



LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS

INVESTIGADOR TITULAR C

NO.CVU: 224343

PERFIL

Soy doctor en ciencias de los alimentos y nutrición humana por la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign. Actualmente me desempeño como investigador en el Centro de Investigación y Asistencia del Estado de Jalisco (CIATEJ), en el departamento de Tecnología Alimentaria. Soy miembro del Sistema Nacional de Investigadores nivel I. He liderado y colaborado en numerosos proyectos de investigación de convocatorias del CONAHCYT y COECYTJAL, así como proyectos con la industria. Mis intereses de investigación están orientados a la extracción, caracterización y evaluación del potencial biológico de compuestos bioactivos de alimentos. Además de la revalorización de alimentos propios de la dieta tradicional del mexicano por medio de alternativas de aprovechamiento integral. De igual forma, he desarrollado investigación en fuentes de proteínas no convencionales como los insectos comestibles incluyendo los chapulines y grillos. Mi objetivo a largo plazo es el desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales orientados a la prevención y control de enfermedades no transmisibles como obesidad y diabetes tipo 2.

INFORMACIÓN GENERAL

	CURP MOCL790327HJCJNS06		RFC MOCL790327M11		SEXO MASCULINO
	DOMICILIO ZAPOPAN, JALISCO		FECHA NACIMIENTO 1979-03-27		PAÍS DE NACIMIENTO MÉXICO
	NACIONALIDAD MEXICANA		ESTADO CIVIL SOLTERO(A)		DOCUMENTO DE NACIONALIDAD VER

IDENTIFICADORES

ORC ID: 0000-0001-6994-8711	PUBMED AUTHOR ID: A.C.
---------------------------------------	----------------------------------

MEDIOS DE CONTACTO

 **CORREO PRINCIPAL**
LMOJICA@CIATEJ.MX

CONTACTOS DE EMERGENCIA

HERMANA - ROSA ANGELICA MOJICA CONTRERAS

CORREO: ADIPOSITO@GMAIL.COM

CELULAR: 3411056014

TELÉFONO: 358 4161953

CP. 49650, TAMAZULA DE GORDIANO CENTRO, TAMAZULA DE GORDIANO JALISCO, MÉXICO



DEPENDIENTES ECONÓMICOS

CONCUBINO - DAVID SANCHEZ SANCHEZ

CURP: SASD850602HJCNNV04

GENERO: MASCULINO

FECHA DE NACIMIENTO: 1985-06-02

EMPLEO ACTUAL

INVESTIGADOR TITULAR C

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)

2016-10-01 - PRESENTE

LOGROS: OBTENER PROYECTOS FINANCIADOS DE CONVOCATORIAS DEL CONAHCYT COMO PROBLEMAS NACIONALES, INFRAESTRUCTURA, APROPIACIÓN SOCIAL DEL CONOCIMIENTO. ADEMÁS DE FINANCIAMIENTO DEL COECYTJAL EN DIFERENTES CONVOCATORIAS ESTATALES. HE GRADUADO ESTUDIANTES DE LICENCIATURA, MAESTRÍA, Y DOCTORADO Y FUI ASESOR ACADÉMICO DE ESTUDIANTE DE LICENCIATURA QUE OBTUVO EL PREMIO ESTATAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA EN LA CATEGORÍA DE INVESTIGACIÓN TEMPRANA. HE SOMETIDO 9 SOLICITUDES DE PATENTES NACIONALES Y TRABAJO EN EL AUMENTO DE SU TRL. IMPARTO EL CURSO/TALLER DE ESCRITURA DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS PARA ESTUDIANTES DE MAESTRÍA Y DOCTORADO. HE PUBLICADO MÁS DE 50 ARTÍCULOS EN REVISTAS INDEXADAS EN JCR. FUI COORDINADOR ACADÉMICO DE POSGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y DIRECTOR INTERINO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ACTUALMENTE SOY EDITOR EN JEFE DE LA REVISTA DIGITAL INSTITUCIONAL "HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS" Y MIEMBRO DEL COMITÉ EDITORIAL DEL CIATEJ.

[VER DOCUMENTO](#)

TRAYECTORIA PROFESIONAL

INVESTIGADOR TITULAR C

CENTRO DE INVESTIGACION Y ASISTENCIA EN TECNOLOGIA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO, A.C. (CIATEJ)

2016-10-01 - PRESENTE

LOGROS: OBTENER PROYECTOS FINANCIADOS DE CONVOCATORIAS DEL CONAHCYT COMO PROBLEMAS NACIONALES, INFRAESTRUCTURA, APROPIACIÓN SOCIAL DEL CONOCIMIENTO. ADEMÁS DE FINANCIAMIENTO DEL COECYTJAL EN DIFERENTES CONVOCATORIAS ESTATALES. HE GRADUADO ESTUDIANTES DE LICENCIATURA, MAESTRÍA, Y DOCTORADO Y FUI ASESOR ACADÉMICO DE ESTUDIANTE DE LICENCIATURA QUE OBTUVO EL PREMIO ESTATAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA EN LA CATEGORÍA DE INVESTIGACIÓN TEMPRANA. HE SOMETIDO 9 SOLICITUDES DE PATENTES NACIONALES Y TRABAJO EN EL AUMENTO DE SU TRL. IMPARTO EL CURSO/TALLER DE ESCRITURA DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS PARA ESTUDIANTES DE MAESTRÍA Y DOCTORADO. HE PUBLICADO MÁS DE 50 ARTÍCULOS EN REVISTAS INDEXADAS EN JCR. FUI COORDINADOR ACADÉMICO DE POSGRADO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA Y DIRECTOR INTERINO DEL DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA. ACTUALMENTE SOY EDITOR EN JEFE DE LA REVISTA DIGITAL INSTITUCIONAL "HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS" Y MIEMBRO DEL COMITÉ EDITORIAL DEL CIATEJ.

[VER DOCUMENTO](#)

DOCENTE DE ASIGNATURA TIEMPO COMPLETO

TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO

2010-02-02 - 2012-07-31

LOGROS: SER PRESIDENTE DE LA ACADEMIA DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, ABRIR LINEAS DE INVESTIGACIÓN NUEVAS, FORMAR GRUPOS DE TRABAJO.





QUIMICO DE CALDERAS, LABORATORIO DE FABRICA

INGENIO TAMAZULA S.A. DE C.V.

2003-11-21 - 2008-07-11

LOGROS: SER AUDITOR LIDER EN AUDITORIAS DE CALIDAD HACCP CAPACITADOR DE PERSONAL EN PROCESOS Y SISTEMAS DE CALIDAD

TRAYECTORIA ACADÉMICA

PH.D. FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

DOCTORADO - GRADO OBTENIDO

[VER DOCUMENTO](#)

MAGISTER EN CIENCIAS E INGENIERÍA EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL BIO-BIO

MAESTRÍA - GRADO OBTENIDO

[VER DOCUMENTO](#)

INGENIERO QUÍMICO EN ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DE COLIMA

LICENCIATURA - GRADO OBTENIDO

[VER DOCUMENTO](#)

IDIOMAS

ENGLISH - NIVEL UNIVERSITARIO - CERTIFICADO

ÁREA DE CONOCIMIENTO

ÁREA: BIOLOGÍA Y QUÍMICA

CAMPO: CIENCIAS DE LA VIDA

DISCIPLINA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

SUB DISCIPLINA: OTRAS

LOGROS





SEGUNDO LUGAR EN LA CATEGORÍA DE PRESENTACIONES ORALES

TECNOLOGICO NACIONAL DE MEXICO

ASESOR DE ESTUDIANTE DE POSGRADO "JONHATAN YAIR CONTRERAS NEGRETE" QUIEN OBTUVO SEGUNDO LUGAR EN LA CATEGORÍA DE PRESENTACIONES ORALES CON EL TRABAJO TITULADO "ESTABILIDAD Y POTENCIAL BIOLÓGICO DE EXTRACTOS RICOS EN ANTOCIANINAS DE FRIJOL NEGRO ENDÉMICO EN BEBIDAS COMERCIALES", EN EL MARCO DEL 6TO CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, NUEVO VALLARTA, 2023.

2023 | MÉXICO

SNI 1

2020

IFT CERTIFICATE OF MERIT

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGIST (IFT)

RECONOCIMIENTO A ESTUDIANTE DE MAESTRÍA "VICTOR VILLASEÑOR" COMO FINALISTA DEL CONCURSO DE POSTERS DE LA DIVISIÓN INTERNACIONAL DEL IFT

2019 | UNITED STATES OF AMERICA

TERCER LUGAR ENCUENTRO DE JÓVENES INVESTIGADORES

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO

ESTUDIANTE DE MAESTRÍA "INGRID ITALIA LIMA BECERRA" OBTUVO PRIMER LUGAR EN CONCURSO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

2019 | MÉXICO

SNI 1

2017

DAAD SCHOLARSHIP

SERVICIO ALEMAN DE INTERCAMBIO ACADEMICO (DAAD)

BECA PARA REALIZAR ESTANCIA CORTA DE INVESTIGACIÓN EN LA TECHNISCHE UNIVERSITÄT BRAUNSCHWEIG EN ALEMANIA

2021 | GERMANY

INVESTIGACIÓN TEMPRANA

SECRETARIA DE INNOVACION, CIENCIA Y TECNOLOGIA DE JALISCO

ASESOR DE TESIS DE LICENCIATURA DEL ESTUDIANTE "ALEJANDRO ESCOBEDO AVILA" QUIEN OBTUVO EL RECONOCIMIENTO EN LA CATEGORÍA DE "INVESTIGACIÓN TEMPRANA" EN LA CONVOCATORIA "PREMIO ESTATAL DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA, JALISCO 2019"

2019 | MÉXICO

PRIMER LUGAR ENCUENTRO DE JÓVENES INVESTIGADORES

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO

ESTUDIANTE DE DOCTORADO "IVAN ANDRES LUZARDO OCAMPO" OBTUVO PRIMER LUGAR EN CONCURSO DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

2019 | MÉXICO

TANNER AWARD

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGIST (IFT)

RECIBÍ EL PREMIO TANNER DEL INSTITUTO DE TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS EN RECONOCIMIENTO AL ARTÍCULO MÁS CITADO DE 2015, PUBLICADO EN LA SECCIÓN DE SALUD, NUTRICIÓN Y ALIMENTOS DEL JOURNAL OF FOOD SCIENCE.

