

Dra. Judith Esmeralda Urías Silvas
Investigador Titular C

Sistema Nacional de Investigadores
Nivel 2

Unidad de Adscripción:
CIATEJ, Tecnología Alimentaria

Correo Electrónico:
jurias@ciatej.mx

Teléfono:
01 (33) 3345 5200 Ext. 1242

Doctorado en Ciencias con especialidad en Biotecnología y Bioquímica (2008). Laboratorio de Química de Productos Naturales, CINVESTAV-IPN Campus Guanajuato. "Efecto prebiótico de los fructanos de *Agave spp.* y *Dasyliirion sp.* y su implicación en el metabolismo de glucosa y lípidos en ratones".

Maestría en Ciencias con especialidad en Biotecnología y Bioquímica (2003). Laboratorio de Biotecnología de los Alimentos, CINVESTAV-IPN Campus Guanajuato. "Aislamiento, Purificación y Caracterización de la Globulina 11S de Amarantho (*Amaranthus hypochondriacus* var. Mercado)".

Licenciatura en Ingeniería Bioquímica. Instituto Tecnológico de Culiacán (1999). Titulación por promedio.

Publicaciones:

Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A. y **Urías-Silvas, J.E.** 2025. Techno-Functional and Structural Characteristics of Coprecipitates and Protein Mixtures: A Review. *Journal of Food Science* 90, no. 10: e70569. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.70569>

Rodríguez-Rivera, A.E., Ulloa, J.A., Flores-Jiménez, N.T. y **Urías-Silvas, J.E.** 2025. Effect of high-intensity ultrasound on the physicochemical, nutritional, rheological, microstructural, and techno-functional properties of a groundnut (*Arachis hypogaea* L.) paste protein isolate. *Sustainable Food Technology*. <https://doi.org/10.1039/D5FB00196J>

Roman-Maldonado, Y., Villanueva-Rodriguez, S.J., Mojica, L. y **Urías-Silvas, J.E.** 2025. Impact of the food matrix on the antioxidant and hypoglycemic effects of betalains from red prickly pear juice after in vitro digestion. *Foods*, 14: 1757. <https://doi.org/10.3390/foods14101757>

López-Mártir, K.U., Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Rosas-Ulloa, P. y Ulloa-Rangel, B.E. 2025. High-intensity ultrasound affects the physicochemical, structural and functional properties of proteins recovered from noni (*Morinda citrifolia*) seed. *Sustainable Food Technology*, 3:700-713. <https://doi.org/10.1039/D4FB00>.

Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A. y **Urías-Silvas, J.E.** 2025. Protein quality assessment of the deoiled guamuchil (*Pithecellobium dulce* [Roxb.]) seed flour. *Future Postharvest and Food*. 2:94–104. <https://doi.org/10.1002/fpf2.70001>.

López-Mártir, K.U., Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Rosas-Ulloa, P., Ramírez-Ramírez, J.C. y Resendiz-Vazquez, J.A. 2024. Modification of the physicochemical, functional, biochemical and structural properties of a soursop seed (*Annona muricata* L.) protein isolate treated with high-intensity ultrasound. *Ultrasonics Sonochemistry*, 105: 106870. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2024.106870>.

Davalos-Vazquez, A., Mojica, L., Sánchez-Velázquez, O.A., Castillo-Herrera, G., **Urías-Silvas, J.E.**, Doyen, A., Moreno-Vilet, L. 2024. Techno-functional properties and structural characteristics of cricket protein concentrates affected by pre-

treatments and ultrafiltration/diafiltration processes. *Food Chemistry*. 461: 140908. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140908>

Silva-Carrillo, Y., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Ramírez-Ramírez, J.C. y Gutiérrez-Leyva, R. 2024. Physicochemical and functional characteristics of a gourd (*Cucurbita argyrosperma* Huber) seed protein isolate subjected to high-intensity ultrasound. *Heliyon*, 10: e32225. ISSN 2405-8440, <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e32225>

Rodríguez Rivera A.E., Ulloa J.A., **Urías Silvas J.A.**, Ramírez Ramírez J.C. y Resendiz Vazquez J.A. 2024. Physicochemical, techno-functional, biochemical and structural characterization of a protein isolate from groundnut (*Arachis hypogaea* L.) paste treated with high-intensity ultrasound. *Food Chemistry*. 464:141848. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141848>.

Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A. y **Urías-Silvas, J.E.** 2024. Assessment of the physicochemical, functional and structural characteristics of a defatted flour from guamuchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.) seeds. *Future Foods*. 9: 100351. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2024.100351>.

Estrada-Sierra, N.A., Gonzalez-Avila, M., **Urías-Silvas, J.E.**, Rincon-Enriquez, G., Garcia-Parra, M.D. y Villanueva-Rodriguez, S.J. 2024. The effect of *Opuntia ficus mucilage pectin* and *Citrus aurantium* extract added to a food matrix on the gut microbiota of lean humans and humans with obesity. *Foods*. 13, 587. <https://doi.org/10.3390/foods13040587>.

Domínguez-Murillo, A.C. y **Urías-Silvas, J.E.** 2024. Plant-based milk substitutes as probiotic vehicles: Health effect and survival, a review, *Food Chemistry Advances*, 5: 100830. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100830>.

Briceño-Islas, G., Mojica, L. y Urías-Silvas, J.E. 2024. Functional chia (*Salvia hispanica* L.) co-product protein hydrolysate: An analysis of biochemical, antidiabetic, antioxidant potential and physicochemical properties. *Food Chemistry*, 460, 140406. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.140406>.

Briceño-Islas, G., Mojica, L. y **Urías-Silvas, J.E.** 2024. in vitro antidiabetic potential chia seed (*Salvia hispanica* L.) co-product protein fractions and hydrolysates. *Current Developments in Nutrition*, 8, Supplement 2, 102605, <https://doi.org/10.1016/j.cdnut.2024.102605>.

Dávalos-Vázquez, A., Moreno-Vilet, L., Sánchez-Velázquez, O.A., Castillo-Herrera, G., Urías-Silvas, J.E. y Mojica, L. 2024. Propiedades tecnofuncionales y digestibilidad proteica de harina de grillo *Acheta domesticus* entera y desgrasada por fluidos supercríticos. *Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia y Sociedad*, 2(2), 15-27. ISSN. 3061-709X. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12761387>.

Bermúdez-Bazán, M., Estarrón-Espinosa, M., Castillo-Herrera, G.A., Escobedo-Reyes, A., **Urías-Silvas, J.E.**, Lugo-Cervantes, E., Gschaedler-Mathis, A. 2024. Agave *angustifolia* Haw. leaves as a potential source of bioactive compounds: Extraction, optimization and extract characterization. *Molecules*. 29(5):1137. ISSN:1420-3049. <https://doi.org/10.3390/molecules29051137>.

Silva-Carrillo, Y., Ulloa J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Ramírez-Ramírez J.C. y Gutiérrez-Leyva R. 2024. Physicochemical and functional characteristics of a gourd (*Cucurbita argyrosperma* Huber) seed protein isolate subjected to high-intensity ultrasound. *Heliyon*, 10:11. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e32225>.

Briceño-Islas, G., Estarrón-Espinosa, M. y **Urías-Silvas, J.E.** 2023. Revalorization of Coconut from Guerrero, Mexico: Isolation and Characterization of Oils and Proteins. *ACS Food Science & Technology*. 3(4): 648-657. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.2c00410>. ISSN: 2692-1944.

Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E. y Hidalgo-Millán, A. 2023. Modification of rheological properties of animal and vegetable proteins treated with high-intensity ultrasound: A review. *Food Frontiers*. 1-21. <https://doi.org/10.1002/fft2.220>.

- Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A., Ortiz-Basurto, R.I. y Urías-Silvas, J.E. 2023. Application of high-intensity ultrasound to modify the rheological properties of a guamuchil *Pithecellobium dulce* (Roxb.) seed protein isolate. *International Journal of Food Properties*. 26:1, 739-751. <https://doi.org/10.1080/10942912.2023.2183171>.
- Domínguez-Murillo, A.C. y **Urías-Silvas, J.E.** 2023. Fermented coconut jelly as a probiotic vehicle, physicochemical and microbiology characterisation during an in vitro digestion. *Int J Food Sci Technol*. 58: 45-52. <https://doi.org/10.1111/ijfs.16159>.
- San Pablo-Osorio, B. y **Urías-Silvas, J.E.** 2022. In vitro and in silico evaluation of antioxidant capacity of protein hydrolysates from chia seed by-product from the oil industry. *Revista Internacional de Investigación e Innovación Tecnológica*. Vol. 9, No. 54: 68-80. **ISSN: 2007-9753**.
- Estrada-Sierra, N.A., Rincon-Enriquez, G., **Urías-Silvas, J.E.**, Bravo, S.D. y Villanueva-Rodríguez, S.J. 2022. Impact of ripening, harvest season, and the nature of solvents on antioxidant capacity, flavonoid, and p-synephrine concentrations in *Citrus aurantium* extracts from residue. *Future Foods*. 6: 100153. ISSN 2666-8335. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100153>.
- Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Ramírez-Ramírez, J.C., Bautista-Rosales, P.U. y Gutiérrez-Leyva, R. 2022. Influence of high-intensity ultrasound on physicochemical and functional properties of a guamuchil *Pithecellobium dulce* (Roxb.) seed protein isolate. *Ultrasonics Sonochemistry*. 84:105976. ISSN 1350-4177. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2022.105976>.
- Villaseñor, V.M., Navat Enriquez-Vara, J., **Urías-Silvas, J.E.**, Lugo-Cervantes E.C., Luna-Vital, D.A. y Mojica, L. 2022. Mexican grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) as source of high protein flour: Techno-functional characterization, and in silico and in vitro biological potential. *Food Res Int*. 162: 112048. doi: 10.1016/j.foodres.2022.112048.
- Villaseñor, V.M., Enríquez-Vara, J.N., **Urías-Silvas, J.E.** y Mojica, L. 2022. Edible insects: Technofunctional properties food and feed applications and biological potential. *Food Reviews International*. 38: 866-892. <https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1890116>. **Print ISSN: 8755-9129 Online ISSN: 1525-6103**.
- Domínguez-Murillo, A.C., **Urías-Silvas J.E.** 2021. Effect of agar-agar gelation on fermented coconut extract during in vitro digestion: probiotic survival and antioxidant activity. *Revista Internacional de Investigación e Innovación Tecnológica*. Vol. 9, No. 51: 1-11. **ISSN: 2007-9753**.
- Bermúdez-Bazán, M., Castillo-Herrera, G.A., **Urias-Silvas, J.E.**, Escobedo-Reyes, A., Estarrón-Espinosa, M. 2021. Hunting bioactive molecules from the Agave genus: An update on extraction and biological potential. *Molecules*. 26: 6789. <https://doi.org/10.3390/molecules26226789>.
- Escobedo, A., Rivera-León, E. A., Luévano-Contreras, C., **Urías-Silvas, J. E.**, Luna-Vital, D. A., Morales-Hernández, N., y Mojica, L. 2021. Common Bean Baked Snack Consumption Reduces Apolipoprotein B-100 Levels: A Randomized Crossover Trial. *Nutrients*, 13(11), 3898. <https://doi.org/10.3390/nu13113898>
- Espinosa-Murillo, N., Ulloa, J., **Urías-Silvas, J.**, Rosas-Ulloa, P., Ramírez-Ramírez, J., Gutiérrez-Leyva, R. & Ulloa-Rangel, B. 2021. Impact of high-intensity ultrasound on the physicochemical and functional properties of a protein isolate from passion fruit (*Passiflora edulis*) seeds. *International Journal of Food Engineering*. 17(8): 609-618. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2021-0050>. ISSN: 1556-3758.

