SEMINARIOS INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS SEM B 2016
SEMINARIOS DEL 6° A 9° SEMESTRE DEL 22 AL 25 DE NOVIEMBRE
MARTES 22 DE NOVIEMBRE DE 2016

HORA	PONENTE(S)	TEMA	ASESORES/SINODAL	SEMESTRE
10:00-10:30	ANDREI AARÓN HITA PEREZ	Propiedades fisicoquímicas de la pitaya producida en la población de Cuencamé, Dgo	DR. JUAN JOSÉ MARTÍNEZ GARCÍA	9°A
10:30-11:00	. AIDE DEL MILAGRO GUTIERREZ HURTADO SAYRA KARIME ROMERO RDZ	Comparación de textura, nivel de agrado y humedad de un queso tipo panela con adición de semillas de chía (salvia hispánica L) entera.	DRA. PATRICIA RAMIREZ BACA	9°A
11:00-11:30	ROBERTO DE JESUS GARCÍA HERRERA. JAVIER DIAZ RIOS.	Nivel de glucosa en sangre de ratas suministradas con mermelada a base de dátil (Phoenix dactilifera) con extracto acuoso de membrillo (Cydonia oblonga).	DRA. MA. DEL CARMEN REZA VARGAS, DR.JUAN MANUEL FAVELA.	9°A
11:30-12:00	ALMA CRISTINA IBARRA PEREZ ROCIO DEL CARMEN GUIJARRO SANCHEZ.	Micro encapsulación de jugo de remolacha (Beta Vulgaris), utilizando maltodextrina y almidón como agentes encapsulantes, midiendo color, contenido de betalaínas, humedad e higroscopocidad.	DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ	9°A
12:00-12:30	DIOMAR AARÓN ESPARZA SAUCEDO	Composición química, propiedades físicas y reológicas del jugo de Aloe Vera (barbadensis Miller) Deshidratado por aspersión.	DRA GUADALUPE CANDELAS CADILLO	9°A
12:30-13:00	ALMA CECILIA MARTINEZ MARTINEZ SAMUEL CASTRUITA GARCÍA	Evaluación Sensorial de yogurth adicionado con jalea de granada (*punica granatum*) elaborada con diferentes porcentajes de pectina.	MC. GERARDO CHEW MADINAVEITIA	9°B
13:00-13:30	ERICK DE JESÚS MARTINEZ MARTINEZ	Viabilidad y nivel de agrado del Lactobacilo Casei Shirota en un producto Cárnico	MC. GERARDO CHEW MADINAVEITIA	9°B
13:30-14:00	VIANEY ARELLI GARCÍA RAMOS	Contenido de fibra, color, textura y nivel de agrado de un pan dulce tipo “marranito” adicionado con harina de nopal.	M.C. JORGE AGUILAR VALENZUELA	9°B

SEMINARIOS INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS SEM B 2016
SEMINARIOS DEL 6° A 9° SEMESTRE DEL 22 AL 25 DE NOVIEMBRE
MARTES 22 DE NOVIEMBRE DE 2016

HORA	PONENTE(S)	TEMA	ASESORES/SINODAL	GRADO
14:00-14:30	MARÍA FERNANDA LÓPEZ DE LA CRUZ. CASSANDRA GAYTAN DE LA PAZ	Calidad sanitaria y actividad enzimática de fosfatasa y catalasa de quesos frescos de la Comarca Lagunera.	DR. JESÚS VAZQUEZ AROYO MC. FRANCISCO JAVIER MARTÍNEZ	9°B
14:30-15:00	NANCY MARISSA DURAN ARRIAGA	El extracto hidroalcoholico liofilizado de hojas de *Moringa oleífera* y su interacción con liposomas y membranas de eritrocito.	DR. ERICK SIERRA CAMPOS	9°B

SEMINARIOS INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS SEM B 2016
SEMINARIOS DEL 6° A 9° SEMESTRE DEL 22 AL 25 DE NOVIEMBRE
MIERCOLES 23 DE NOVIEMBRE