2018 | UNITED STATES OF AMERICA

2015 OUTSTANDING PHD STUDENT AWARD

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

EL PREMIO SE OTORGA AL ESTUDIANTE DE DOCTORADO POR SUS LOGROS ACADÉMICOS Y SOBRESALIENTE DESEMPEÑO EN EL PROGRAMA.

2015 | UNITED STATES OF AMERICA





HOLMES MERIT AWARD

UNIVERSIDAD DE ILLINOIS URBANA CHAMPAIGN

SE OTORGA EN RECONOCIMIENTO A LOS LOGROS OBTENIDOS AL AÑO ACADÉMICO

2015 | UNITED STATES OF AMERICA

E.G. PERKINS FELLOWSHIP 2015

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

SE OTORGA A ALUMNUS DESTACADOS PARA REALIZAR DIFUSIÓN DEL CONOCIMIENTO EN CONFERENCIAS NACIONALES

2015 | UNITED STATES OF AMERICA

KATHRYN VAN AKEN BURNS MEMORIAL FUND MERIT AWARD

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

RECONOCIMIENTO AL DESEMPEÑO ACADÉMICO

2014 | UNITED STATES OF AMERICA

THINKER FELLOWSHIP

UNIVERSIDAD DE ILLINOIS URBANA CHAMPAIGN

APOYO PARA REALIZAR INVESTIGACIÓN DE CAMPO

2014 | UNITED STATES OF AMERICA

GRADUATE FELLOWSHIP RECOGNITION

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

RECONOCIMIENTO POR COMO BECARIO EN LA UNIVERSIDAD DE ILLINOIS

2013 | UNITED STATES OF AMERICA

KATHRYN VAN AKEN BURNS MEMORIAL FUND MERIT AWARD

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

RECONOCIMIENTO AL DESARROLLO ACADÉMICO

2013 | UNITED STATES OF AMERICA

GEORGE AND AMANDA HANLEY SCHOLARSHIP

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA CHAMPAIGN

APOYO PARA VIAJE A CONGRESO

2013 | UNITED STATES OF AMERICA

BECA CONACYT

2012

ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIDIABÉTICO DE PÉPTIDOS DE FRIJOL NEGRO EN UN MODELO ANIMAL

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO (UNAM)

LOGROS: SE REALIZARON ESTUDIOS EN MODELOS IN VIVO, PARA TENER COMO PRODUCTO FINAL UN ARTÍCULO PUBLICADO (J. FUNCT. FOODS. 2017. 31, 274-286)

TIPO DE ESTANCIA: ACADÉMICA

2015-07-06 - 2015-08-15

OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE PROTEÍNA DE FRIJOL NEGRO A ESCALA PILOTO

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

LOGROS: SE LOGRÓ EXTRAER PROTEÍNA DE LEGUMINOSAS EN GRAN ESCALA Y SE GENERARON DATOS PARA LA PUBLICACIÓN DE UN ARTÍCULO CIENTÍFICO (J. SCI FOOD AGRIC, 2016, DOI 10.1002/JSFA.8053)

TIPO DE ESTANCIA: ACADÉMICA

2014-07-01 - 2014-08-08

RESEARCH STAYS FOR UNIVERSITY ACADEMICS - GERMANY - TECHNISCHE UNIVERSITÄT BRAUNSCHWEIG





TECHNISCHE UNIVERSITÄT BRAUNSCHWEIG

LOGROS: ENTRENAMIENTO EN LA TECNOLOGÍA DE CROMATOGRFIA CONTRACORRIENTE HPCCC, PROCESOS DE PURIFICACIÓN Y FILTRACIÓN DE MUESTRAS DE EXTRACTOS DE COMPUESTOS FENOLICOS PIGMENTADOS DE FRIJOL. USO DE HPLC Y MASAS.

TIPO DE ESTANCIA: ACADÉMICA

2022-03-21 - 2022-04-20

ESTANCIA CORTA DE TRABAJO

UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA-CHAMPAIGN

LOGROS: REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN EN METODOLOGÍAS DE CULTIVO CELULAR DE MACRÓFAGOS, REVISIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.

TIPO DE ESTANCIA: ACADÉMICA

2022-09-19 - 2022-09-23

DOCENCIA

CURSOS IMPARTIDOS

[VER DOCUMENTO PROBATORIO](#)

ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2023-08-07 - 2024-01-26

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA Y REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2023-08-07 - 2024-01-26

DOCTORADO

SNP

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS-SECCIÓN PROTEÍNAS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2023-02-06 - 2023-07-28

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA Y REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2023-02-06 - 2023-07-28

DOCTORADO

SNP

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2023-02-06 - 2023-07-28

DOCTORADO

SNP

ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2023-02-06 - 2023-07-28

DOCTORADO

SNP





QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS-SECCIÓN PROTEÍNAS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2022-08-08 - 2023-01-31

DOCTORADO

SNP

ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2022-08-01 - 2023-01-31

DOCTORADO

SNP

ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2022-02-01 - 2022-06-30

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA Y REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2020-08-03 - 2021-01-29

DOCTORADO

SNP

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS-SECCIÓN PROTEÍNAS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2020-02-03 - 2020-07-31

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1024724800

2019-02-05 - 2019-07-27

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA Y REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2022-08-08 - 2023-01-31

DOCTORADO

SNP

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2022-02-07 - 2022-06-30

DOCTORADO

SNP

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS-SECCIÓN PROTEÍNAS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2021-02-01 - 2021-07-30

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA Y REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2020-02-03 - 2020-07-31

DOCTORADO

SNP

ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1028528570

2020-02-03 - 2020-07-31

DOCTORADO

SNP

ALIMENTOS FUNCIONALES

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1024724800

2019-02-05 - 2019-07-27

DOCTORADO

SNP





ALIMENTOS FUNCIONALES

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1024724800

2018-08-01 - 2019-01-31

DOCTORADO

SNP

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS/SECCIÓN PROTEÍNAS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1024724800

2018-02-06 - 2018-07-27

DOCTORADO

SNP

FOOD CHEMISTRY, CONTEMPORARY NUTRITION

FOOD SCIENCE AND HUMAN NUTRITION

2014-08-01 - 2014-12-31

NO_SNP

QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS, ANÁLISIS DE ALIMENTOS, AGENTES PATÓGENOS, TOXICOLOGÍA

INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

2007-02-06 - 2012-02-28

NO_SNP

TALLER DE ESCRITURA DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1024724800

2018-02-06 - 2018-07-30

DOCTORADO

SNP

TALLER DE ESCRITURA DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CLAVE DE LA DEPENDENCIA: 1024724800

2017-08-08 - 2018-01-31

DOCTORADO

SNP

TERMODINAMICA, INGENIERIA DE PROCESOS BIOQUÍMICOS, NUTRICION EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

INGENIERIA EN ALIMENTOS

2008-09-01 - 2010-01-08

NO_SNP

TRABAJO DE TITULACIÓN

[VER DOCUMENTO PROBATORIO](#)

INCORPORACIÓN DE MORA AZUL (VACCINIUM CORYMBOSUM) A LA DIETA HABITUAL Y SU EFECTO SOBRE EL CONSUMO DE FRUTAS, VERDURAS, PERFIL LIPÍDICO, PROTEÍNA C REACTIVA Y GLUCOSA EN ADULTOS

MAESTRÍA - TERMINADA

2023-05-29 - 2023-05-29

DETERMINACIÓN DEL ÍNDICE GLUCÉMICO DE UNA BOTANA HORNEADA DE FRIJOL

LICENCIATURA - TERMINADA

UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES - NAPRIES - NACIONAL | - NAYARIT - MÉXICO

2022-07-26 - 2022-07-26

★ PRODUCTO DESTACADO





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

MAESTRÍA - TERMINADA

2022-04-28 - 2022-04-28

★ PRODUCTO DESTACADO

EFECTO DE UN HIDROLIZADO PROTEICO DE CHIA (SALVIA HISPANICA L.) SOBRE EL SISTEMA RENINA-ANGIOTENSINA Y LA SENSIBILIDAD A INSULINA EN MODELO ANIMAL