- Espinosa-Andrews, H., **Urías-Silvas, J.E.** y Morales-Hernández, N. 2021. *The role of agave fructans in health and food applications: A review. Trends in Food Science & Technology*, 114: 585-598. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.06.022>. ISSN 0924-2244.
- Alfaro-Díaz, A., **Urías-Silvas, J.E.**, Loarca-Piña, G., Gaytan-Martínez, M., Prado-Ramírez, R. y Mojica, L. 2021. *Technofunctional properties of thermally treated black bean protein concentrate generated through ultrafiltration process. LWT – Food Science and Technology*. 136: 110296. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110296>. ISSN: 0023-6438.
- Morales-Hernández, J.A., Chanona-Pérez, J.J., Villanueva-Rodríguez, S.J., Perea-Flores, M.J. y **Urias-Silvas, J.E.** 2019. *Technological and structural properties of oat cookies incorporated with fructans (Agave tequilana Weber). Food Biophysics*. <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09589-9>. ISSN: 1557-1858 (Print) 1557-1866 (Online).
- Carmona-Escutia, R.P., **Urías-Silvas, J.E.**, García-Parra, M.D., Ponce-Alquicira, E., Villanueva-Rodríguez, S.J. y Escalona-Buendía, H.B. 2019. *Influencia de la paprika (Capsicum annum L) sobre los parámetros de calidad y la producción de aminos biógenas en un producto cárnico madurado (chorizo). Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 18(3): 949-966. <https://doi.org/10.24275/uam/izt/dcbi/revmexinquim/2019v18n3/Carmona>. ISSN: 2395-8472.
- Reséndiz-Vázquez, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Ulloa, J.A., Bautista-Rosales, P.U. y Ramírez-Ramírez, J.C. 2019. *Effect of ultrasound-assisted enzymolysis on Jackfruit (Artocarpus heterophyllus) seed proteins: structural characteristics, technofunctional properties and the correlation to enzymolysis. Journal of Food Processing and Technology*, 10: 796-806. <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000796>. ISSN: 2157-7110.
- San Pablo-Osorio, B., Mojica, L. y **Urías-Silvas, J.E.** 2019. *Chia seed (Salvia hispanica L.) pepsin hydrolysates inhibit angiotensin-converting enzyme by interacting with its catalytic site. Journal of Food Science*. 84: 1171-1179. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14503>. Online ISSN: 1750-3841.
- Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Ramírez-Ramírez, J.C., Rosas-Ulloa, P., Bautista-Rosales, P.U., Silva-Carrillo, Y. y Gutiérrez-Leyva, R. 2019. *Effect of high-intensity ultrasound on the compositional, physicochemical, biochemical, functional and structural properties of canola (Brassica napus L.) protein isolate. Food Research International* 121: 947–956. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.025>. ISSN: 0963-9969.
- Reséndiz-Vázquez, J.A., Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Bautista Rosales, P.U., Ramírez Ramírez, J.C., Rosas-Ulloa, P. y González-Torres, L. 2017. *Effect of high-intensity ultrasound on the technofunctional properties and structure of jackfruit (Artocarpus heterophyllus) seed protein isolate. Ultrasonics Sonochemistry*. 37: 436-444. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2017.01.042>. ISSN: 1350-4177.
- Sánchez-Arteaga, H.M., **Urías-Silvas, J.E.**, Espinosa-Andrews, H. y García-Márquez, E. 2015. *Effect of chemical composition and thermal properties on the cooking quality of common beans (Phaseolus vulgaris). CyTA - Journal of Food*. 13:3, 385-391. <https://doi.org/10.1080/19476337.2014.988182>. Print ISSN: 1947-6337; Online ISSN: 1947-6345.
- Espinosa-Andrews, H. y **Urías-Silvas J.E.** 2012. *Thermal properties of agave fructans (Agave tequilana Weber var. Azul). Carbohydrate Polymers*. 87: 2671-2676. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2011.11.053>. ISSN: 0144-8617.
- García, Y., López, M.G., Bocourt, R., Rodríguez, Z., **Urías-Silvas, J.E.** y Herrera, M. 2012. *In vitro fermentation of the extract of Agave fourcroydes (henequen) by lactic acid bacteria. Cuban Journal of Agricultural Science, Volume 46, Number 2, 2012*. 203-209. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=193024447015>. ISSN 0864-0408.
- Urías-Silvas, J.E.** y López, M.G. 2009. *Agave spp. and Dasyliirion sp. fructans as a potential novel source of prebiotics. Dynamic Biochemistry, Process Biotechnology and Molecular Biology*. 3, 59-64. ISSN: 1749-0626.
- Urías-Silvas, J.E.**, Cani, P.D., Delmeé, E., López, M.G. y Delzenne, N.M. 2008. *Physiological effects of dietary fructans extracted from Agave tequilana Gto. and Dasyliirion sp. British Journal of Nutrition*. 99: 254-261. <https://doi.org/10.1017/S0007114507795338>. ISSN: 0007-1145; EISSN: 1475-2662.

López, M.G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2006. Prebiotic effect of fructans from Agave, Dasyliirion, and Nopal. *Acta Horticulturae*. <https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2007.744.45>. ISSN 0567-7572.

Urías-Silvas, J.E. y López, M.G. 2006. Prebióticos: El Caso de los Fructanos. *Cuadernos de Nutrición*. Vol. 29: 213-220. ISSN-01863274.

Capítulo en libro:

Briceño-Islas, G. and **Urías-Silvas, J.E.** 2023. Biologically active peptides from chia (*Salvia hispanica* L.) seed. En: Potential health benefits of biologically active peptides derived from underutilized grains: Recent advances in their isolation, identification, bioactivity and molecular analysis frontiers in bioactive compounds. 4: 205-220. Print ISSN 2468-6395. Online ISSN 2468-6409. <https://doi.org/10.2174/9789815123340123040016>.

Briceño-Islas, G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2022. Isolation and techno-functional characterization of coconut (*Cocos nucifera* L.) storage proteins from the state of Guerrero, Mexico. En: *New insights in food research and engineering: The trend for world sustainable food production*. Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos, A.C. ISBN: 978-607-95455-5-0.

Martínez-Pérez, R.B., Briceño-Islas, G. Díaz, L. y **Urías-Silvas, J.E.** 2022. Evaluación de la actividad lipolítica y proteolítica en manzana de coco (*Cocos nucifera* L.) del estado de Oaxaca, México. En: *Reflexiones multidisciplinares: una visión de las ciencias hacia el desarrollo regional y la sustentabilidad*. Universidad de Guadalajara. ISBN: 978-607-571-544-5.

Urías-Silvas, J.E. 2017. Péptidos bioactivos: Capacidad antihipertensiva. En: *Avances en la seguridad y actividad biológica de sustancias bioactivas y probióticos*. Eds. Espinosa-Andrews, H., García-Carvajal Z. y García-Márquez, E. (CIATEJ). ISBN: 978-607-97548-6-0.

Domínguez-Murillo, A.C. y **Urías-Silvas, J.E.** 2016. Effect of fructans on quality parameters of dark chocolate. En: *Sustainable and Integrated use of Agave: Biological effects of agave fructans and other by-products*. CONACYT / CIATEJ / Agared. Pp. 131-135. ISBN: 978-607-97421-6-4.

Urías-Silvas, J.E. 2016. Prebióticos. En: *Los compuestos bioactivos y tecnologías de extracción*. Eds. Espinosa-Andrews, H., García-Márquez, E. y Gastélum Martínez, E. (CIATEJ). Capítulo 6: 73-81. ISBN 978-607-97421-5-7.

Arrizon, J., **Urías-Silvas, J.E.**, Sandoval, G., Mancilla-Margalli, N.A., Gschaedler, A.C., Morel, S. y Monsan, P. 2014. Production and bioactivity of fructan-type oligosaccharides. In: *Food Oligosaccharides: Production, Analysis and Bioactivity*. Editor: Moreno, F. J. Y Sanz, M. L. (Wiley-Blackwell). Capítulo 11: 184-199. <https://doi.org/10.1002/9781118817360.ch11>. ISBN: 978-1-118-42649-4.

López, M.G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2007. Agave fructans as prebiotics. En: *Recent Advances in Fructooligosaccharides Research*. Eds. Norio, S., Noureddine, B. y Shuichi, O. Kerala, India. pp. 297-310. ISBN: 81-308-0146-9.

