

## Información Curricular

**Nombre:** Carolina Estefanía Chávez Murillo

**Correo electrónico:** cchavezm@ipn.mx

**Cargo Actual:** Jefa del Departamento de Formación Profesional Específica.

**Último grado de estudios:** Doctorado en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

**Estudios a nivel licenciatura:** Ingeniería Bioquímica en Alimentos. Instituto Tecnológico de Acapulco.

**Otros estudios o actividades académicas:** Candidato a Investigador Nacional de enero del 2014 al diciembre del 2017.

### Habilidades:

#### Publicaciones y ponencias:

C.E. Chávez-Murillo, V. Espinosa-Solis, A. Aparicio-Saguilán, R. Salgado-Delgado, J. M. Tirado-Gallegos and P. B. Zamudio-Flores. 2015. Use of zein and ethylcellulose as biodegradable film on evaluation of post-harvest changes in tomato (*Lycopersicon esculentum*). *Journal of microbiology, biotechnology and food sciences*, 4(4): 365-368.

Torruco-Uco, J.G., Chávez-Murillo, C.E., Hernández-Centeno, F., Salgado-Delgado, R., Tirado-Gallegos, J.M. and Zamudio-Flores, P.B. 2016. Use of high-performance size-exclusion chromatography for characterization of amylose isolated from diverse botanical sources. *International Journal of Food Properties*, 19(6): 1362-1369.

Castañeda-Pérez, A., Chávez-Rosales, J. A., Ramos-Herrera, O. J. and Chávez-Murillo, C. E. Color measurement and sensory acceptability of wheat flour cookies added with common bean, fava bean, chickpea and lentil flour modified by heat-moisture treatment. 6th International Congress on Food Science, biotechnology and safety, Monterrey, Nuevo León, del 8 al 10 de Octubre del 2014.

Espinosa-Villa, G. I., Calvillo-Muñoz, M., Ramos-Herrera, O. J., Gómez-Ruiz, S. E. y Chávez-Murillo, C. E. Caracterización fisicoquímica de néctar de guayaba adicionado con harina de amaranto y fibra soluble. 2do Congreso Internacional sobre Innovación y Tendencias en el Procesamiento de Alimentos y el XVII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, San Nicolás de los Garza, Nuevo León, del 27 al 29 de mayo del 2015.

Rojas-del Muro, M., Pérez-Díaz, C. A., Ramos-Herrera, O. J., de la Rosa-Millán, J y Chávez-Murillo, C. E. Evaluación de las propiedades fisicoquímicas de almidón de frijol modificado hidrotérmicamente. 3er Congreso Internacional sobre Innovación y Tendencias en el Procesamiento de Alimentos y el XVIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Guanajuato, Guanajuato, del 18 al 20 de mayo del 2016.

Muro-Barajas, D., Gómez-Ruiz, S. E., Castañeda-Pérez, A., Chávez-Rosales, J. A. y Chávez-Murillo, C. E. Elaboración y estudio de un producto de panificación adicionado con harina de cáscara de tuna. 3er Congreso Internacional sobre Innovación y Tendencias en el Procesamiento de Alimentos y el XVIII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Guanajuato, Guanajuato, del 18 al 20 de mayo del 2016.

**Empleos anteriores:**