DOCTORADO - TERMINADA

2022-03-14 - 2022-03-14

★ PRODUCTO DESTACADO

CONDUCTA ALIMENTARIA COMO MECANISMO DE GENERACIÓN Y REVERSIÓN PATOLÓGICA. INDUCCIÓN A SÍNDROME METABÓLICO Y DIABETES MELLITUS TIPO 2 EN ROEDORES WISTAR Y EVALUACIÓN DEL POTENCIAL BIOLÓGICO IN VITRO E IN VIVO DE BERRIES

DOCTORADO - TERMINADA

2022-01-12 - 2022-01-12

EFECTO DE UNA DIETA SUPLEMENTADA CON FRAMBUESA (RUBIS IDAEUS L.) SOBRE MARCADORES BIOQUÍMICOS Y CONSUMO DE AGUA Y ALIMENTO EN RATAS CON HIPERGLICEMIA Y DISLIPIDEMIA

MAESTRÍA - TERMINADA

2021-12-10 - 2021-12-10

EFECTO DE LA INGESTA DE ANNONA MURICATA L. SOBRE EL CONSUMO DE ALIMENTO, AGUA, CONCENTRACIONES DE GLUCOSA, LÍPIDOS Y MARCADORES INFLAMATORIOS EN RATAS CON HIPERGLICEMIA Y DISLIPIDEMIAS

MAESTRÍA - TERMINADA

2021-12-06 - 2021-12-06

EXTRACCIÓN, Y CARACTERIZACIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS PRESENTES EN FRIJOL ENDEMICO DE CHIAPAS PARA EL DESARROLLO DE UN INGREDIENTE COSMECEÚTICO CON POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y ANTIENVEJECIMIENTO

MAESTRÍA - TERMINADA

2020-12-17 - 2020-12-17

EFECTO DEL HIDROLIZADO DE PROTEÍNA DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L.) SOBRE LA GLUCOSA EN LA PREDIABETES

MAESTRÍA - TERMINADA

2020-12-10 - 2020-12-10

EVALUACIÓN TECNO-FUNCIONAL Y POTENCIAL BIOLÓGICO IN SILICO E IN VITRO DE LA HARINA DE CHAPULÍN SPHENARIUM PURPURASCENS





MAESTRÍA - TERMINADA

2020-12-08 - 2020-12-08

FRUCTOSILACIÓN ENZIMÁTICA DE ÁCIDO FERÚLICO PRESENTE EN FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L.) ENDÉMICO DE CHIAPAS POR LA LEVANSACARASA (LSDA) DE GLUCONACETOBACTER DIAZOTROPHICUS

MAESTRÍA - TERMINADA

2020-08-10 - 2020-08-10

ENCAPSULACIÓN DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL CON POTENCIAL ANTIDIABETES INCORPORADOS AUN PRODUCTO LÁCTEO

MAESTRÍA - TERMINADA

2020-06-25 - 2020-06-25

EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD DE LAS PROTEÍNAS DE SEMILLA DE CACAO CRIOLLO (THEOBROMA CACAO L.) COMO FUENTE DE PÉPTIDOS CON ACTIVIDAD MODULADORA DE LA OBESIDAD

DOCTORADO - TERMINADA

2020-02-17 - 2020-02-17

EVALUACIÓN DE PROPIEDADES TECO-FUNCIONALES DE CONCENTRADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L.) VARIEDAD SAN LUIS SOMETIDO A TRATAMIENTOS TÉRMICOS

MAESTRÍA - TERMINADA

2020-01-10 - 2020-01-10

EXTRACTO RICO EN ANTOCIANINAS DE TESTA DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L.) DEL ESTADO DE CHIAPAS COMO PIGMENTO Y ANTIOXIDANTE EN UN ADEREZO TIPO VINAGRETA

MAESTRÍA - TERMINADA

2020-01-10 - 2020-01-10

ESTUDIO DEL POTENCIAL SINÉRGICO ANTI OBESIDAD DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA OBTENIDOS A PARTIR DE LEGUMINOSAS

MAESTRÍA - TERMINADA

2019-12-17 - 2019-12-17

EVALUACIÓN DEL RENDIMIENTO, ESTABILIDAD, POTENCIAL BIOLÓGICO DE UN EXTRACTO RICO EN ANTOCIANINAS DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L. VAR. SAN LUIS) OBTENIDO A TRAVÉS DE EXTRACCIÓN SUPERCRÍTICA Y PRESURIZADA

MAESTRÍA - TERMINADA

2019-12-10 - 2019-12-10

EVALUACIÓN FUNCIONAL DE LOS HIDRATOS DE CARBONO DE FRIJOL NEGRO VARIEDAD SAN LUIS (PHASEOLUS VULGARIS L.) PROCESADO TÉRMICAMENTE

LICENCIATURA - TERMINADA





UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA - NAPUES - NACIONAL | - JALISCO - MÉXICO

2019-12-04 - 2019-12-04

EVALUACIÓN DEL POTENCIAL BIOLÓGICO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y PÉPTIDOS BIOACTIVOS GENERADOS A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN EN ESTADO SÓLIDO DEL FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L.) EN MARCADORES METABÓLICOS DE OBESIDAD Y DIABETES MELLITUS TIPO-2

LICENCIATURA - TERMINADA

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA - NAPUES - NACIONAL | - JALISCO - MÉXICO

2019-09-20 - 2019-09-20

OBTENCIÓN DE HARINA DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS L.) ATENUADA EN OLIGOSACÁRIDOS NO DIGERIBLES MEDIANTE UN PROCESO ENZIMÁTICO

LICENCIATURA - TERMINADA

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA - NAPUES - NACIONAL | - JALISCO - MÉXICO

2018-12-05 - 2018-12-05

EFFECTO DEL CONSUMO DE JUGO DE GRANADA SOBRE PATRONES CONDUCTUALES DE INGESTA, VALORES DE GLUCEMIA, PERFIL LIPÍDICO E HISTEROLOGÍA DEL PÁNCREAS EN UN MODELO DE HIPERGLICEMIA INDUCIDA

MAESTRÍA - TERMINADA

2018-06-13 - 2018-06-13

EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIOBESIDAD Y LAS PROPIEDADES FISCOQUÍMICAS DE UN EXTRACTO DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L) RICO EN ANTOCIANINAS FUNCIONALIZADAS POR ACILACIÓN ENZIMÁTICA

DOCTORADO - EN PROCESO

EVALUACIÓN DEL POTENCIAL QUIMIOPREVENTIVO EN CÁNCER DE COLON DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE FRIJOL ENCAPSULADOS EN PARTÍCULAS DE AEROGEL DE QUITOSANO GENERADO SECADO SUPERCRÍTICO

DOCTORADO - EN PROCESO

DESARROLLO DE UN PRODUCTO COSMECEÚTICO CON POTENCIAL ANTIVENJEJECIMIENTO A PARTIR DEL EXTRACTO DE FRIJOL NEGRO ENDÉMICO DE CHIAPAS

DOCTORADO - EN PROCESO

EFFECTO INMUNOMODULADOR DE UN ALIMENTO FUNCIONAL ELABORADO DE MIEL, POLEN Y PROPÓLEO

MAESTRÍA - EN PROCESO

EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIVENJEJECIMIENTO DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL ENDÉMICO DE CHIAPAS.

MAESTRÍA - EN PROCESO





APROVECHAMIENTO DE LA TORTA DE CHÍA PARA LA FORMULACIÓN DE UN ANÁLOGO CÁRNICO TIPO CHORIZO

MAESTRÍA - EN PROCESO

ESTRATEGIA INNOVADORA PARA GENERAR PROTEÍNA AISLADA DE GRILLO ACHETA DOMESTICUS MEDIANTE EL USO DE TECNOLOGÍA DE MEMBRANAS Y EVALUACIÓN DE SU POTENCIAL ANTI-OBESIDAD

MAESTRÍA - EN PROCESO

EVALUACIÓN DEL EFECTO DE HEMILEIA VASTATRIX EN CAFETOS DE CHIAPAS SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y SU APLICACIÓN EN UN ALIMENTO FUNCIONAL

MAESTRÍA - EN PROCESO

EFECTO ANTINFLAMATORIO Y ANTIOBESIDAD DE COMPUESTOS FENÓLICOS PROVENIENTES DE CACAO (THEOBROMA CACAO L.) TIPO CRIOLLO”

MAESTRÍA - EN PROCESO

ELABORACIÓN DE UN ALIMENTO FUNCIONAL A PARTIR DE LA TORTA DE CHÍA

MAESTRÍA - EN PROCESO

OBTENCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DEL POTENCIAL ANTIDIABETES IN VITRO DE UN HIDROLIZADO PROTEICO DE CHIA

MAESTRÍA - EN PROCESO

EFECTO DE LAS INTERACCIONES FISICOQUÍMICAS EN LA BIOACCESIBILIDAD Y EL EFECTO HIPOGLUCEMIANTE DE BETALAÍNAS DE TUNA ROJA EN UN SISTEMA MODELO ALIMENTICIO SIMULADO

DOCTORADO - EN PROCESO

OBTENCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIDIABÉTICA IN SILICO, IN VITRO E IN VIVO DE LOS PÉPTIDOS DE CHÍA (SALVIA HISPANICA L.)