Divulgación:

Ávalos-Flores, L., Mojica-Contreras, L.A. y **Urías-Silvas, J.E.** 2025. Composición y propiedades funcionales de proteínas de legumbres como alternativa para producir tofu. *Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia Y Sociedad*, 3(2): 43-68. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15851298>. ISSN. 3061-709X.

Dávalos-Vázquez, A., Sánchez-Velázquez, O.A., Castillo-Herrera, G., **Urías-Silvas, J.E.**, Mojica, L. y Moreno-Vilet, L. 2025. Efecto de los hidrolizados de proteína de grillo (*Acheta domesticus*) sobre lipasa pancreática y su potencial antioxidante. *Enfoques Transdisciplinarios: Ciencia Y Sociedad*, 3(2): 109-121. <https://doi.org/10.5281/zenodo.15858659>. ISSN. 3061-709X.

Memorias in extenso:

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

- González-Santos, M.J., **Urias-Silvas, J.E.**, Estarrón- Espinosa, M., Martínez-Velázquez, M. y Castillo-Herrera, G.A. 2025. Evaluación de un proceso de extracción con biosolvente para la obtención de aceite vegetal rico en omega 3. XLVI Encuentro Nacional de la AMIDIQ. San José del Cabo, Baja California Sur, 13 al 16 de Mayo.
- Briceño-Islas, G. y **Urias-Silvas, J.E.** 2022. Análisis in silico del efecto inhibitorio de los péptidos de chía (*salvia hispanica* L.) sobre las dianas terapéuticas de la diabetes y la covid-19. XLIII Encuentro de la AMIDIQ.
- González-Ochoa, M.E., Rached-Tapia, M.J., Briceño-Islas, G. y **Urias-Silvas, J.E.** 2022. Caracterización bioquímica, fisicoquímica y funcional de las proteínas de chía: efecto del pH de extracción. XLIII Encuentro de la AMIDIQ.
- Rosado-Gil, W.H., San Pablo-Osorio, B. y **Urias-Silvas, J.E.** 2019. Caracterización funcional de subproductos de semilla de chía: efecto del método de desengrasado. XL Encuentro de la AMIDIQ.
- Flores-Jiménez, N.T. Ulloa, J.A., **Urias-Silvas, J.E.**, Ramírez-Ramírez, J.C., Gutiérrez-Leyva, R., Bautista-Rosales, P.U. y Rosas-Ulloa, P. 2019. Caracterización fisicoquímica y funcional de harina desengrasada de semilla de guamúchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth). Memorias del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Celaya. ISSN 1946-5351, ISSN 1946-5351, Vol. 11, No. 9.
- Tinoco-Mar, B., Barrera-Chávez, V., Padilla-de la Rosa, J.D. y **Urias-Silvas, J.E.** 2017. Efecto del Proceso de deslipidación sobre las proteínas de reserva de la semilla de ajonjolí (*Sesamum indicum* L.). 6to. Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía "Ciencia e Innovación para la Salud". Jalisco, México. ISBN: 978-607-719-008-0.
- Barrera Chávez, V. A., Villanueva Rodríguez, S., **Urias-Silvas, J. E.**, Padilla de la Rosa, J. D. y Tinoco Mar, B. 2017. Extracción de flavonoides y determinación de capacidad antioxidante en subproducto de ajonjolí. AMIDIQ 2017. ISBN-978-607-95593-5-9.
- Resendiz-Vazquez, J. A., Bautista-Rosales, P. U., Ramirez-Ramirez, J. C., **Urias-Silvas, J. E.** y Ulloa, J. A. 2016. Efecto del ultrasonido sobre las propiedades emulsionantes de un aislado proteico de semillas de jaca (*Artocarpus heterophyllus* l). AMIDIQ 2016. ISBN 978-607-95593-4-2.
- Cruz-Solórzano, J. I. y **Urias-Silvas, J. E.** 2016. Extracción y caracterización de las proteínas de reserva de la semilla deshidratada de capomo (*Brosimum alicastrum* L). AMIDIQ 2016. ISBN 978-607-95593-4-2.
- Morales-Hernández, J.A., Chanona-Pérez, J.J., **Urias-Silvas, J.E.**, Flores, J. y Villanueva-Rodríguez, S.J., 2015. Study of technological properties and microstructure of a bakery product added with agave fructans. 29th EFFoST International Conference, Food Science Research and Innovation. Grecia.
- Resendiz-Vazquez, J. A., Ulloa, J. A., **Urias-Silvas, J. E.**, Bautista-Rosales, P. U., Ramírez-Ramírez, J.C. y González-Torres, L. 2015. Caracterización química de un aislado proteico de semillas de jaca (*Artocarpus heterophyllus* L.). AMIDIQ 2015. ISBN 978-607-95593-3-5.
- Cruz-Solórzano, J.I., San Pablo-Osorio, B., Domínguez-Murillo, A.C. y **Urias-Silvas, J.E.** 2015. Caracterización funcional de las proteínas de reserva de la semilla deshidratada de capomo (*Brosimum alicastrum*). XII Encuentro Participación de la mujer en la ciencia. ISSN 2448-5063.
- Domínguez-Murillo, A.C., Cruz-Solórzano, J.I., San Pablo-Osorio, B. y **Urias-Silvas, J.E.** 2015. Formulación y caracterización reológica de un chocolate oscuro de bajo contenido calórico. AMIDIQ 2015. ISBN 978-607-95593-3-5.
- San Pablo-Osorio, B., Domínguez-Murillo, A.C., Cruz-Solórzano, J.I. y **Urias-Silvas, J.E.** 2015. Hidrolisis enzimática de las proteínas de reserva de la semilla de chia (*Salvia hispanica*). AMIDIQ 2015. ISBN 978-607-95593-3-5.
- Rivera B. Alexis, Padilla C. Eduardo, Bravo S, **Urias S. Judith**, Villanueva R. Socorro. 2014. Effect of the structure and some physicochemical parameters in the formation of the complex pectin-polyphenol; and its impact on the hypoglycemic

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

and hypocholesterolemic properties in a functional drink. Congreso Ciencia, Biotecnología e Inocuidad de los Alimentos (AMECA) 2014. Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos. ISBN 978-607-95455-3-6.

Morales-Hernández, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Espinosa-Andrews, H., Villanueva-Rodríguez, S.J. 2014. Efecto de la adición de fructanos de agave sobre las propiedades reológicas de una masa para elaborar galletas de avena. PICyT.

Araujo-Heráldez, A.M., Cruz-Solórzano, J.I., **Urías-Silvas, J.E.** 2014. Extracción y caracterización de proteínas de la semilla fresca y deshidratada de capomo (*Brosimum alicastrum*). AMIDIQ 2014. ISBN 978-607-95593-2-8.

Anguiano-Sevilla, L.A., Carranza-Martínez, S., Lugo-Cervantes, E., **Urías-Silvas, J.E.** y Cervantes-Martínez, J. 2014. Optimización de la extracción de taninos condensados procedentes de la cáscara de nuez (*Carya illinoensis*). AMIDIQ. ISBN 978-607-95593-2-8.

Cruz-Solórzano J.I., Arana-Sánchez, A. y **Urías-Silvas, J.E.** 2013. Obtención de Aislados proteicos de la semilla de chia (*Salvia hispanica*). AMIDIQ 2013. ISBN: 978-607-95593-1-1.

Chisholm-Sánchez, W.A. y **Urías-Silvas, J.E.** 2012. Modelado de propiedades reológicas en chocolate oscuro durante el conchado/refinado a nivel laboratorio. AMIDIQ. ISBN: 978-607-507-121-3.

Espinosa-Andrews, H. y **Urías-Silvas, J.E.** 2012. Evaluación de las propiedades térmicas de fructanos de Agave tequilana Weber Var. Azul. AMIDIQ. ISBN: 978-607-507-121-3.

Chisholm, W.A., y **Urías-Silvas J.E.** 2012. Estandarización del proceso de conchado/refinado de chocolate oscuro a nivel laboratorio a partir de la viscosidad y el análisis de tamaño de partícula. IX Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. ISBN 978-607-95228-3-4.

Urías-Silvas, J.E., Oropeza-Ceja, L.G. y Cervantes-Martínez, J. Caracterización espectral de fructanos de agave. AMIDIQ 2011. ISBN: 978-607-95593-0-4.

Patentes:

Urías-Silvas, J.E. y San Pablo-Osorio, B. 2025. Obtención de un hidrolizado proteico para el tratamiento de hipertensión arterial. Solicitud de Patente. MX/a/2020/013643. Fecha de concesión (expedición): 23 Enero de 2025. TÍTULO DE PATENTE No. 420965.

Urías-Silvas, J.E. y Domínguez-Murillo, A.C. 2022. Producto fermentado de coco con probióticos. Solicitud de patente. MX/a/2022/011607. En examen de fondo.

Urías-Silvas, J.E. y Domínguez-Murillo, A.C. 2021. Chocolate funcional suplementado con fructanos. Solicitud de patente. MX/a/2021/015144. En examen de fondo.

López, M.G. y **Urías-Silvas, J.E.** Composición de agavinas y su uso en la reducción de la ingesta de alimentos. Patente No. 327976. Fecha de concesión (expedición): 13 de Febrero de 2015.

López, M.G. y **Urías-Silvas, J.E.** Extracción de agavinas y su uso como prebióticos. Patente No. 327977. Fecha de concesión (expedición): 13 de Febrero de 2015.

Distinciones:

Miembro de la red CYTED "INNOPROT - Innovación en el procesamiento de proteínas vegetales endémicas de Iberoamérica. 2025-2028.

Participación como editor invitado en el Special Issue "Protein Hydrolysates: Structure, Functions and Their Application in Food" en el Journal Foods de MDPI. 2025.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

Participación en el grupo de actualización curricular de los programas de Maestría y Doctorado en Ciencias de la Innovación Biotecnológica con número de referencia en el Sistema Nacional de Posgrados 004275 y 004277, respectivamente. Dicho ejercicio se realizó en el periodo comprendido de septiembre de 2020 a agosto de 2021, lo cual dio como resultado la operación del plan 2021 a partir del ciclo agosto 2021-enero 2022.

