



Ingeniería Bioquímica: Instituto Tecnológico de Zacatepec, 2003-2008

Estudios de Maestría: Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos (CeProBi-IPN) 2009-2012

Redes: Red de Salud del IPN

**M. en C. Guadalupe
Bravo Rivera**

gbravor@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:

- Estudio y Aprovechamiento de Biomoléculas

Tema(s) de Estudio:

- Diseño y desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales para la nutrición humana

☐ Proyectos de Investigación

Evaluación del índice glucémico de tortillas. SIP 20150877. Tuvo como objetivo desarrollar una tortilla adicionada con *Ulva clathrata* y medir su índice glucémico. Participante.

Prevalencia de insulinoresistencia en población obesa. SIP 20160640. Participante.

Masa muscular y pérdida de peso en personas con sobrepeso y obesidad. SIP 20160655. Participante.

Desarrollo de dos alimentos funcionales a partir de salvado de arroz, para su inclusión como refrigerios en la dieta de población. MULTI SIP 20170186. Participante.

☐ 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

Extracción y caracterización fisicoquímica del aceite del salvado de arroz variedad Morelos A-2010, Sandra Elizabeth García Solís. 2015. Licenciatura en Nutrición. Universidad Autónoma del Estado de Morelos.

Comparación de técnicas de extracción para la obtención del aceite del salvado de arroz. Adelaida Iveth Pérez Alarcón. 2017. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi,IPN.

Separación e identificación de la fracción proteica funcional del salvado de arroz Morelos. Carolina Herrera Hernández. (En proceso). Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi,IPN.

Elaboración y caracterización de chorizo tipo español a partir de la seta *Pleurotus ostreatus*. Alfonso Sánchez Quintero. (En proceso). Instituto Tecnológico de Acapulco.