DOCTORADO - EN PROCESO

CURSOS Y CERTIFICACIONES

ALIMENTÓMICA FUNCIONAL (EN TIEMPOS DE COVID) **DIPLOMADO EN AGROECOLOGÍAS PARA EL BIEN COMÚN; DIÁLOGO DE SABERES PARA LA CONVERGENCIA SOCIAL, CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA**

CURSO · 2022

CENTRO DE INVESTIGACION EN ALIMENTACION Y DESARROLLO A.C. (CIAD)

CURSO · 2021

CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA (CONACYT)





PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y HUMANISTA

ARTÍCULOS

★ PRODUCTO DESTACADO

BLACK BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) PROTEIN HYDROLYSATES REDUCE ACUTE POSTPRANDIAL GLUCOSE LEVELS IN ADULTS WITH PREDIABETES AND NORMAL GLUCOSE TOLERANCE

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

AÑO: 2024

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 1756-4646

ISSN ELECTRÓNICO: 2214-9414

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.JFF.2023.105927](https://doi.org/10.1016/J.JFF.2023.105927)

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , ANDREA SUSANA RAMOS LOPEZ , OSCAR ABEL SANCHEZ VELAZQUEZ , ARMANDO GOMEZ OJEDA , CLAUDIA LUEVANO CONTRERAS

[VER DOCUMENTO](#)

DIETA DE LA MILPA: A CULTURALLY-CONCORDANT PLANT-BASED DIETARY PATTERN FOR HISPANIC /LATINE PEOPLE WITH CHRONIC KIDNEY DISEASE

NUTRIENTS

AÑO: 2024

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2072-6643

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/NU16050574](https://doi.org/10.3390/NU16050574)

AUTOR(ES): ANNABEL BIRUETE , GABRIELA LEAL ESCOBAR , ÁNGELES ESPINOSA CUEVAS , LUIS MOJICA , BRANDON M. KISTLER

[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO

LEGUME-DERIVED BIOACTIVE PEPTIDES: ROLE IN CARDIOVASCULAR DISEASE PREVENTION AND CONTROL

CURRENT OPINION IN FOOD SCIENCE

AÑO: 2024

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)





ISSN IMPRESO: 2214-7993

ISSN ELECTRÓNICO: 2214-8000

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.COFS.2024.101132](https://doi.org/10.1016/J.COFS.2024.101132)

AUTOR(ES): DAVID FONSECA HERNANDEZ , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

NUTRITIONAL, BIOACTIVE COMPONENTS AND HEALTH PROPERTIES OF THE MILPA TRIAD SYSTEM SEEDS (CORN, COMMON BEAN AND PUMPKIN)

FRONTIERS IN NUTRITION

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 2296-861X

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3389/FNUT.2023.1169675](https://doi.org/10.3389/FNUT.2023.1169675)

AUTOR(ES): OSCAR ABEL SÁNCHEZ VELÁZQUEZ , DIEGO ARMANDO LUNA VITAL , NORMA MORALES HERNANDEZ , JONHATAN CONTRERAS , ELDA CRISTINA VILLASEÑOR TAPIA , JORGE ALBERTO FRAGOSO MEDINA , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

MEXICAN NATIVE BLACK BEAN ANTHOCYANIN-RICH EXTRACTS MODULATE BIOLOGICAL MARKERS ASSOCIATED WITH INFLAMMATION

PHARMACEUTICALS

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 1424-8247

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/PH16060874](https://doi.org/10.3390/PH16060874)

AUTOR(ES): MONTSERRAT ALCÁZAR VALLE , EUGENIA LUGO CERVANTES , DIEGO A. LUNA VITAL , LUIS MOJICA

★ PRODUCTO DESTACADO

COMMON BEANS AS A SOURCE OF FOOD INGREDIENTS: TECHNO-FUNCTIONAL AND BIOLOGICAL POTENTIAL

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 1541-4337

ISSN ELECTRÓNICO: 1541-4337





DOI: DOI: 10.1111/1541-4337.13166

AUTOR(ES): ARTURO ALFARO DIAZ , ALEJANDRO ESCOBEDO , DIEGO A. LUNA VITAL , GUSTAVO CASTILLO HERRERA , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

BLACK AND PINTO BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.) UNIQUE MEXICAN VARIETIES EXHIBIT ANTIOXIDANT AND ANTI-INFLAMMATORY POTENTIAL

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 0963-9969

ISSN ELECTRÓNICO: 1873-7145

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODRES.2023.112816](https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2023.112816)

AUTOR(ES): DAVID FONSECA HERNANDEZ , LUIS MOJICA , MARK A. BERHOW , KOREY BROWNSTEIN , EUGENIA LUGO CERVANTES , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA

[VER DOCUMENTO](#)

LOW GLYCEMIC INDEX COMMON BEAN SNACK INCREASED SATIETY WITHOUT MODIFYING ENERGY INTAKE IN ADULTS WITH NORMAL WEIGHT: RANDOMIZED CROSSOVER TRIALS

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 0963-7486

ISSN ELECTRÓNICO: 1465-3478

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/09637486.2023.2170335](https://doi.org/10.1080/09637486.2023.2170335)

AUTOR(ES): ALEJANDRO ESCOBEDO , MAYRA ESQUIVEL HURTADOA , NORMA MORALES HERNANDEZ , SARAI CITLALIC RODRIGUEZ REYES , EDGAR A. RIVERA LEON , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

BIOFORTIFIED BEVERAGE WITH CHLOROGENIC ACID FROM STRESSED CARROTS: ANTI-OBESOGENIC, ANTIOXIDANT, AND ANTI-INFLAMMATORY PROPERTIES

FOODS

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158





DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS12213959](https://doi.org/10.3390/FOODS12213959)

AUTOR(ES): ALEJANDRO GASTÉLUM ESTRADA , GRISELDA RABADÁN CHÁVEZ , EDWIN E. REZA ZALDÍVAR , JESSICA L. DE LA CRUZ LÓPEZ , SARA A. FUENTES PALMA , LUIS MOJICA , ROCÍO I. DÍAZ DE LA GARZA , DANIEL A. JACOBO VELÁZQUEZ

PHARMACOLOGICAL ACTIVITIES AND CHEMICAL STABILITY OF NATURAL AND ENZYMATICALLY ACYLATED ANTHOCYANINS: A COMPARATIVE REVIEW

PHARMACEUTICALS

AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 1424-8247

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/PH16050638](https://doi.org/10.3390/PH16050638)

AUTOR(ES): JIMENA YAÑEZ YAÑEZ , ASTRID DOMÍNGUEZ USCANGA , AZUCENA HERRERA GONZÁLEZ , JONHATAN CONTRERAS , LUIS MOJICA , GAIL MAHADY , DIEGO A. LUNA VITAL

WEST MEXICO BERRIES MODULATE -AMYLASE, -GLUCOSIDASE AND PANCREATIC LIPASE USING IN VITRO AND IN SILICO APPROACHES

PHARMACEUTICALS

AÑO: 2022

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 14248247

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/PH15091081](https://doi.org/10.3390/PH15091081)

AUTOR(ES): CARMEN VIRGEN CARRILLO , ELIA VALEZ MIRAMONTES , DAVID FONSECA HERNANDEZ , DIEGO A. LUNA VITAL , LUIS MOJICA

★ PRODUCTO DESTACADO

MEXICAN GRASSHOPPER (SPHENARIUM PURPURASCENS) AS SOURCE OF HIGH PROTEIN FLOUR: TECHNO-FUNCTIONAL CHARACTERIZATION, AND IN SILICO AND IN VITRO BIOLOGICAL POTENTIAL

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

AÑO: 2022

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 09639969

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODRES.2022.112048](https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2022.112048)

AUTOR(ES): VICTOR VILLASEÑOR , JONNY ENRIQUEZ VARA , JUDITH URIAS SILVAS , EUGENIA LUGO CERVANTES , DIEGO LUNA VITAL , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)





PROTEIN INGREDIENTS IN BREAD: TECHNOLOGICAL, TEXTURAL AND HEALTH IMPLICATIONS

FOODS

AÑO: 2022

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS11162399](https://doi.org/10.3390/foods11162399)

AUTOR(ES): PAVEL PRIETO VÁZQUEZ DEL MERCADO , LUIS MOJICA , NORMA MORALES HERNÁNDEZ

SENSORY AND BIOLOGICAL POTENTIAL OF ENCAPSULATED COMMON BEAN PROTEIN HYDROLYSATES INCORPORATED IN A GREEK-STYLE YOGURT MATRIX

POLYMERS

AÑO: 2022

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2073-4360

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/POLYM14050854](https://doi.org/10.3390/POLYM14050854)

AUTOR(ES): SAMANTHA FREE MANJARREZ , LUIS MOJICA , HUGO ESPINOSA ANDREWS , NORMA MORALES HERNÁNDEZ

BLACK BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) POLYPHENOLIC EXTRACT EXERTS ANTIOXIDANT AND ANTIAGING POTENTIAL

MOLECULES

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 1420-3049

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/MOLECULES26216716](https://doi.org/10.3390/MOLECULES26216716)