*Nitzia Thalía Flores Jiménez. 2023. Ganadoras del premio a la Mejor tesis 2023. Tesis: Efecto del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades químicas, fisicoquímicas, funcionales, bioquímicas, estructurales y nutritivas de aislados proteicos a partir de semillas de guamúchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth). Programa: Doctorado en Ciencias Biológico Agropecuarias (ciencias agrícolas). Director: Dr. J.A. Ulloa; Co-Directora: Judith E. Urías-Silvas.*

Editora Asociada Interna. Revista Horizontes Transdisciplinarios Comité Editorial. 18 del enero del 2023 a 31 de enero del 2025.

Árbitro en la evaluación de proyectos en el Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT). Dirección General de Asuntos del Personal Académico UNAM. 2023.

Miembro de la Junta Académica de la Unidad de Tecnología Alimentaria. 2022-2026.

Participación en la Comisión Académica. Evaluadora de seminarios de protocolos y avances de investigación. Posgrado en ciencias biológico agropecuarias. 22 a 24 de Noviembre 2022.

*Segundo lugar presentación oral de la estudiante Estrada-Sierra N.A. con el trabajo que lleva por título: The biofunctional potential of *Citrus aurantium* in different food matrices. Estrada-Sierra, N. A., Villanueva-Rodríguez, S. J., Padilla-Camberos, E., Gonzalez-Ávila, M., Urías-Silvas J. E., Rincon-Enriquez, G. y Garcia-Parra, M. D. Dentro del área: Functional Food, Nutrition, Nutrigenomics. Latin Food 2022 and 10th Food Science, Biotechnology & Safety Congress.*

Miembro del comité organizador del primer encuentro de egresadas y egresados del CIATEJ 2022. 24 y 25 de Noviembre del 2022.

Coordinación Académica de la Unidad de Tecnología Alimentaria. 2021-2026.

Sistema Nacional de Investigadores Nivel 2. 2025-2029.

Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1. 2021-2024.

Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1. 2018-2020.

Árbitro revisor en el Programa de Apoyo a Proyectos de Investigación e Innovación Tecnológica (PAPIIT), Convocatoria 2019. Dirección General de Asuntos del Personal Académico, UNAM.

Revisor de trabajos libres de investigación del XXI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos. 2019.

*Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Categoría Profesional en Ciencia de Alimentos 2017. Efecto del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades tecnofuncionales y estructurales del aislado proteínico de semillas de jaca *Artocarpus heterophyllus*. Reséndiz-Vázquez, J.A., Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Bautista Rosales, P.U., Ramírez Ramírez, J.C., Rosas-Ulloa, P. y González-Torres, L.*

Revisor de proyectos de la Convocatoria 2017 del Programa de Estímulos a la Innovación de CONACYT.

*Compilador y revisor de *Sustainable and Integrated use of Agave*. CONACYT / CIATEJ / Agared. ISBN: 978-607-97421-6-4.*

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

Árbitro en la evaluación de proyectos. Programa de apoyo a proyectos de investigación e innovación tecnológica (PAPIIT) 2016 de la Dirección General de Asuntos del Personal Académico de la UNAM.

Revisor de proyectos de la Convocatoria 2016 del Programa de Estímulos a la Innovación de CONACYT.

Revisor de trabajos libres de investigación del XVIII Congreso de Inocuidad de Alimentos 2016, organizado por la Universidad de Guadalajara.

Evaluador en el proceso de arbitraje de manuscritos. Revista *BIOTecnia*. 2015.

Evaluador de proyectos dentro de la convocatoria del Premio Estatal de Innovación, Ciencia y Tecnología de Jalisco 2015.

Revisor de trabajos Congreso AMIDQ 2016. Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química, A.C.

Participación en el Núcleo Básico del programa de maestría del Posgrado en Ciencias de la Innovación Biotecnológica. 2015.

Revisor de trabajos congreso AMIDIQ 2015. Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química, A.C.

Revisor de trabajos congreso AMIDIQ 2014. Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química, A.C.

Participación como revisora de manuscritos, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 2013.

Miembro del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA) en el Área 6.-“Biotecnología y Agropecuarias.”, con el registro número RCEA-6-21808-2011.

Incorporación al Sistema Nacional de Investigadores, nivel candidato. 2010-2015.

Mejor Cartel presentado en el área de Biotecnología Alimentaria y Medicinal dentro del Simposio Regional y I Congreso Nacional de Biotecnología y Producción Agrícola Sustentable. 2010.

Participación en Congresos:

Rodríguez-Rivera, A.E., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Ramírez-Ramírez, J.C., Reséndiz-Vazquez, J.A., Hidalgo-Millán, A. y Rosa-Ulloa, P. 2025. Evaluación del contenido de proteína, la solubilidad y digestibilidad proteica in vitro de la pasta de cacahuate desaceitada y el impacto del ultrasonido en su aislado proteico. Cartel presentado en el VI Congreso Internacional Multidisciplinario de Divulgación Científica. 22 al 25 de septiembre, BUAP, Puebla, México.

López-Mártir, K.U., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Flores-Jimenez, N.T., Ramírez-Ramírez, J.C. y Rosa-Ulloa, P. 2025. Modificación de las propiedades fisicoquímicas de proteínas de semilla de jaca y guayaba mediante coprecipitación proteínica. Cartel presentado en el VI Congreso Internacional Multidisciplinario de Divulgación Científica. 22 al 25 de septiembre, BUAP, Puebla, México.

Flores-Jimenez, N.T., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E. y Rosa-Ulloa, P. 2025. Effect of ultrasound and use of enzymes from canola (*Brassica napus* L.) – sunflower (*Helianthus annuus* L.) Protein interaction: Techno-functional Characteristics. Cartel presentado en el VI Congreso Internacional Multidisciplinario de Divulgación Científica. 22 al 25 de septiembre, BUAP, Puebla, México.

López-Mártir, K.U., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Rosas-Ulloa, P., Ramírez-Ramírez, J.C. y Reséndiz-Vazquez, J.A. 2025. Valorización de semillas de guanábana (*Annona muricata* L.) como un aislado proteico: efecto del ultrasonido de alta intensidad sobre sus propiedades. Presentado en el XI Congreso Nacional de Anonáceas Nayarit. 24 a 26 de septiembre, Xalisco, Nayarit, México.

Urías-Silvas, J.E. 2025. Asistencia al Foro Plant based Protein Innovations. 13 y 14 de Octubre. Iteso, Guadalajara, Jalisco, México.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

- Avalos-Flores, L., Urías-Silvas, J.E. 2025. Aprovechamiento de la torta de chía para el desarrollo de un alimento funcional. XLVI Encuentro Nacional de la AMIDIQ. Ponencia. 13 al 16 de mayo. BCS.
- Hernández-Rodríguez, J., Urías-Silvas, J., Morales-Sánchez, E., Gaytán-Martínez, M. y Mojica, L. 2025. Caracterización fisicoquímica y estructural de extruidos vegetales con torta de chía. XLVI Encuentro Nacional de la AMIDIQ. Cartel. 13 al 16 de mayo. BCS.
- González-Santos, M.J., Urias-Silvas, J.E., Estarron-Espinosa, M., Martínez-Velázquez, M. y Castillo-Herrera. 2025. Evaluación del uso de biosolvente sobre el perfil de ácidos grasos en la extracción de aceite de semilla de chía (*Salvia hispanica* L.). XLVI Encuentro Nacional de la AMIDIQ. Cartel. 13 al 16 de mayo. BCS.
- Briceño-Islas, G., Mojica, I. y Urías-Silvas, J.E. 2024. In vitro antidiabetic potential chia seed (*Salvia hispanica* L.) co-product protein fractions and hydrolysates. Congreso: Nutrition. June 29 - July 2, 2024 · McCormick Place · Chicago, IL. American Society for Nutrition.
- Rodríguez-Rivera, A.E., Ulloa, J.A., Hidalgo-Millan, A., Ramírez-Ramírez J.C., Urías-Silvas, J.E., Resendiz-Vazquez, J.A. 2024. Efecto del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades estructurales y reológicas de un aislado proteínico de cacahuete. V Congreso Internacional Multidisciplinario de Investigación Científica. Puebla de Zaragoza, México.
- Silva-Carrillo, Y., Ulloa, J.A., Urías-Silvas J.E., Ramírez Ramírez, J.C. y Gutiérrez Leyva, R. 2024. Antioxidant activity and in vitro digestibility of gourd (*Cucurbita argyrosperma* Huber) seed protein isolate. 11th International Food Science, Biotechnology and Safety Congress Latin Food, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México.
- López Mártir, K.U., Ulloa, J.A., Urías Silvas, J.A., Rosas Ulloa, P., Ramírez Ramírez, J.C., Resendiz Vazquez, J.A. y Flores Jiménez, N.T. 2023. Influencia del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades funcionales y el fraccionamiento proteínico de un aislado proteínico de semillas de guanábana (*Annona muricata* L.). Congreso de Ciencia, Tecnología e Innovación Nayarit. 24 de Noviembre. Ponencia.
- Rodríguez Rivera, A.E., Ulloa, J.A., Hidalgo Millán, A., Ramírez Ramírez, J.C., Urías Silvas, J.E. y Reséndiz Vázquez, J.A. 2023. Impacto del ultrasonido de alta intensidad en la solubilidad, densidad y tamaño de partícula de un aislado proteínico de pasta de cacahuete. Congreso de Ciencia, Tecnología e Innovación Nayarit. 24 de Noviembre. Ponencia.
- Briceño-Islas, G., Mojica, L., **Urías-Silvas, J.E.** 2023. Aprovechamiento del residuo de chía (*Salvia hispanica* L.) para obtener hidrolizados proteicos con potencial antioxidante. 6to. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Nuevo Vallarta, Nayarit. 12 al 14 Noviembre del 2023. Presentación presencial de póster científico.
- Rodríguez-Rivera, A.E., Ulloa J.A., **Urías-Silvas J.E.**, Reséndiz-Vázquez J.A., Rosas-Ulloa P., Flores-Jiménez N.T. 2023. Impacto del ultrasonido de alta intensidad en las propiedades de un aislado proteínico de pasta de cacahuete. 6to. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Nuevo Vallarta, Nayarit. 12 al 14 Noviembre del 2023. Presentación presencial de póster científico.
- López-Mártir, K.U., Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Rosas-Ulloa, P., Ramírez-Ramírez, J.C., Resendiz-Vazquez, J.A., Flores-Jiménez, N.T. 2023. Influencia del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades de un aislado proteínico de semillas de guanábana. 6to. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Nuevo Vallarta, Nayarit. 12 al 14 Noviembre del 2023. Presentación presencial de póster científico.
- Sánchez-Velázquez, O.A., Dávalos-Vazquez, A., Moreno-Vital, L., Castillo-Herrera, G.A., **Urías-Silvas J.E.**, Mojica, L. 2023. Obtención y evaluación de concentrados de proteína de grillo (*Acheta domesticus*) y chapulín (*Sphenarium purpurascens*). 6to. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Nuevo Vallarta, Nayarit. 12 al 14 Noviembre del 2023. Presentación presencial de póster científico.

- Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Ramírez Ramírez, J.C., Gutiérrez Leyva, R. y Silva Carrillo, Y. 2023. Efecto del ultrasonido en las propiedades espumantes y gelificantes de un aislado proteico de semillas de calabaza (*Cucurbita argyrosperma* Huber). XLIV Encuentro de la AMIDIQ. Huatulco Oaxaca del 30 de mayo al 2 de junio del 2023. Ponencia.
- Briceño-Islas, G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2022. Análisis *in silico* del efecto inhibitorio de los péptidos de chíá (*Salvia hispanica* L.) sobre las dianas terapéuticas de la diabetes y la covid-19. XLIII Encuentro de la AMIDIQ. Puerto Vallarta, Jalisco, México. 23 al 26 de Agosto 2022. Poster.
- Dominguez-Murillo A, Estarrón-Espinosa M, Espinosa-Andrews H. y **Urías-Silvas J.E.** 2022. Viabilidad de probióticos y características fisicoquímicas de una gelatina fermentada de coco en condiciones de almacenamiento. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8-10 de Junio. Guadalajara, Jalisco. Ponencia.
- Briceño-Islas, G., Estarrón-Espinosa, M. y **Urías-Silvas, J.E.** 2022. Contenido de fenoles totales y actividad antioxidante de aceite de coco: prensado horizontal vs fermentación natural. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8-10 de Junio. Guadalajara, Jalisco. Poster.
- Flores Jiménez Nitzia Thalía, Ulloa José Armando, Urías Silvas Judith Esmeralda, Ramírez Ramírez José Carmen, Bautista Rosales Pedro Ulises y Gutiérrez Leyva Ranferi. 2022. Influence of ultrasound on the free sulfhydryl content and antioxidant capacity of guamuchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.)). Latin Food 2022, 10^o Congreso de Ciencia, Biotecnología y Seguridad de los Alimentos. 16 a 18 Noviembre. Poster.
- Estrada-Sierra, N.A., Villanueva-Rodriguez, S.J., Padilla-Camberos, E., González-Ávila, M., Urías-Silvas, J.E., Rincón-Enriquez, G. y García Parra, M.D. 2022. The biofunctional potential of Citrus Aurantium in different food matrices. Latin Food 2022, 10^o Congreso de Ciencia, Biotecnología y Seguridad de los Alimentos. 16 a 18 Noviembre. Ponencia.
- González-Ochoa, M.E., Rached-Tapia, M.J., Briceño-Islas, G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2022. Caracterización bioquímica, fisicoquímica y funcional de las proteínas de chíá: efecto del pH de extracción. XLIII Encuentro de la AMIDIQ. Puerto Vallarta, Jalisco, México. 23 al 26 de Agosto 2022. Poster.
- Flores Jiménez, Nitzia Thalía, José Armando Ulloa, **Judith Esmeralda Urías Silvas**, José Carmen Ramírez Ramírez, Pedro Ulises Bautista Rosales & Ranferi Gutiérrez Leyva. Impact of ultrasound on particle size and turbidity of guamuchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth) proteins. 9th International Forum on Industrial Bioprocessing. Universidad Autónoma de Coahuila, Saltillo, México. 13 – 15 Septiembre 2021.
- Flores Jiménez Nitzia Thalía, Ulloa José Armando, **Urías Silvas Judith Esmeralda**, Ramírez Ramírez José Carmen, Bautista Rosales Pedro Ulises y Gutiérrez Leyva Ranferi. 2021. Influencia del ultrasonido en las propiedades fisicoquímicas y estructurales de las proteínas de semillas de guamúchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.)). Congreso de Ciencia, Tecnología e Innovación Nayarit 2021. Ponencia.
- San Pablo-Osorio, B. y **Urías-Silvas, J.E.** 2020. Antioxidant capacity of protein hydrolysates from chia seed by-product from the oil industry. e-Latin Food-AMECA. 9th Food Science, Biotechnology and Safety Congress. 11 a 13 de Noviembre. Extenso Ponencia.
- Briceño-Islas, G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2020. Isolation and techno-functional characterization of coconut (*Cocos nucifera* L.) reserve proteins from the state of Guerrero, México. e-Latin Food-AMECA. 9th Food Science, Biotechnology and Safety Congress. 11 a 13 Noviembre. Extenso Poster.
- Domínguez-Murillo, A.C. y **Urías-Silvas J.E.** 2020. Effect of agar gelation on fermented coconut extract during *in vitro* digestion probiotic survival and antioxidant activity. e-Latin Food-AMECA. 9th Food Science, Biotechnology and Safety Congress. 11 a 13 Noviembre. Extenso Ponencia.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

- Villaseñor-Leyva, V.M., **Urías-Silvas, J.E.**, Mojica, L. 2019. Grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) high protein flour techno-functional characterization as an alternative food ingredient. IFT19. 2 a 5 Junio. New Orleans. Poster.
- Villaseñor, V., **Urías-Silvas, J.E.**, Enriquez-Vara, J. y Mojica, L. 2019. Peptides from mexican grasshopper (*Sphenarium purpurascens*) characterization and antioxidant potential. 1st CIAPEP - Ibero-American Congress on Bioactive Peptides, Brasil. Poster.
- Rosado-Gil, W.H., San Pablo-Osorio, B. y **Urías-Silvas J.E.** 2019. Caracterización funcional de subproductos de semilla de chía: efecto del método de desengrasado. XL Encuentro Nacional de la AMIDIQ. Huatulco, Oaxaca, México. 7 al 10 de mayo. Poster.
- Flores-Jiménez, N.T. Ulloa, J.A., **Urías-Silvas, J.E.**, Ramírez-Ramírez, J.C., Gutiérrez-Leyva, R., Bautista-Rosales, P.U. y Rosas-Ulloa, P. 2019. Caracterización fisicoquímica y funcional de harina desengrasada de semilla de guamúchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth). Memorias del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Celaya. Extenso Ponencia. 6 de Noviembre.
- Urías-Silvas, J.E.** 2019. Obtención de aceite virgen de coco (*Cocos nucifera* L.) y perfil de ácidos grasos en sus diferentes estados biológicos de madurez. Expo-Feria Nacional del Coco: Alimentación, Salud y Belleza. Acapulco, Guerrero, México. 4 a 6 de Octubre. Póster.
- Tinoco-Mar, B.A., García-Jiménez, P. y **Urías-Silvas, J.E.** 2018. Obtención de ingredientes proteicos funcionales de ajonjolí en función de pH: efecto sobre propiedades funcionales. XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición, Sociedad Latinoamericana de Nutrición, SLAN. 11 a 15 Noviembre. Póster.
- Barrera Chávez, V.A., Barrón-Domínguez, L.A., Villanueva Rodríguez, S., **Urías-Silvas, J.E.**, Guatemala-morales, G. y Padilla de la Rosa, J.D., 2018. Efecto de distintas condiciones de extrusión en el índice de expansión de un alimento tipo botana con subproducto de ajonjolí (*Sesamum indicum*). AMIDIQ 2018. San José del Cabo, BCS. 1 a 4 de Mayo. Extenso Póster.
- Barrera Chávez, V. A., Villanueva Rodríguez, S., **Urías-Silvas, J. E.**, Padilla de la Rosa, J. D. y Tinoco Mar, B. 2017. Extracción de flavonoides y determinación de capacidad antioxidante en subproducto de ajonjolí. AMIDIQ 2017. Ixtapa Zihuatanejo, Gro. 9 a 12 de mayo. Extenso Póster.
- Tinoco-Mar, B., Barrera-Chávez, V., Padilla-de la Rosa, J.D. y **Urías-Silvas, J.E.** 2017. Efecto del proceso de deslipidación sobre las proteínas de reserva de la semilla de ajonjolí (*Sesamum indicum* L.). 6to. Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía "Ciencia e Innovación para la Salud". Jalisco, México. Póster.
- Resendiz-Vazquez, J.A., Bautista-Rosales, P.U., Ramirez-Ramirez, J.C., **Urías-Silvas, J.E.** y Ulloa, J.A. 2016. Efecto del ultrasonido sobre las propiedades emulsionantes de un aislado proteico de semillas de jaca (*Artocarpus heterophyllus* L.). AMIDIQ 2016. 3 a 7 Mayo. Extenso Ponencia.
- Cruz-Solórzano, J.I. y **Urías-Silvas, J.E.** 2016. Extracción y caracterización de las proteínas de reserva de la semilla deshidratada de capomo (*Brosimum alicastrum* L.). AMIDIQ 2016. 3 a 7 de mayo. Extenso Póster.
- Study of technological properties and microstructure of a bakery product added with agave fructanos. EFFOST 2015. 10 Noviembre.
- Caracterización funcional de las proteínas de reserva de la semilla deshidratada de capomo (*Brosimum alicastrum*). XII Encuentro participación de la mujer en la ciencia. 13 mayo 2015. México.
- Formulación y caracterización reológica de un chocolate oscuro de bajo contenido calórico. AMIDIQ 2015. 05 de mayo. México.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

