Ruales J., Bello-Pérez, L. A., 2004. Chemical composition, starch digestibility and indigestible fraction of common beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Starch/Stärke* 56:74-78.

47. Vargas-Torres, A., Osorio-Díaz, P., Islas-Hernández, J. J., Tovar, J. Paredes-López, O. Bello-Pérez, L. A., 2004. Starch digestibility of five cooked black bean (*Phaseolus vulgaris* L.) varieties. *Journal of Food Composition and Analysis*. 17:605-612.
48. Mora-Escobedo, R., Osorio-Díaz, P., García-Rosas M., Bello-Pérez, L. A., Hernández-Unzón H. 2004. Changes in selected nutrients and microstructure of white starch quality maize and common Maize during tortilla preparation and storage. *Food Science and Technology International* 10:79-87.
49. Bello-Pérez, L.A., Osorio-Díaz, P., Agama-Acevedo, E., Solorza-Feria J., Toro-Vázquez J. F. y Paredes-López, O. 2003. Chemical and physicochemical properties of dried wet masa and dry masa flour. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 83:408-412.
50. Osorio-Díaz, P., Bello-Pérez, L. A., Sáyago-Ayerdi S. G., Benítez-Reyes M. P., Tovar, J. and Paredes-López, O. 2003. Effect of processing and storage time on in vitro digestibility and resistant starch content of two bean (*Phaseolus vulgaris* L) varieties. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 83:1283-1288.
51. Osorio-Díaz, P., Méndez-Montealvo, M. G., Agama-Acevedo, E., Islas-Hernández, J. J., Sánchez- Muñoz, J., Bello-Pérez, L. A., 2003. Biodisponibilidad del almidón en dos variedades comerciales de frijol y en frijoles industrializados (*Phaseolus vulgaris* L.). *Agrociencia*. 37:565-573
52. Rendón-Villalobos, R., Bello-Pérez, L. A., Osorio-Díaz, P., Tovar, J. and Paredes-López, O. 2002. Effect of storage time on in vitro digestibility and resistant starch content of nixtamal, masa and tortilla. *Cereal Chemistry* 79(3):340-344.
53. Osorio-Díaz, P., Bello-Pérez, L. A., Agama-Acevedo, E., Vargas-Torres, A., Tovar, J. and Paredes-López, O. 2002. In vitro digestibility and resistant starch content of some industrialized commercial beans (*Phaseolus vulgaris* L.). *Food Chemistry*. 78:333-337.
54. Bello-Pérez, L.A., Osorio-Díaz, P., Agama-Acevedo, E., Núñez_Santiago, C. y Paredes-López, O. 2002. Propiedades químicas, fisicoquímicas y reológicas de masas y harinas de maíz nixtamalizado. *Agrociencia* 36(3):319-328.

EN CAPÍTULOS DE LIBROS:

1. Bello-Pérez, L. A., Flores-Silva, P. C., Agama-Acevedo E., Osorio-Díaz, P. 2014. Almidón resistente y de digestión lenta como alimento funcional. En: *Los alimentos*

funcionales: Un Nuevo reto para la industria de alimentos. G.A. González-Aguilar, A.F González-Córdova, B. Vallejo-Cordoba, E. Álvarez-Parrilla & H.S. García (Eds.) México, D.F.: AGT Editor, S.A. pp 377-409. ISBN:978-607-7551- 37-9.

2. Bello-Pérez, L. A., Flores-Silva, P. C., Sañudo-Barajas, Osorio-Díaz, P. 2014. Alimentos funcionales con alto contenido de carbohidratos indigestibles. En: Los alimentos funcionales: Un Nuevo reto para la industria de alimentos. G.A. González-Aguilar, A.F González-Córdova, B. Vallejo-Cordoba, E. Álvarez-Parrilla & H.S. García (Eds.) México, D.F.: AGT Editor, S.A. pp 413-446. ISBN:978-607-7551-37-9.

3. Perla Osorio-Diaz, Maria E. Sanchez-Pardo and Luis A. Bello-Perez. 2014. Mexican Bakery Products. En: Bakery Products Science and Technology. Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman and N. Therdthai (Eds) John Wiley & Sons, Ltd., Second Edition New York, USA. pp 723-734. DOI: 10.1002/9781118792001.ch41

4. Perla Osorio-Diaz, Rubi G. Utrilla-Coello, Pamela C. Flores-Silva and Luis A. Bello-Perez. 2014 Bakery Products of Unconventional Flours. En: Bakery Products Science and Technology. Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman and N. Therdthai (Eds) John Wiley & Sons, Ltd., Second Edition New York, USA. pp 619-638. DOI: 10.1002/9781118792001.ch41

5. Bello-Pérez, L. A., Agama-Acevedo E., Osorio-Díaz, P., Utrilla-Coello R. G. & García Suárez F. J. 2011. Banana and Mango flours and breads. En: Flour and breads and their fortification in health and disease prevention. V.R. Preedy, R.R. Watson, & V.B. Patel (Eds.) London, Burlington, San Diego: Academic Press, Elsevier. pp 235-245.

6. Tovar, J., Bello-Pérez, L. A., Osorio-Díaz, P., Rendón-Villalobos, R., 2006. Almidón resistente caracterización y análisis. En: Carbohidratos en Alimentos Regionales Iberoamericanos. F. M. Lajolo, E. Wenzel.de Menezes (Eds.) Editora da Univesidade de Sao Paulo, Sao Paulo, Brasil. pp63-88.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DOCTORADO

Titulo de la Tesis: Efecto de fructanos y fluctanos en la microbiota intestinal de personas con sobrepeso y obesidad.