AUTOR(ES): DAVID FONSECA HERNÁNDEZ , EUGENIA DEL CARMEN LUGO CERVANTES , ANTONIO ESCOBEDO REYES , LUIS MOJICA

★ PRODUCTO DESTACADO

COMMON BEAN BAKED SNACK CONSUMPTION REDUCES APOLIPOPROTEIN B-100 LEVELS: A RANDOMIZED CROSSOVER TRIAL

NUTRIENTS

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN





ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 2072-6643

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/NU13113898](https://doi.org/10.3390/NU13113898)

AUTOR(ES): ALEJANDRO ESCOBEDO , EDGAR A. RIVERA LEÓN , CLAUDIA LUÉVANO CONTRERAS , JUDITH E. URÍAS SILVAS , DIEGO A. LUNA VITAL , NORMA MORALES HERNÁNDEZ , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

PULSE-BASED SNACKS AS FUNCTIONAL FOODS: PROCESSING CHALLENGES AND BIOLOGICAL POTENTIAL

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 1541-4337

ISSN ELECTRÓNICO: 1541-4337

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1111/1541-4337.12809](https://doi.org/10.1111/1541-4337.12809)

AUTOR(ES): ALEJANDRO ESCOBEDO

[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO

TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF THERMALLY TREATED BLACK BEAN PROTEIN CONCENTRATE GENERATED THROUGH ULTRAFILTRATION PROCESS

LWT - FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 0023-6438

ISSN ELECTRÓNICO: 1096-1127

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.LWT.2020.110296](https://doi.org/10.1016/J.LWT.2020.110296)

AUTOR(ES): ARTURO ALFARO DIAZ , JUDITH ESMERALDA URIAS SILVAS , GUADALUPE LOARCA PIÑA , MARCELA GAYTAN MARTINEZ , ROGELIO PRADO RAMIREZ , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

EDIBLE INSECTS: TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES FOOD AND FEED APPLICATIONS AND BIOLOGICAL POTENTIAL

FOOD REVIEWS INTERNATIONAL

AÑO: 2021





OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 8755-9129

ISSN ELECTRÓNICO: 1525-6103

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/87559129.2021.1890116](https://doi.org/10.1080/87559129.2021.1890116)

AUTOR(ES): VÍCTOR M. VILLASEÑOR , JHONY NAVAT ENRIQUEZ VARA , JUDITH E. URÍAS SILVA , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

OHMIC HEATING AS AN EMERGING TECHNOLOGY FOR THE IMPROVEMENT OF THE TECHNNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF COMMON BEAN FLOUR

BIOLOGY AND LIFE SCIENCE FORUM

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2673-9976

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS2021-11000](https://doi.org/10.3390/FOODS2021-11000)

AUTOR(ES): ITALIA LIMA BECERRA , M. BALBUENA ALONSO , MF. DORANTES CAMPUZANO , LUIS MOJICA , GUADALUPE LOARCA PÑA , E. MORALES SANCHEZ , AUREA KARINA AMÍREZ JIMÉNEZ , MARCELA GAYTAN MARTINEZ

NUTRITIONAL, ANTINUTRITIONAL COMPOUNDS AND NUTRACEUTICAL SIGNIFICANCE OF NATIVE BEAN SPECIES (PHASEOLUS SPP.) OF MEXICAN CULTIVARS

AGRICULTURE

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2077-0472

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/AGRICULTURE11111031](https://doi.org/10.3390/AGRICULTURE11111031)

AUTOR(ES): MONTSERRAT ALCÁZAR VALLE , SOLEDAD GARCÍA MORALES , LUIS MOJICA , NORMA MORALES HERNÁNDEZ , EVER SÁNCHEZ OSORIO , LOURDES FLORES LÓPEZ , JHONY NAVAT ENRIQUEZ VARA , EUGENIA LUGO CERVANTES

COCOA (THEOBROMA CACAO L.) SEED-DERIVED PEPTIDES REDUCE BLOOD PRESSURE BY INTERACTING WITH THE CATALYTIC SITE OF THE ANGIOTENSIN-CONVERTING ENZYME

FOODS

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)





ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS10102340](https://doi.org/10.3390/FOODS10102340)

AUTOR(ES): LUIS JORGE CORONADO CÁCERES , BLANCA HERNÁNDEZ LEDESMA , LUIS MOJICA , LUCÍA QUEVEDO CORONA , GRISELDA RABADÁN CHÁVEZ , GUSTAVO ADOLFO CASTILLO HERRERA , EUGENIA LUGO CERVANTES

POTENTIAL HEALTH BENEFITS ASSOCIATED WITH LUNASIN CONCENTRATION IN DIETARY SUPPLEMENTS AND LUNASIN-ENRICHED SOY EXTRACT

NUTRIENTS

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2072-6643

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/NU13051618](https://doi.org/10.3390/NU13051618)

AUTOR(ES): ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA , ERICK DAMIAN CASTAÑEDA REYES , LUIS MOJICA , VERMONT DIA , HUI WANG , TONI WANG , LAWRENCE A. JOHNSON

TECHNOLOGICAL APPLICATIONS OF NATURAL COLORANTS IN FOOD SYSTEMS: A REVIEW

FOODS

AÑO: 2021

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS10030634](https://doi.org/10.3390/FOODS10030634)

AUTOR(ES): IVAN LUZARDO OCAMPO , AUREA KARINA RAMÍREZ JIMÉNEZ , JIMENA YAÑEZ , LUIS MOJICA , DIEGO ARMANDO LUNA VITAL

BIOACTIVE PROTEINS AND PHYTOCHEMICALS FROM LEGUMES: MECHANISMS OF ACTION PREVENTING OBESITY AND TYPE-2 DIABETES

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 09639969

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODRES.2019.108905](https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2019.108905)

AUTOR(ES): CECILIA MORENO VALDESPINO , DIEGO LUNA VITAL , ROSA CAMACHO RUIZ , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

LUTEIN AS A FUNCTIONAL FOOD INGREDIENT: STABILITY AND BIOAVAILABILITY





JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 17564646

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.JFF.2019.103771](https://doi.org/10.1016/J.JFF.2019.103771)

AUTOR(ES): MARIO OCHOA BECERRA , LUIS MOJICA , MING HSIEH LO , JUAN MATEOS DIAZ , GUSTAVO CASTILLO HERRERA

[VER DOCUMENTO](#)

FOOD-DERIVED BIOACTIVE COMPOUNDS WITH ANTI-AGING POTENTIAL FOR NUTRICOSMETIC AND COSMECEUTICAL PRODUCTS

CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 1040-8398

ISSN ELECTRÓNICO: 1549-7852

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1080/10408398.2020.1805407](https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1805407)

AUTOR(ES): DAVID FONSECA HERNANDEZ , EUGENIA LUGO CERVANTES , DIEGO A. LUNA VITAL , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

BLACK BEAN ANTHOCYANIN-RICH EXTRACT FROM SUPERCRITICAL AND PRESSURIZED EXTRACTION INCREASED IN VITRO ANTIDIABETIC POTENTIAL, WHILE HAVING SIMILAR STORAGE STABILITY

FOODS

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS9050655](https://doi.org/10.3390/FOODS9050655)

AUTOR(ES): MING HSIEH LO , GUSTAVO CASTILLO HERRERA , LUIS MOJICA

AUTOCLAVING AND EXTRUSION IMPROVE THE FUNCTIONAL PROPERTIES AND CHEMICAL COMPOSITION OF BLACK BEAN CARBOHYDRATE EXTRACTS

JOURNAL OF FOOD SCIENCE

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN





ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 0022-1147

ISSN ELECTRÓNICO: 1750-3841

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1111/1750-3841.15356](https://doi.org/10.1111/1750-3841.15356)

AUTOR(ES): ALEJANDRO ESCOBEDO , GUADALUPE LOARCA PIÑA , MARCELA GAYTAN MARTINEZ , IGNACIO OROZCO AVILA , LUIS MOJICA

COMBINATIONS OF LEGUME PROTEIN HYDROLYSATES SYNERGISTICALLY INHIBIT BIOLOGICAL MARKERS ASSOCIATED WITH ADIPOGENESIS

FOODS

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: ESTUDIANTE ES EL AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS9111678](https://doi.org/10.3390/FOODS9111678)

AUTOR(ES): CECILIA MORENO , LUIS MOJICA , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA , ROSA MARÍA CAMACHO RUIZ , DIEGO A. LUNA VITAL

COCOA (THEOBROMA CACAO L.) SEED PROTEINS' ANTI-OBESITY POTENTIAL THROUGH LIPASE INHIBITION USING IN SILICO, IN VITRO AND IN VIVO MODELS

FOODS

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 2304-8158

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/FOODS9101359](https://doi.org/10.3390/FOODS9101359)

AUTOR(ES): LUIS JORGE CORONADO CÁCERES , GRISELDA RABADÁN CHÁVEZ , LUIS MOJICA , BLANCA HERNÁNDEZ LEDESMA , LUCÍA QUEVEDO CORONA , EUGENIA LUGO CERVANTES

PROTEIN HYDROLYSATES AND PHENOLIC COMPOUNDS FROM FERMENTED BLACK BEANS INHIBIT MARKERS RELATED TO OBESITY AND TYPE2 DIABETES

LEGUME SCIENCE

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 2639-6181

ISSN ELECTRÓNICO: 2639-6181





DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1002/LEG3.64](https://doi.org/10.1002/LEG3.64)