- Hidrólisis enzimática de las proteínas de reserva de la semilla de chia (Salvia hispanica)*. AMIDIQ 2015. 05 de mayo. México.
- Caracterización química de un aislado proteico de semillas de jaca (Artocarpus heterophyllus L.)*. AMIDIQ 2015. 05 de mayo. México
- Hidrólisis enzimática de las proteínas de reserva de la semilla de chia (salvia hispanica)*. AMIDIQ 2015. 05 de mayo. México.
- Formulación y caracterización reológica de un chocolate oscuro de bajo contenido calórico*. AMIDIQ 2015. 05 de mayo. México.
- Rivera, B.A., Padilla-Camberos, E., Bravo, S, **Uriás-Silvas J.E.**, Villanueva-Rodríguez, S. 2014. *Effect of the structure and some physicochemical parameters in the formation of the complex pectin-polyphenol; and its impact on the hypoglycemic and hypocholesterolemic properties in a functional drink*. Congreso Ciencia, Biotecnología e Inocuidad de los Alimentos (AMECA). 8 de octubre. Monterrey, Nuevo León, México. Ponencia.
- Araujo-Hernández, A.M., Cruz-Solórzano, J.I. y **Uriás-Silvas, J.E.** 2014. *Extracción y caracterización de proteínas de la semilla fresca y deshidratada de capomo (Brosimum alicastrum)*. AMIDIQ. 6 de mayo 2014. Extenso Póster.
- Anguiano-Sevilla, L.A., Carranza-Martínez, S., Lugo-Cervantes, E., **Uriás-Silvas, J.E.** y Cervantes-Martínez, J. 2014. *Optimización de la extracción de taninos condensados procedentes de la cáscara de nuez (Carya illinoensis)*. AMIDIQ. 6 de mayo. Extenso Póster.
- Cruz-Solórzano J.I., Arana-Sánchez, A. y **Uriás-Silvas, J.E.** 2013. *Obtención de Aislados proteicos de la semilla de chia (Salvia hispanica)*. AMIDIQ. 07 mayo. Extenso Póster.
- Chisholm-Sánchez, W.A. y **Uriás-Silvas, J.E.** 2012. *Modelado de propiedades reológicas en chocolate oscuro durante el conchado/refinado a nivel laboratorio*. AMIDIQ. 01 de mayo. Extenso oral.
- Espinosa-Andrews, H. y **Uriás-Silvas, J.E.** 2012. *Evaluación de las propiedades térmicas de fructanos de Agave tequilana Weber var. Azul*. AMIDIQ. 01 mayo. Extenso Póster.
- Chisholm-Sánchez, W.A. y **Uriás-Silvas, J.E.** 2012. *Estandarización del proceso de conchado/refinado de chocolate oscuro a nivel laboratorio a partir de la viscosidad y el análisis de tamaño de partícula*. IX Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. 16 mayo. Extenso Póster.
- Cruz-Solórzano, J.I., Flores-Montaño, J.L., **Uriás Silvas, J.E.** y Morales-Hernández N. 2011. *Effect of dehydration process in mango adding fructans as osmotic agent*. 1st. International Symposium on Agave. 29 de agosto. Póster.
- Uriás-Silvas, J.E.**, Oropeza-Ceja, L.G. y Cervantes-Martínez, J. *Caracterización espectral de fructanos de agave*. AMIDIQ 2010. 18 agosto. Extenso Póster.
- Oropeza-Ceja, L.G., **Uriás-Silvas, J.E.** y Cervantes-Martínez, J. 2010. *Caracterización espectral de fructanos de Agave tequilana Weber var. azul*. II Simposio Regional y I Congreso Nacional de Biotecnología y Producción Agrícola Sustentable. Jiquilpan, Michoacán. 18 Agosto. Póster.
- Uriás-Silvas, J.E.** 2010. *Effect of fructans in technofunctional properties of mango by osmotic dehydration process*. IFT, Chicago, IL. 17 de julio. Póster.
- Uriás-Silvas, J.E.** y López, M.G. 2008. *in vitro prebiotic effect of Agave spp. and Dasyilirion sp. Fructans*. IFT, New Orleans. 28 de junio. Póster.
- Uriás-Silvas, J.E.**, Delzenne, N.M. y López, M.G. 2008. *Physiological effects of Agave sp. and Dasyilirion sp. fructans*. 6th International Fructan Symposium. Sapporo, Japón. 27 de julio. Ponencia.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

Urías-Silvas, J.E., Patrice D. Cani, Nathalie M. Delzenne y Mercedes G. López. 2007. *in vivo* implication of fructans from *Agave tequilana* and *Dasyliirion* sp. on lipid and glucose control. *The Obesity Society's 2007 Annual Scientific Meeting*, New Orleans, USA. 20 de octubre.

López, M.G. y **Urías-Silvas, J.E.** 2006. *Potencial Nutracéutico de los Agaves. Primera Cumbre Mundial de Salud y Medicina Integral. XVII Congreso Internacional de Medicina Tradicional Segunda Bienal de la Federación Mundial de Medicinas Tradicionales*. México, D.F. 8 de abril.

López, M.G. y **Urías Silvas, J.E.** 2005. *Prebiotic Effect of Fructans from Agave and Nopal. International Symposium on Human Health. Effects of Fruit and Vegetables. FAV Health*. 17 de agosto 2005. Quebec, Canada.

Siow, L. F., Lim, M. H, **Urías-Silvas, J.E.** y López, M.G. 2005. *Thermal properties of Agave fructans compared to commercial fructans. Proceedings of the Institute of Food Technologists Annual Meeting*. http://ift.confex.com/ift/2005/techprogram/paper_28704.htm.

Siow, L. F., Lim, M. H, **Urías-Silvas, J.E.** y López, M.G. 2005. Thermal analysis of linear and branched fructans using DSC. *Proceedings of the New Zealand Institute of Food Science and Technology Annual Conference*, (pp. 29).

Urías-Silvas, J.E. 2004. *Prebiotic effect of Agave fructans. 5th International Fructans Symposium (IFS)*. La Habana, Cuba. Ponencia.

Urías Silvas, J.E. 2004. *Efecto Prebiótico in vitro de los Fructanos de Agave. 1er. Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia*. León, Gto, México. 21 de mayo. Póster.

Urías-Silvas, J.E. y López M.G. 2004. *Efecto prebiótico de los Fructanos de Agaves. III International Congress and XIV National Congress of Biochemical Engineering, Veracruz, Ver. México*. 31 de marzo. **Ponencia**.

Urías-Silvas, J.E. 1996 “*Congreso del VI Verano de la Investigación Científica*” con el Trabajo Caracterización Molecular de la Proteína Tipo Vicilina de Lupino (*Lupinus campestris*)”. Ponencia.

Impartición de curso de especialización:

25 Enero – 05 Febrero 2021. *Curso teórico-práctico: Paquete tecnológico para el aprovechamiento del coco. Tema: Otros aspectos y tecnologías para la producción de aceite de coco*.

Agosto 2020. *Curso a empresa. Actualización en el tema de fructanos*.

Enero – Marzo 2014. *Curso de especialización en avena y su industrialización. Impartido a Grupo Industrial Vida, S.A. de C.V.*

Docencia:

Agosto – Diciembre 2025. *Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13.4 horas*.

Febrero – Junio 2025. *Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 12.6 horas*.

Agosto – Diciembre 2024. *Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13.4 horas*.

Febrero – Junio 2024. *Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 12.6 horas*.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

- Agosto – Diciembre 2023. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13.4 horas.
- Febrero – Junio 2023. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 12.6 horas.
- Agosto – Diciembre 2022. Química de los alimentos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Norma Morales. 5.5 horas.
- Agosto – Diciembre 2022. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13.4 horas.
- Febrero – Junio 2022. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13.4 horas.
- Agosto – Diciembre 2021. Técnicas Instrumentales de análisis aplicadas a procesos agroindustriales. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Mirna Estarrón. 8 horas.
- Agosto – Diciembre 2021. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13.4 horas.
- Febrero – Junio 2021. Química de los alimentos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Norma Morales. 6.5 horas.
- Febrero – Junio 2020. Técnicas Instrumentales de análisis aplicadas a procesos agroindustriales. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Mirna Estarrón. 6.4 horas.
- Febrero – Junio 2020. Química de los alimentos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Norma Morales. 5.5 horas.
- Febrero – Junio 2020. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas. 13 horas.
- Febrero – Junio 2019. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas.
- Febrero – Junio 2019. Técnicas Instrumentales de análisis aplicadas a procesos agroindustriales. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Mirna Estarrón.
- Septiembre – Diciembre 2018. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Judith Esmeralda Urías-Silvas.
- Febrero – Junio 2018. Química de los alimentos. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Norma Morales.
- Febrero – Junio 2018. Aspectos termodinámicos e interfaciales en Sistemas coloidales. Posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica del CIATEJ. Coordinador del curso: Dr. Hugo Espinosa Andrews.
- Agosto – Diciembre 2017. Bioquímica. Posgrado de la maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica. Coordinador: Dr. Javier Arrizón.
- Enero – Abril 2016. Alimentos funcionales y nutraceuticos. Posgrado en innovación biotecnológica y Posgrado interinstitucional en ciencia y tecnología del CIATEJ. Coordinadora del curso: Dra. Judith Esmeralda Urías Silvas.
- Agosto 2015 – Enero 2016. Bioquímica. Posgrado en innovación biotecnológica y Posgrado interinstitucional en ciencia y tecnología del CIATEJ. Coordinador del curso: Dr. Javier Arrizon.
- Septiembre – Diciembre 2015. Técnicas Instrumentales de Análisis Aplicadas a Procesos Agroindustriales el Posgrado en Ciencia y Tecnología. Coordinador del curso: Dra. Mirna Estarrón.
- Enero – Abril 2015. Participación en la impartición de la clase de Bioquímica dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinador del curso: Dr. Javier Arrizon.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