HORA	PONENTE(S)	TEMA	ASESORES/SINODAL	GRADO
10:00-10:30	ALMA ASENETH PEREZ JOSE ALBERTO GAMIZ CRUZ	Determinación de hierro y zinc por espectrofotometría de absorción atómica y análisis bromatológicos en cereales elaborados a base de maíz	DR. JUAN JOSÉ MARTÍNEZ GARCÍA	8°A
10:30-11:00	EDUARDO CISNEROS GUTIERREZ	Capacidad antioxidante, concentración de fenoles totales y propiedades funcionales (SW, WCR Y FAC) de camote (Ipomea batatas) secado por convección, liofilización y solar.	DR. JUAN JOSÉ MARTINEZ GARCÍA	8°A
11:00-11:30	MARÍA ALEJANDRA CUELLAR NAVARRETE	Capacidad antioxidante de ciruela roja (spondias purpurea L.) escaldada y deshidratada osmóticamente evaluando color, textura, contenido de antocianinas y solidos solubles.	DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ	8°A
11:30-12:00	DORA ANGELICA MARQUEZ RODRIGUEZ IRIAN RIVERA CRUZ	Elaboración de cerveza artesanal con mora negra (Morus nigra), evaluando el efecto del contenido de la dureza de agua y nivel de agrado	M.C. FRANCISCO MARTINEZ RODRIGUEZ ING. FABIAN SANCHEZ SILVA	8°A
12:00-12:30	ANELY SIERRA VAQUERA. KARLA GUADALUPE CAMACHO ALVARADO.	Contenido de antocianinas y propiedades fisicoquímicas de un polvo a base de Jamaica (hibiscus sabdariffa L.) Y adicionado a una paleta de hielo.	DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ.	8°B
12:30-13:00	MARITZA VIANEY MARTÍNEZ SOTO. VIRIDIANA HUERTA GONZALES.	Elaboración de un polvo a base de jugo de mora (morusniga) y adicionarlo como colorante alimenticio.	DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ.	8°B
13:00-13:30	CARMEN EDITH MONTELONGO CAMPISTA.	Caracterización fisicoquímica, betalainas y capacidad antioxidante en pitaya y tuna rojo-violeta.	DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ.	8°B

SEMINARIOS INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS SEM B 2016
SEMINARIOS DEL 6° A 9° SEMESTRE DEL 22 AL 25 DE NOVIEMBRE
MIERCOLES 23 DE NOVIEMBRE

HORA	PONENTE(S)	TEMA	ASESORES/SINODAL	GRADO
13:30-14:00	KARLA RODRÍGUEZ POSOS.	Potencial coagulante del polvo de semilla moringa oleífera en la reducción de concentraciones de As Pb y Cd en agua potable.	COASESOR M.C ROMANA RAMÍREZ FLORES. ASESOR INTERNO: DR. EDGAR OLIVAS CALDERON. ASESOR EXTERNO: M.C. OSCAR SEGURA ECHEVERRÍA.	8°B
14:00-14:30	JULIA IVETH MARÍN CENICEROS.	Elaboración del ácido eólico y las antocianinas en un vino elaborado a base de granada (punica granatum)	DR. JUAN RAMÓN ESPARZA RIVERA.	8°B

SEMINARIOS INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS SEM B 2016
SEMINARIOS DEL 6° A 9° SEMESTRE DEL 22 AL 25 DE NOVIEMBRE
JUEVES 24 DE NOVIEMBRE

HORA	PONENTE(S)	TEMA	ASESORES/SINODAL	GRADO
10:00-10:30	GABRIELA ALEJANDRA MARTINEZ PEREZ YOANNA LIZETH AMUÑEZ DIAZ	Compuestos fenólicos,amocianinas y capacidad Antioxidante de Metanolico de tres variedades de cebolla Morada (Alium cefalo)	DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ	6°A
10:30-11:00	ANA LAURA QUIROZ A DEIDA ABIGAIL HERNADEZ R	Propiedades Fisicoquímicas, contenido de licopeno y actividad antioxidante de tomate cultivado en invernadero con diferentes tipos de fertilización y con aplicación de micorriza	DRA. GUADALUPE CANDELAS CADILLO	6°A
11:00-11:30	CECILIA DANIELA RICAÑO TORRES	Determinación de coliformes totales en carnes de hamburguesa cocida bajo la NOM113-SSA1-1994 expedida en puntos de venta informales y comparada con centros establecidos.	MC. MARTHA ALICIA AGUILAR ALTAMIRANO.	6°A
11:30-12:00	ALEJANDRA MEJIA REYNA PAOLA GABRIELA SANCHEZ AGUILERA	Nivel de agrado y textura de un yogurth con saborizantes, encapsulados por esferificación.	DRA. PATRICIA RAMIREZ BACA	6°B
12:00-12:30	ELOISA GALAVIZ CRPUS	Propiedades funcionales de las fibras dietéticas de Aloe barbadensis miller, Nativas y Modificadas con ultrasonido.	DRA. GUADALUPE CANDELAS CADILLO. DR. MIGUEL AGUILERA ORTIZ	6°B