Alumno: Guadalupe Monserrat Alvarado Jasso, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 17 de enero de 2020

Titulo de la Tesis: Análisis de la interacción de los componentes de una matriz sin gluten y su efecto en la digestibilidad y fermentabilidad de los carbohidratos.

Alumno: María Antonia Hernández Aguirre, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 25 de mayo de 2019

Titulo de la Tesis: Estudio del efecto hipocolesterolémico y antiinflamatorio del aguamiel (*Agave atrovirens*) *in vivo*

Alumno: María del Rosario Romero López, Escuela: ENCB – IPN, Fecha de examen: 6 de julio de 2015

Titulo de la Tesis: Efecto de los tratamientos hidrotérmicos sobre las propiedades fisicoquímicas, estructurales y de digestibilidad en harina y almidón de plátano (*Musa paradisiaca* L.)

Alumno: Julián De la Rosa Millán, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 6 de enero de 2014

Titulo de la Tesis: Efecto de la variedad y condiciones de cultivo de frijol común sobre las características químicas, propiedades fisicoquímicas, estructurales y de digestibilidad de su almidón.

Alumno: Maribel Ovando Martínez, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 27 de Junio de 2012

MAESTRIA

Titulo de la Tesis: Digestibilidad y fermentabilidad colónica *in vitro* de tres almidones con diferente tipo de almidón resistente

Alumno: Enay de Jesús Salcedo Salazar, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 16 de diciembre de 2020

Titulo de la Tesis: Efecto del secado en la calidad y digestibilidad del almidón de una pasta sin gluten

Alumno: Yariela Hernández Pérez, Escuela: CeProBi – IPN. Fecha de examen: 18 de Enero de 2019

Titulo de la Tesis: Evaluación de la fermentabilidad colónica *in vitro* de fructanos de *gave angustifolia* Haw

Alumno: Yuridia Martínez Meza, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 6 de Julio de 2017

Titulo de la Tesis: formulación de una bebida elaborada a base de ciruela (*Spondias purpurea* L.) y evaluación de su actividad nutracéutica

Alumno: Grecia Giovanna Carrillo Martínez, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 15 de diciembre de 2017

Titulo de la Tesis: Efecto del proceso en la calidad y digestibilidad de pasta sin gluten Alumno: María Antonia Hernández, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 13 de diciembre de 2013

Titulo de la Tesis: Elaboración y caracterización de coberturas de harina de cebada Alumno: Isaí Mendoza Brito, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 20 de Enero de 2012

Titulo de la Tesis: Análisis de la fracción indigerible de alimentos de mayor consumo en México Alumno: César A. Trujillo Hernández, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 21 de Enero de 2011

Titulo de la Tesis: Caracterización de una harina con alto contenido fibra a partir de bagazo de naranja (*Citrus sinensis* L.) y su aplicación en un producto de panificación Alumno: María del Rosario Romero López Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 10 de Diciembre de 2010

Titulo de la Tesis: Estudio de la digestibilidad de carbohidratos y capacidad antioxidante de leguminosas de mayor consumo en México Alumno: Lorena Silva Cristobal, Escuela: CeProBi – IPN, Fecha de examen: 17 de Enero de 2008

LICENCIATURA

Titulo de la Tesis: Evaluación química, fisicoquímica y funcional de harina de xoconostle. Alumno: Cecilia Neftalí Cortez Santiago, Escuela: Instituto Tecnológico de Milpa Alta Fecha de examen: 23 de marzo de 2015

Titulo de la Tesis: Determinación de la fracción indigerible en frutos Alumno: Arianna Ruíz Badillo, Escuela: Escuela Nacional de ciencias Biológicas IPN, Fecha de examen: 2 de Diciembre de 2010

Titulo de la Tesis: Evaluación de la fracción indigerible de productos alimenticios elaborados a base de harina de cereales Alumno: Vianney Cortés Viguri, Escuela: Escuela Nacional de ciencias Biológicas IPN, Fecha de examen: 13 de Septiembre de 2010

Titulo de la Tesis: Análisis de la digestibilidad de los carbohidratos de una pasta elaborada con harina de plátano

Alumno: Viridiana Mosso Mejía, Escuela: Instituto Tecnológico de Acapulco, Fecha de examen: 8 de Septiembre de 2008

Titulo de la Tesis: Digestibilidad del almidón de pastas elaboradas a partir de mezclas con leguminosas

Alumno: Maribel Mendoza Vinalay, Escuela: Instituto Tecnológico de Acapulco, Fecha de examen: 16 de Octubre de 2007

Titulo de la Tesis: Digestibilidad del almidón de noodles elaborados a partir de mezclas de trigo y almidón de plátano

Alumno: Alondra Aguilar Sandoval, Escuela: Instituto Tecnológico de Zacatepec, Fecha de examen: 8 de mayo de 2007

Titulo de la Tesis: Estudio de la digestibilidad del almidón de pan adicionado con harina de garbanzo

Alumno: Rubí Guadalupe Utrilla Coello, Escuela: Instituto Tecnológico de Acapulco, Fecha de examen: 31 de Marzo de 2006

Titulo de la Tesis: Efecto del tiempo de almacenamiento sobre la digestibilidad del almidón en haba curtida (*Vicia faba*)

Alumno: Lorena Silva Cristobal, Escuela: Instituto Tecnológico de Zacatepec, Fecha de examen: 27 de Marzo de 2006

Titulo de la Tesis: Efecto del tiempo de almacenamiento sobre el índice glucémico y fracción indigerible en frijol común (*Phaseolus vulgaris* L) variedad Mayocoba

Alumno: Dayana Berenice Campos Taboada, Escuela: Instituto Tecnológico de Acapulco, Fecha de examen: 8 de octubre de 2004