- Enero – Abril 2015. Participación en la impartición de la clase de Química de los Alimentos dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinadora del curso: Dra. Socorro Villanueva Rodríguez.
- Septiembre – Diciembre 2015. Participación en la impartición de la clase de Técnicas Instrumentales dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinadora del curso: Dra. Mirna Estarrón.
- Febrero 2014. Participación en el desarrollo de los contenidos de programas de estudio de la maestría y doctorado en Ciencias en Biotecnología e Innovación de CIATEJ.
- Agosto - Diciembre 2014. Participación en la impartición de la clase Alimentos Funcionales dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinadora del curso.
- Enero – Abril 2014. Participación en la impartición de la clase Química de los Alimentos dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinadora del curso: Dra. Socorro Villanueva Rodríguez.
- Enero – Abril 2013. Participación en la impartición de la clase Química de los Alimentos dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinadora del curso: Dra. Socorro Villanueva Rodríguez.
- Enero – Abril 2013. Participación en la impartición de la clase Aspectos Termodinámicos y Fenómenos Superficiales en Sistemas Coloidales dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinador del curso: Dr. Hugo Espinosa Andrews.
- Agosto – Diciembre 2012. Participación en la impartición de la clase de Aspectos Termodinámicos y Fenómenos Superficiales en Sistemas Coloidales dentro del Posgrado interinstitucional de CIATEJ, maestría y doctorado. Coordinador del curso: Dr. Hugo Espinosa Andrews.
- Agosto – Diciembre 2010. Participación dentro de la materia de Química de los Alimentos impartida en el ITESO. Coordinadora del curso: Dra. Eugenia Lugo Cervantes
- Enero - Abril 2010. Coordinadora y docente de la materia de Bioquímica. Posgrado interinstitucional de CIATEJ. Maestría y doctorado.
- Septiembre 2003 – Enero 2004. Clases de Bioquímica. Universidad Quetzalcóatl de Irapuato. Facultad de Medicina.

Estudiantes:

- Directora de tesis de doctorado.** Estudiante: **Jesús Eduardo Pizano Gálvez**. Tesis: Extracción y caracterización bioquímica, fisicoquímica y estructural de las proteínas de la semilla de chía (*Salvia hispanica* L.). En proceso. 2025-2028.
- Directora de tesis de maestría.** Estudiante: **Lucero Avalos Flores**. Tesis: Elaboración de un alimento funcional a partir de torta de chía. En proceso. 2024-2025
- Co-Directora de tesis de maestría:** Estudiante: **Stefany Jazmín Hernández Rodríguez**. Tesis: Uso de torta de chía para la formulación de un análogo de carne. **Concluida. 18 de agosto del 2025.**
- Asesora de tesis de maestría:** Estudiante: **Melisa Joselyn González Santos**. Evaluación de biosolvente para la extracción de bioactivos de chía y análisis exploratorio de su potencial bioactividad. **Concluida. 13 de agosto del 2025**
- Directora de tesis de maestría.** Estudiante: **Maria Esthela Gonzalez Ochoa**. Tesis: Obtención, caracterización y evaluación del potencial antidiabetes in vitro de un hidrolizado proteico de chía. **Concluida. 30 de agosto de 2024.**
- Co-Directora de tesis de doctorado.** Estudiante: **Kevin Ulises López Martir**. **En proceso. 2024-2028.**
- Asesora de Tesis de maestría.** Estudiante: **José Arturo Alfaro Díaz**. Tesis: Aerogel de quitosano como sistema acarreador de compuestos bioactivos de frijol con potencial antioxidante y antiinflamatorio. **Concluida. 09 de diciembre de 2024.**
- Co-Directora de tesis de maestría.** Estudiante: **Kevin Ulises López Martir**. Tesis: Efecto del ultrasonido de alta intensidad en las propiedades fisicoquímicas, funcionales, bioquímicas, estructurales y nutritivas de un aislado proteínico de semilla de guanábana (*Annona muricata* L.). **Concluida. 2024.**
- Co-Directora de tesis de doctorado.** Estudiante: **Ángel Efraín Rodríguez Rivera**. Tesis: Efecto del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades fisicoquímicas, funcionales y reológicas de un aislado proteínico obtenido de la pasta de cacahuete (*Arachis hipogea* L.). **En proceso. 2022-2025.**

Co-Directora de tesis de doctorado. Estudiante: **Yessica Silva Carrillo**. Tesis: Efecto del ultrasonido de alta intensidad en las propiedades fisicoquímicas, funcionales y estructurales de un aislado proteico de semilla de calabaza (*Cucurbita argyrosperma*). **Concluida. 2024.**

Directora de tesis de doctorado. Estudiante: **M.C. Alma Cecilia Domínguez Murillo**. Tesis: Desarrollo y caracterización de una gelatina fermentada de coco con probióticos y evaluación de su actividad sobre los niveles de colesterol, triglicéridos y estrés oxidativo en modelo animal. **Concluida. 12 de mayo 2023.**

Directora de tesis de doctorado. Estudiante: **Brenda San Pablo Osorio**. Tesis: Efecto de un hidrolizado proteico de chía (*Salvia hispanica* L.) sobre el sistema renina-angiotensina y la sensibilidad a insulina en modelo animal. 2018-2022. **Concluida. 14 de Marzo 2022.**

Co-Directora de tesis de doctorado. Estudiante: **Nitzia Thalia Flores Jimenez**. Efecto del ultrasonido de alta intensidad sobre las propiedades químicas, fisicoquímicas, funcionales, bioquímicas, estructurales y nutritivas de aislados proteicos a partir de semillas de guamúchil (*Pithecellobium dulce* (Roxb.) Benth). **Concluida. 29 de Marzo de 2023.**

Asesora de tesis de maestría. Estudiante: **Alejandro Escobedo Ávila**. Evaluación del consumo de una botana de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) sobre la concentración de lípidos sanguíneos por medio de un ensayo clínico cruzado aleatorizado. **Concluida. 28 de Abril de 2022.**

Co-Directora de tesis de maestría. Estudiante: **Misael Bermúdez Bazán**. Estudio comparativo de la composición de extractos obtenidos a partir de hojas de agaves del suroeste de México, mediante la optimización de métodos de extracción. **Concluida. 28 Abril 2021.**

Directora de tesis de maestría. Estudiante: **Gislane Briceño Islas**. Tesis: Aislamiento y caracterización de proteínas y grasas del coco (*Cocos nucifera* L.) en sus diferentes estados biológicos de madurez. Posgrado en innovación biotecnológica. 2018-2020. **Concluida. 18 Diciembre 2020.**

Co-Directora de tesis de maestría. Estudiante: **Víctor Manuel Villaseñor Leyva**. Tesis: Evaluación tecno-funcional y potencial biológico *in silico* e *in vitro* de la harina de chapulín *Sphenarium purpurascens*. Posgrado en innovación biotecnológica. 2018-2020. **Concluida. 8 de Diciembre 2020.**

Directora de tesis de maestría. Estudiante: **José Isaías Cruz Solórzano**. Tesis: Aislamiento y caracterización de las proteínas solubles de las semillas de *Brosimum alicastrum* L. Posgrado Interinstitucional de CIATEJ. 2014-2016. **Concluida. 24 Febrero 2017.**

Directora de tesis de maestría. Estudiante: **Brenda San Pablo Osorio**. Tesis: Búsqueda de péptidos bioactivos con actividad antihipertensiva a partir de aislados proteicos de la semilla de chia (*Salvia hispanica* L.). Posgrado Interinstitucional de CIATEJ. 2014-2016. **Concluida. 24 Febrero 2017.**

Directora de tesis de maestría. Estudiante: **Alma Cecilia Domínguez**. Tesis: Desarrollo y caracterización de un chocolate oscuro suplementado con prebióticos. Posgrado Interinstitucional de CIATEJ. 2014-2016. **Concluida. 24 Noviembre 2016.**

Co-Directora de tesis de maestría. Estudiante: **José Antonio Morales Hernández**. Tesis: Estudio de las propiedades tecnológicas y la microestructura de un producto de panificación adicionado con fructanos de agave. **Concluida. 2015.**

Co-Directora de tesis de Doctorado. Estudiante: **M.C. Juan Alberto Reséndiz Vázquez**. Tesis: Efectos de los tratamientos con ultrasonido y enzimático sobre las propiedades fisicoquímicas y funcionales de un aislado proteico a partir de la semilla de jaca (*Artocarpus heterophyllus* L). Universidad Autónoma de Nayarit. **Concluida. 2016.**

Directora de tesis de Licenciatura. Estudiante: **Carlos Flores Osuna**. Extracción, cuantificación y caracterización de las proteínas de reserva de la semilla de *Salvia hispánica* L. **Concluida. 2012.**

Directora de tesis de Licenciatura. Estudiante: **Lorena Guadalupe Oropeza Ceja**. Caracterización fisicoquímica de los fructanos de Agave. **Concluida. 2010.**

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

Directora de tesis de Licenciatura (Programa de Aplicación Profesional, PAP). Estudiante: Ximena Coz Bolaños. Obtención y evaluación de la capacidad antioxidante de péptidos bioactivos de azafrán de bolita (Ditaxis heterantha). Concluida. 2009.