AUTOR(ES): ROSA M. CAMACHO RUIZ , CECILIA GUÍZAR GONZÁLEZ , EDGAR A. RIVERA LEON , IRIS M. LLAMAS COVARRUBIAS , LUIS MOJICA

BIOACTIVE COMPOUNDS, ANTIOXIDANT ACTIVITY, AND ANTINUTRITIONAL CONTENT OF LEGUMES: A COMPARISON BETWEEN FOUR PHASEOLUS SPECIES

MOLECULES

AÑO: 2020

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN ELECTRÓNICO: 1420-3049

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.3390/MOLECULES25153528](https://doi.org/10.3390/MOLECULES25153528)

AUTOR(ES): MONTSERRAT ALCÁZAR VALLE , EUGENIA LUGO CERVANTES , LUIS MOJICA , NORMA MORALES HERNÁNDEZ , HEIDY REYES RAMÍREZ , JHONY NAVAT ENRÍQUEZ VARA , SOLEDAD GARCÍA MORALES

PHYCOCYANIN AND PHYCOERYTHRIN: STRATEGIES TO IMPROVE PRODUCTION YIELD AND CHEMICAL STABILITY

ALGAL RESEARCH

AÑO: 2019

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 22119264

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.ALGAL.2019.101600](https://doi.org/10.1016/J.ALGAL.2019.101600)

AUTOR(ES): MING HSIEH LO , GUSTAVO CASTILLO , MARIO ALBERTO OCHOA BECERRA , LUIS MOJICA

THERMAL AND ENZYMATIC TREATMENTS REDUCED GALACTOOLIGOSACCHARIDES IN COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) FLOUR

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION

AÑO: 2019

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR DE CORRESPONDENCIA

ISSN IMPRESO: 0145-8892

ISSN ELECTRÓNICO: 1745-4549

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1111/JFPP.14273](https://doi.org/10.1111/JFPP.14273)

AUTOR(ES): ALEJANDRO ESCOBEDO , CARLOS MORA , LUIS MOJICA





ANTI-OBESITY EFFECT OF COCOA PROTEINS (THEOBROMA CACAO L.) VARIETY “CRIOLLO” AND THE EXPRESSION OF GENES RELATED TO THE DYSFUNCTION OF WHITE ADIPOSE TISSUE IN HIGH-FAT DIET-INDUCED OBESE RATS

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

AÑO: 2019

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 1756-4646

ISSN ELECTRÓNICO: 2214-9414

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.JFF.2019.103519](https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.103519)

AUTOR(ES): LUIS JORGE CORONADO CÁCERES , GRISELDA RABADÁN CHÁVEZ , LUCÍA QUEVEDO CORONA , BLANCA HERNÁNDEZ LEDESMA , ANGEL MILIAR GARCIA , LUIS MOJICA , EUGENIA LUGO CERVANTES

CHIA SEED (SALVIA HISPANICA L.) PEPsin HYDROLYSATES INHIBIT ANGIOTENSIN-CONVERTING ENZYME BY INTERACTING WITH ITS CATALYTIC SITE

JOURNAL OF FOOD SCIENCE

AÑO: 2019

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 0022-1147

ISSN ELECTRÓNICO: 1750-3841

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1111/1750-3841.14503](https://doi.org/10.1111/1750-3841.14503)

AUTOR(ES): BRENDA SAN PABLO OSORIO , LUIS MOJICA , JUDITH ESMERALDA URIAS SILVAS

BLACK BEAN PEPTIDES INHIBIT GLUCOSE UPTAKE IN CACO-2 ADENOCARCINOMA CELLS BY BLOCKING THE EXPRESSION AND TRANSLOCATION PATHWAY OF GLUCOSE TRANSPORTERS

TOXICOLOGY REPORTS

AÑO: 2018

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

ISSN ELECTRÓNICO: 22147500

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.TOXREP.2018.04.007](https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2018.04.007)

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , DIEGO A LUNA VITAL , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA

CONSUMO DE JUGO DE GRANADA (PUNICA GRANATUM) Y SU EFECTO SOBRE LA GLUCEMIA, PERFIL LIPÍDICO E HISTOLOGÍA DEL PÁNCREAS EN UN MODELO DE HIPERGLUCEMIA INDUCIDA MEDIANTE ESTREPTOZOTOCINA





ARCHIVOS LATINOAMERICANOS DE NUTRICIÓN

AÑO: 2018

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 0004-0622

ISSN ELECTRÓNICO: 2309-5806

DOI: [HTTPS://WWW.ALANREVISTA.ORG/EDICIONES/2018/1/ART-3/](https://www.alanrevista.org/ediciones/2018/1/art-3/)

AUTOR(ES): CARMEN ALEJANDRINA VIRGEN CARRILLO , ELIA HERMINIA S VALDÉS MIRAMONTES , ALMA GABRIELA MARTÍNEZ MORENO , LUIS MOJICA , MA. CLAUDIA C ASTAÑEDA SAUCEDO

FERMENTED NON-DIGESTIBLE FRACTION FROM COMBINED NIXTAMALIZED CORN (ZEA MAYS L.)/COOKED COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) CHIPS MODULATE ANTI-INFLAMMATORY MARKERS ON RAW 264.7 MACROPHAGES

FOOD CHEMISTRY

AÑO: 2018

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 0308-8146

ISSN ELECTRÓNICO: 1873-7072

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODCHEM.2018.03.096](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.03.096)

AUTOR(ES): IVAN LUZARDO OCAMPO , ROCIO CAMPOS VEGA , M.L. CUELLAR NUÑEZ , P.A. VÁZQUEZ LANDAVERDE , LUIS MOJICA , JORGE ACOSTA GALLEGOS , GUADALUPE LOARCA PIÑA

CHARACTERIZATION OF PEPTIDES FROM COMMON BEAN PROTEIN ISOLATES AND THEIR POTENTIAL TO INHIBIT MARKERS OF TYPE-2 DIABETES, HYPERTENSION AND OXIDATIVE STRESS

JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE

AÑO: 2017

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 00225142

ISSN ELECTRÓNICO: 00225142

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1002/JSFA.8053](https://doi.org/10.1002/jsfa.8053)

AUTOR(ES): DIEGO A. LUNA-VITAL , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA , LUIS MOJICA

★ PRODUCTO DESTACADO

BLACK BEAN ANTHOCYANIN-RICH EXTRACTS AS FOOD COLORANTS: PHYSICOCHEMICAL STABILITY AND ANTIDIABETES POTENTIAL





FOOD CHEMISTRY

AÑO: 2017

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 03088146

ISSN ELECTRÓNICO: 03088146

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODCHEM.2017.02.124](https://doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2017.02.124)

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , MARK BERHOW , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA

[VER DOCUMENTO](#)

EVALUATION OF THE HYPOGLYCEMIC POTENTIAL OF A BLACK BEAN HYDROLYZED PROTEIN ISOLATE AND ITS PURE PEPTIDES USING IN SILICO, IN VITRO AND IN VIVO APPROACHES

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS

AÑO: 2017

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 17564646

ISSN ELECTRÓNICO: 17564646

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.JFF.2017.02.006](https://doi.org/10.1016/J.JFF.2017.02.006)

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA , MARÍA ÁNGELES GRANADOS-SILVESTRE , MARTA MENJIVAR

[VER DOCUMENTO](#)

OPTIMIZATION OF ENZYMATIC PRODUCTION OF ANTI-DIABETIC PEPTIDES FROM BLACK BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) PROTEINS, THEIR CHARACTERIZATION AND BIOLOGICAL POTENTIAL

FOOD AND FUNCTION

AÑO: 2016

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 20426496

ISSN ELECTRÓNICO: 20426496

DOI: DOI [HTTPS://DOI.ORG/10.1039/C5FO01204J](https://doi.org/10.1039/C5FO01204J)

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA

BLACK BEAN COATS: NEW SOURCE OF ANTHOCYANINS STABILIZED BY B-CYCLODEXTRIN COPIGMENTATION IN A SPORT BEVERAGE

FOOD CHEMISTRY





AÑO: 2016

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 0308-8146

ISSN ELECTRÓNICO: 1873-7072

DOI: [HTTP://DX.DOI.ORG/10.1016/J.FOODCHEM.2016.06.022](http://dx.doi.org/10.1016/J.FOODCHEM.2016.06.022)

AUTOR(ES): YOLANDA AGUILERA , LUIS MOJICA , MIGUEL REBOLLO HERNANZ , MARK BERHOW , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA , MARÍA A. MARTÍN CABREJAS

IMPACT OF COMMERCIAL PRECOOKING OF COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS) ON THE GENERATION OF PEPTIDES, AFTER PEPsin-PANCREATIN HYDROLYSIS, CAPABLE TO INHIBIT DIPEPTIDYL PEPTIDASE-IV

JOURNAL OF FOOD SCIENCE

AÑO: 2015

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 00221147

ISSN ELECTRÓNICO: 00221147

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1111/1750-3841.12726](https://doi.org/10.1111/1750-3841.12726)

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , KAREN CHEN , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA

CHARACTERIZATION AND COMPARISON OF PROTEIN AND PEPTIDE PROFILES AND THEIR BIOLOGICAL ACTIVITIES OF IMPROVED COMMON BEAN CULTIVARS (PHASEOLUS VULGARIS L.) FROM MEXICO AND BRAZIL

PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION

AÑO: 2015

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 09219668

ISSN ELECTRÓNICO: 09219668

DOI: DOI 10.1007/S11130-015-0477-6

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA

★ PRODUCTO DESTACADO

BEAN CULTIVARS (PHASEOLUS VULGARIS L.) HAVE SIMILAR HIGH ANTIOXIDANT CAPACITY, IN VITRO INHIBITION OF -AMYLASE AND -GLUCOSIDASE WHILE DIVERSE PHENOLIC COMPOSITION AND CONCENTRATION

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL





AÑO: 2015

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

ISSN IMPRESO: 09639969

ISSN ELECTRÓNICO: 09639969

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODRES.2014.12.007](https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2014.12.007)

AUTOR(ES): ALLISON MEYER , LUIS MOJICA , MARK A. BERHOW , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA

[VER DOCUMENTO](#)

BIOLOGICAL POTENTIAL OF PROTEIN HYDROLYSATES AND PEPTIDES FROM COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.): A REVIEW

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

AÑO: 2015

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 09639969

ISSN ELECTRÓNICO: 09639969

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1016/J.FOODRES.2014.11.024](https://doi.org/10.1016/J.FOODRES.2014.11.024)

AUTOR(ES): SANDRA MENDOZA , GUADALUPE LOARCA-PINA , DIEGO A. LUNA-VITAL , LUIS MOJICA , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA

[VER DOCUMENTO](#)

GERMINATION OF PHASEOLUS VULGARIS AND ALCALASE HYDROLYSIS OF ITS PROTEINS PRODUCED BIOACTIVE PEPTIDES CAPABLE OF IMPROVING MARKERS RELATED TO TYPE-2 DIABETES IN VITRO

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

AÑO: 2015

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 0963-9969

ISSN ELECTRÓNICO: 1873-7145

DOI: [HTTP://DX.DOI.ORG/10.1016/J.FOODRES.2015.04.041](http://dx.doi.org/10.1016/J.FOODRES.2015.04.041)

AUTOR(ES): THAÍS DE SOUZA ROCHA , LUIS MANUEL Z REAL HERNANDEZ , LUIS MOJICA , MICHELLE H. JOHNSON , YOON KIL CHANG , ELVIRA GONZÁLEZ DE MEJÍA

FEEDING BEHAVIOR, BODY WEIGHT AND GROWTH RATE DURING POST-DEPRIVATION PERIOD IN RATS

FOOD AND NUTRITION SCIENCES

AÑO: 2015





OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 2157-944X

ISSN ELECTRÓNICO: 2157-9458

DOI: HTTP://DX.DOI.ORG/10.4236/FNS.2015.614136

AUTOR(ES): ANTONIO LÓPEZ ESPINOZA , ALMA GABRIELA MARTÍNEZ MORENO , VIRGINIA GABRIELA AGUILERA CERVANTES , ELIA VALDÉS MIRAMONTES , LUIS MOJICA , MONICA NAVARRO MEZA , ANA CRISTINA ESPINOZA GALLARDO

VOLATILE COMPOUNDS PRESENT IN TRADITIONAL MEAT PRODUCTS (CHARQUI AND LONGANIZA SAUSAGE) IN CHILE

BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY

AÑO: 2012

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

ISSN IMPRESO: 1516-8913

DOI: HTTPS://DOI.ORG/10.1590/S1516-89132012000400017

AUTOR(ES): MARÍA PÍA GIANELLI GIANELLI , VANESSA SALAZAR , LUIS MOJICA , MIGUEL FRIZ

LIBROS

APRENDIENDO MÁS SOBRE EL FRIJOL Y SU IMPORTANCIA EN XOCHISTLAHUACA, GUERRERO

CIATEJ

AÑO: 2022

OBJETIVO: TRABAJOS DE DIFUSIÓN

PAIS: MÉXICO

IDIOMA: SPANISH (MEXICO)

ROL DE PARTICIPACIÓN: COORDINADOR (A)

ESTADO: PUBLICADO

ISBN: 978-607-8734-47-4

AUTOR(ES): EUGENIA DEL CARMEN LUGO CERVANTES , ANNE CHRISTINE GSCHAEGLER MATHIS , ELBA MONTSERRAT ALCÁZAR VALLE , SOLEDAD GARCÍA MORALES , EVER SÁNCHEZ OSORIO , LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS , JHONY NAVAT ENRÍQUEZ VARA , MARÍA DE LOURDES FLORES LÓPEZ

[VER DOCUMENTO](#)

CAPÍTULOS

BIOLOGICALLY ACTIVE PEPTIDES FROM MUNG BEAN [VIGNA RADIATA (L.) R. WILCZEK]

BENTHAM BOOKS





AÑO: 2023

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: BIOLOGICALLY ACTIVE PEPTIDES FROM MUNG BEAN [VIGNA RADIATA (L.) R. WILCZEK]

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 9

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

DOI: DOI:10.2174/97898151233401230401

ISBN: 978-981-5123-34-0

AUTOR(ES): ALEJANDRO ESCOBEDO , DAVID FONSECA HERNANDEZ , ARTURO ALFARO DIAZ , LUIS MOJICA

★ PRODUCTO DESTACADO

COMMON MEANS BIOACTIVE COMPONENTS AND THEIR POTENTIAL TO MODULATE MOLECULAR MARKERS OF OBESITY AND TYPE 2 DIABETES

WILEY

AÑO: 2022

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: COMMON MEANS BIOACTIVE COMPONENTS AND THEIR POTENTIAL TO MODULATE MOLECULAR MARKERS OF OBESITY AND TYPE 2 DIABETES

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 4

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

DOI: HTTPS://DOI.ORG/10.1002/9781119804055.CH4

ISBN: 978-1-119-80402-4

AUTOR(ES): MONTSEERRAT ALCAZAR VALLE , EUGENIA LUGO CERVANTES , DAVID FONSECA HERNANDEZ , LUIS MOJICA

[VER DOCUMENTO](#)

BIOACTIVE COMPOUNDS IN FERMENTED CHICKPEAS AND COMMON BEANS

ACS PUBLICATIONS

AÑO: 2022

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: BIOACTIVE COMPOUNDS IN FERMENTED CHICKPEAS AND COMMON BEANS

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 8

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PARA CORRESPONDENCIA

DOI: DOI:10.1021/BK-2022-1406.CH008

ISBN: 9780841297739

AUTOR(ES): DAVID FONSECA HERNANDEZ , EUGENIA DEL CARMEN LUGO CERVANTES , LUIS MOJICA

LEGUME BIOACTIVE PEPTIDES





ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY

AÑO: 2019

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: LEGUME BIOACTIVE PEPTIDES

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 5

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1039/9781788015721-00106](https://doi.org/10.1039/9781788015721-00106)

ISBN: 9781788016759

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , ELVIRA GONZALEZ DE MEJIA

HEALTH BENEFITS OF BEANS

NOVA SCIENCE PUBLISHERS INC

AÑO: 2018

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: HEALTH BENEFITS OF BEANS

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 8

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

DOI: BISAC: SCI011000

ISBN: 978-1-53613-546-6

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , GUADALUPE LOARCA PIÑA , DIEGO LUNA VITAL , AUREA RAMIREZ JIMENEZ , IVAN LIZARDO OCAMPO

PÉPTIDOS CON POTENCIAL HIPOGLUCEMIANTE

CIATEJ, NANO BIO

AÑO: 2017

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: PÉPTIDOS CON POTENCIAL HIPOGLUCEMIANTE

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 4

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) ÚNICO (A)

DOI: NO APLICA

ISBN: 9786079754860

AUTOR(ES): LUIS MOJICA

BIOLOGICAL EFFECT OF ANTIOXIDANT FIBER FROM COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.)

ED. WILEY-BLACKWELL

AÑO: 2016





OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: BIOLOGICAL EFFECT OF ANTIOXIDANT FIBER FROM COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.)

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 5

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: CO-AUTOR (A)

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1002/9781119138105.CH5](https://doi.org/10.1002/9781119138105.CH5)

ISBN: 9781119138051

AUTOR(ES): LUIS MOJICA , GUADALUPE LOARCA-PIÑA , DIEGO LUNA-VITAL , MARCELA GAYTAN-MARTINEZ , AUREA RAMIREZ-JIMENEZ

SOY PROTEINS

WILEY-BLACKWELL

AÑO: 2014

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: SOY PROTEINS

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 9

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

DOI: [HTTPS://DOI.ORG/10.1002/9781118860588.CH9](https://doi.org/10.1002/9781118860588.CH9)

ISBN: 9781119944492

AUTOR(ES): ELVIRA DE MEJIA , VERMONT DIA , LUIS MOJICA

HIBISCUS SABDARIFFA L.: PHYTOCHEMICAL COMPOSITION AND NUTRACEUTICAL PROPERTIES

AMERICAN CHEMICAL SOCIETY

AÑO: 2012

OBJETIVO: INVESTIGACIÓN

TÍTULO DEL CAPÍTULO: HIBISCUS SABDARIFFA L.: PHYTOCHEMICAL COMPOSITION AND NUTRACEUTICAL PROPERTIES

NÚMERO DEL CAPÍTULO: 17

ESTADO: PUBLICADO

ROL DE PARTICIPACIÓN: AUTOR (A) PRINCIPAL

DOI: DOI: 10.1021/BK-2012-1109.CH017

ISBN: 9780841227460

AUTOR(ES): ELVIRA DE MEJIA , LUIS MOJICA , RIU LI

PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

DESARROLLOS TECNOLÓGICOS E INNOVACIONES

★ PRODUCTO DESTACADO





BOTANA DE FRIJOL HORNEADA

DESARROLLO TECNOLÓGICO

TIPO DE DESARROLLO: PRODUCTO

NIVEL DE MADUREZ: TRL 6 - DEMOSTRACIÓN TECNOLÓGICA. TECNOLOGÍA DEMOSTRADA EN UN AMBIENTE RELEVANTE.