Asesorías:

- Asesora de tesis de doctorado. Estudiante José Arturo Alfaro Díaz. Tesis: Aerogel de quitosano como sistema acarreador de compuestos bioactivos de frijol con potencial antioxidante y antiinflamatorio. 2024.*
- Asesora de tesis de maestría. Estudiante Alejandro Escobedo Ávila. Tesis: Evaluación del efecto del consumo de una botana de frijol (Phaseolus vulgaris L.) sobre la concentración de lípidos sanguíneos por medio de un ensayo clínico cruzado aleatorizado. 2022.*
- Asesora de tesis de maestría. Estudiante José Arturo Alfaro Díaz. Tesis: Evaluación de propiedades tecnofuncionales de concentrados de proteína de frijol negro (Phaseolus vulgaris L.) Variedad San Luis sometido a tratamientos térmicos. 2020.*
- Asesora de tesis de maestría. Estudiante Cecilia Alejandra Moreno Valdespino. Tesis: Estudio del potencial sinérgico antiobesidad de hidrolizados de proteína obtenidos a partir de leguminosas. CIATEJ, Posgrado en innovación. 2019.*
- Asesora de estudiante de verano de la investigación científica, Alejandra María Araujo Hernaldez del Instituto Tecnológico de Culiacán. Programa AMC. 2013.*
- Asesora de Estudiante de verano de la investigación científica, Jessica Núñez Vega del Instituto Tecnológico de Sonora. Programa AMC. 2013.*
- Asesora de estudiante de estancia practica de la Universidad Politécnica de Sinaloa de la carrera de Ingeniería en Biotecnología. Annel Patricia Burgueño Barrón. 2012.*
- Asesora de estudiante de verano de la investigación científica, Yahaira Zarate Cruz del Instituto Tecnológico de Acapulco. Programa AMC. 2009.*
- Asesora de tesis de Licenciatura. Estudiante: Fabiola Santana. Formulación de una bebida tipo néctar a base se papaya, mango y naranja suplementada con fibra dentro del proyecto estudio de factibilidad para el establecimiento de una planta de enlatado y envasado de productos a base de papaya, naranja y mango. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán. 2008-2009.*
- Asesora de estudiante de verano de la investigación científica, Quetzali Gutiérrez Sánchez del Instituto Tecnológico de Culiacán. Programa Delfín. 2008.*
- Asesora de estudiante de verano de la investigación científica, Víctor Arturo Reyes Solano. Función Prebiótica de los Fructanos de Agaves. Instituto Tecnológico de Acayuca, Veracruz. 2004.*
- Asesoría en proyecto de Física para el premio Bachillerato Anáhuac, Instituto Alpes Querétaro. 2004.*
- Asesora de estudiante de verano de la investigación científica, Leticia Quemada Arriaga, Séptimo Verano de la Investigación Científica del Estado de Guanajuato. Universidad de Guanajuato, Guanajuato. 2001.*

Estancias Realizadas:

- Septiembre de 2005 – Marzo 2006 Universidad Católica de Lovaina en Bruselas, Bélgica, bajo la asesoría de la Dra. Nathalie Delzenne.*
- Marzo de 1999 – Febrero del 2000 CINVESTAV-IPN UI, Laboratorio de Fitobioquímica bajo la asesoría del Dr. Jorge Molina Torres.*
- Junio – Agosto de 1998 CINVESTAV-IPN UI, Laboratorio de Fitobioquímica bajo la asesoría del Dr. Jorge Molina Torres.*
- Enero – Febrero de 1998 CINVESTAV-IPN UI, Laboratorio de Fitobioquímica bajo la asesoría del Dr. Jorge Molina Torres.*
- Junio – Agosto de 1997 CINVESTAV-IPN UI, Laboratorio de Fitobioquímica bajo la asesoría del Dr. Jorge Molina Torres.*
- Junio – Agosto de 1996 CINVESTAV-IPN UI, Laboratorio de Biotecnología de Alimentos bajo la asesoría del Dr. Octavio Paredes López y la MC. Alma Leticia Martínez Ayala, dentro del VI Verano de la Investigación Científica.*

Proyectos de Fondos como Responsable/Colaborador:

Programa i-COOP. 2024-2025. COOPB23020. *Desvelando el papel de leguminosas autóctonas empleadas en la medicina tradicional latinoamericana como fuente de compuestos beneficiosos para la salud. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC, España). Colaboradora extranjera.*

Ciencia de Frontera: 2023-2026. *Economía circular y bioprospección para el aprovechamiento de residuos de la industrialización de la semilla de chía: Uso de herramientas ómicas y estudios in vitro (líneas celulares) e in vivo*

(modelo animal) para desarrollar y validar ingredientes con potencial para prevenir la obesidad y la diabetes tipo 2 en la población mexicana. Responsable técnico.

CHIAJAL: 2019-2021. Aprovechamiento del residuo del proceso de extracción de aceite de la semilla de chia para la obtención de aislados e hidrolizados de proteína con potencial tecnológico y biofuncional. Convocatoria del Programa Fondo de Desarrollo Científico de Jalisco (FODECIJAL) para Atender Problemas Nacionales 2019. Responsable técnico.

Aceite Coco: 2018-2021. FORDECYT COCO. Proyecto: Impulso a la cadena de valor del cocotero para incrementar su competitividad y contribuir al desarrollo socio-económico en la región Pacífico Sur y otros estados productores. Sub-Proyecto: Innovación tecnológica para la producción de aceites de cocotero. Responsable técnico del proyecto: Dr. Carlos Oropeza. Responsable de subproyecto: Judith Urías.

Difusión: 2019. Proyecto: Estrategias de difusión para la apropiación social del conocimiento en la recuperación de alimentos tradicionales de México (Frijol y calabaza). Convocatoria para Proyectos de Apropiación Social del Conocimiento de las Humanidades, Ciencias y Tecnologías 2019. Colaboradora proyecto.

Proyectos/Servicios de Vinculación como Responsable:

RENACE: 2023

Hexades: 2023

Condensados: 2022.

C-Fructanos: 2020.

SDS-Hidrólisis: 2020.

Revfru: 2017.

Bagazo de Agave: 2016.

Jaragave: 2017.

Adulteración: 2016.

Chia: 2014.

Botana: 2010-2013.

Panificación: 2010-2011.

Proyectos de Vinculación como Colaborador:

Cañeros: Proyecto de vinculación tecnológica con la Unión Nacional de Cañeros. 2012-2015. Resp. Dr. Javier Arrizon Gaviño.

Pecaneros: Proyecto de vinculación tecnológica con Pecaneros Unidos de Paquime, S.A. de C.V. 2012-2013. Resp. Dr. Jesús Cervantes.

Embutidos: Proyecto de vinculación tecnológica con empresa de embutidos. 2012-2013. Resp. Dra. Socorro Villanueva.

Viopolvep: Desarrollo de nuevos procesos y productos biotecnológicos. 2009-2010. Resp. Dr. Jorge Rodríguez.

Proyectos Interno:

Proteínas de Chia. Proyecto interno. 2013-2014.

Extracción de fructanos de agave con potencial nutracéutico. Proyecto Interno. 2010-2012.

Proyectos de fondos como colaborador:

Fructanos Sagarpa: Aprovechamiento de Agave tequilana Weber var. Azul para la Obtención de fructanos. 2011. Resp. M.C. José Luis Flores.

Desarrollo de una botana a base de frijol y fructanos de agave del estado de Nayarit. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Nayarit. 2009-2010. Resp. Dr. Hugo Espinosa Andrews.

Procesamiento de frutas: Diseño de una procesadora de frutas y su estudio de factibilidad técnica y económica-financiera en el estado de Jalisco. 2009. Resp. Dr. Jorge García.

Péptidos bioactivos obtenidos de Teobroma cacao y Ditaxis heterantha con actividad inmunomoduladora y antitumoral. Ciencia Básica. 2009. Resp. Dra. Eugenia Lugo.

Preselección de materiales de pared para la microencapsulación de nutracéuticos por secado por aspersion. Proyecto interno. 2009. Resp. Dr. Hugo Espinosa.

CV DRA. JUDITH ESMERALDA URÍAS SILVAS

Formulación de una bebida tipo néctar a base de mango, papaya y naranja enriquecida con fibra dentro del proyecto estudio de factibilidad para el establecimiento de una planta de enlatado y envasado de productos a base de papaya, naranja y mango. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán. 2008-2009. Resp. M.C. Norma Morales.

Desarrollos tecnológicos:

*Estudio de prefactibilidad técnico-económica para el aprovechamiento de chía (*Salvia hispanica*) para la producción de aceite y harina parcialmente desengrasada. 2014. Consejo Estatal de Productores de Chia, Acatic, Jalisco. Responsable técnico: Judith E. Urías-Silvas.*

*Desarrollo tecnológico para la obtención de productos y subproductos de cáscara de nuez pecana (*Carya illinoensis*) y la obtención de aceite de almendras de nuez pecanera. 2012-2013. Pecaneros Unidos de Paquime, S.A. de C.V. Colaboradora.*

Diseño de una procesadora de frutas y su estudio de factibilidad técnica y económica-financiera en el estado de Jalisco. Secretaría de Promoción Económica del Gobierno de Jalisco. 2009. Colaboradora.

Participación en comités de evaluación:

Vocal del jurado. Exámen de doctorado de David Fonseca Hernández. 2025. CIATEJ.

Evaluador de 17 propuestas dentro de la Convocatoria Estancias Posdoctorales por México Iniciales 2024.

Presidente del Jurado. Examen de Maestría de Raúl Misael Hinojosa Mayoral. 2023. CIATEJ.

Vocal del Jurado. Examen de maestría de Víctor Manuel Villaseñor Leyva. 2020. CIATEJ

Asistencia a Cursos y Diplomados:

2023. Responsabilidades Administrativas de las personas servidoras públicas versión 2023. 10 horas. Secretaría de la Función Pública.

2021. Diplomado en Tendencias en Alimentación Funcional. Anáhuac online. 125 horas.

Difusión:

20 Dic 2023. Crónica, Academia. Residuos de Semilla de Chía: Una Oportunidad para la Salud en México ante los Retos de la Obesidad y la Diabetes. <https://www.cronica.com.mx/academia/residuos-semilla-chia-obesidad-diabetes.html>

15 Dic 2023. CIATEJ/Redes Sociales. Residuos de Semilla de Chía: Una Oportunidad para la Salud en México ante los Retos de la Obesidad y la Diabetes. <https://ciatej.mx/el-ciatej/comunicacion/Noticias/Residuos-de-Semilla-de-Chia--Una-Oportunidad-para-la-Salud-en-Mexico-ante-los-Retos-de-la-Obesidad-y-la-Diabetes/366>