DESCRIPCIÓN: SE TRATA DE UN PRODUCTO ALIMENTICIO (TIPO BOTANA) FUNCIONAL A BASE DE FRIJOL, SE ESTABLECIÓ EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO, SU CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL, FÍSICOQUÍMICA, Y SENSORIAL. ADEMÁS DE LA EVALUACIÓN DE SU POTENCIAL BENEFICIO A LA SALUD ASOCIADO A SU CONSUMO.

OTROS RESULTADOS: SE CUENTA CON ESTUDIOS DE MERCADO, DISEÑO DE PLANTA, ANÁLISIS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN, DE ANÁLISIS SENSORIAL Y ESTUDIOS CLÍNICOS QUE DEMUESTRAN EL POTENCIAL BENÉFICO A LA SALUD.

2018-09-03 - 2024-02-16

ACTOR(ES) ARTICULADO(S): ALEJANDRO ESCOBEDO AVILA , JOSE ARTURO ALFARO DIAZ , LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS ,

[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO

PROCESO PARA REDUCIR EL AMARGOR Y EL CONTENIDO DE ÁCIDOS NUCLEICOS DE BIOMASA DE CERVEZA (GASTADO)

DESARROLLO TECNOLÓGICO

TIPO DE DESARROLLO: PROCESO O MÉTODO

NIVEL DE MADUREZ: TRL 5 - DESARROLLO TECNOLÓGICO. TECNOLOGÍA VALIDADA EN LABORATORIO PERO EN CONDICIONES DE UN ENTORNO RELEVANTE (QUE SIMULAN CONDICIONES EXISTENTES EN UN ENTORNO REAL).

DESCRIPCIÓN: EL DESARROLLO DEL PROCESO SE INICIÓ CON PRUEBAS A NIVEL LABORATORIO, EVALUANDO DIFERENTES TRATAMIENTOS TÉRMICOS A DIFERENTES PH PARA REDUCIR EL ÍNDICE DE AMARGOR (IBU) DEL GASTADO Y PARA DISMINUIR EL CONTENIDO DE ÁCIDOS NUCLEICOS, CONSIDERANDO COMO CONDICIÓN EL REDUCIR AL MÍNIMO LA PERDIDA DE PROTEÍNA DEL PRODUCTO FINAL. ADEMÁS, DE INCORPORAR UN TRATAMIENTO ENZIMÁTICO PARA MEJORAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL. NOTA: NO SE ADJUNTA INFORME COMPLETO DE DESARROLLO TECNOLÓGICO POR CONFIDENCIALIDAD DE LA EMPRESA, SE ANEXA CARATULA DEL INFORME ACEPTADO Y FIRMADO POR EL CLIENTE.

OTROS RESULTADOS: SE ESCALÓ EL PROCESO A NIVEL PILOTO PARA VALIDAR LA EFICACIA DEL PROCESO.

2018-09-03 - 2019-03-08

ACTOR(ES) ARTICULADO(S): EBER JOSUE TENORIO CARMONA , ROGELIO PRADO RAMIREZ , EUGENIA LUGO CERVANTES , LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS ,

[VER DOCUMENTO](#)

PROPIEDADES INTELECTUALES

★ PRODUCTO DESTACADO

AEROGEL DE QUITOSANO FUNCIONALIZADO CON HIDROLIZADO DE PROTEÍNA DE LEGUMINOSA COMO SISTEMA DE LIBERACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS Y SU MÉTODO DE OBTENCIÓN

NÚMERO DE SOLICITUD: 009028

FECHA DE SOLICITUD: 2023-07-31

RESUMEN: LA PRESENTE INVENCION SE REFIERE A UN AEROGEL COMO MATERIAL ACARREADOR DE COMPUESTOS BIOACTIVOS. EL AEROGEL ESTÁ FUNCIONALIZADO CON PÉPTIDOS DE PROTEÍNA DE LEGUMBRES QUE REDUCEN SU CAPACIDAD DE INTERACCIÓN CON EL AGUA. ESTA CARACTERÍSTICA PERMITE UNA MAYOR ESTABILIDAD Y LIBERAR PROLONGADAMENTE EN EL TRACTO DIGESTIVO COMPUESTOS BIOACTIVOS DE DIVERSA DE NATURALEZA, EVITANDO SU DEGRADACIÓN E INTERACCIÓN CON OTROS COMPUESTOS. ADEMÁS, LOS COMPUESTOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN





DE LA TECNOLOGÍA SON DE GRADO ALIMENTICIO, NO TÓXICOS Y PRODUCIDOS MEDIANTE TECNOLOGÍAS AMIGABLES CON EL MEDIO AMBIENTE.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, JOSE ARTURO ALFARO DIAZ, GUSTAVO ADOLFO CASTILLO HERRERA,

[VER DOCUMENTO](#)

PRODUCTO DE PANIFICACIÓN FUNCIONAL

NÚMERO DE SOLICITUD: 014997

FECHA DE SOLICITUD: 2022-11-28

RESUMEN: SE TRATA DE UN PROCESO DE OBTENCIÓN DE INGREDIENTES FUNCIONALES PARA PANIFICACIÓN QUE PERMITE AUMENTAR EL CONTENIDO DE PROTEÍNA Y FIBRA, DISMINUIR EL CONTENIDO DE GRASA EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN COMO LAS MANTECADAS SIN AFECTAR LOS PAREMETROS SENSORIALES COMO LA TEXTURA DEL ALIMENTO.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): NORMA MORALES HERNANDEZ, PAVEL ALEJANDRO PRIETO VAZQUEZ DEL MERCADO, MARISELA GONZALEZ AVILA, LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, ANA LUISA GUITIERREZ SALOMON,

★ PRODUCTO DESTACADO

BOTANA HORNEADA FUNCIONAL A BASE DE SEMILLAS DEL SISTEMA MILPA (FRIJOL, CALABAZA Y MAÍZ)

NÚMERO DE SOLICITUD: 013893

FECHA DE SOLICITUD: 2022-11-04

RESUMEN: SE TRATA DE UNA BOTANA SALUDABLE TIPO MEZCLA DE SEMILLAS DE MAÍZ, FRIJOL Y CALABAZA. UN ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS Y FIBRA DIETÉTICA, ADEMÁS DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS Y COMPUESTOS BIOACTIVOS. ESTE PRODUCTO SE FORMULÓ Y DESARROLLÓ COMO ALTERNATIVA SALUDABLE A LAS BOTANAS CONVENCIONALES CON BAJO VALOR NUTRICIONAL. SE IMPLEMENTARON PROCESOS DE REMOJO, COCCIÓN Y HORNEADO PARA OBTENER LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y DE TEXTURA ADECUADAS. ASIMISMO, DEBIDO AL ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA, FIBRA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS EL CONSUMO DE ESTA BOTANA MODULA MARCADORES RELACIONADOS CON DISLIPIDEMIAS.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, JONHATAN YAIR CONTRERAS NEGRETE, NORMA MORALES HERNANDEZ, ELDA CRISTINA VILLASEÑOR TAPIA,

[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO

PROCESO A NIVEL PLANTA PILOTO PARA LA GENERACIÓN Y PURIFICACIÓN DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS L.) CON POTENCIAL HIPOGLUCEMIANTE

NÚMERO DE SOLICITUD: 011985

FECHA DE SOLICITUD: 2021-09-30

RESUMEN: LA PRESENTE INVENCION DETALLA UN PROCESO DE GENERACIÓN Y PURIFICACIÓN DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL A NIVEL PLANTA PILOTO. SE DETALLAN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROCESO, EQUIPOS SEMIINDUSTRIALES Y CONDICIONES UTILIZADOS PARA LLEGAR AL PRODUCTO FINAL, ASÍ COMO LA VALIDACIÓN DEL EFECTO HIPOGLUCEMIANTE EN UN ESTUDIO CLÍNICO CON SUJETOS SANOS MEDIANTE UNA PRUEBA DE TOLERANCIA ORAL A LA GLUCOSA

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, DAVID FONSECA HERNANDEZ,





[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO

EXTRACCIÓN Y PURIFICACIÓN DE EXTRACTO RICO EN COMPUESTOS FENÓLICOS DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS L.) CON POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y ANTIENVEJECIMIENTO

NÚMERO DE SOLICITUD: 012916

FECHA DE SOLICITUD: 2020-11-27

RESUMEN: LA PRESENTE INVENCION DETALLA UN PROCESO DE EXTRACCIÓN QUE BRINDA UN MAYOR RENDIMIENTO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE FRIJOL COMPARADO CON EXTRACCIONES CONVENCIONALES. TAMBIÉN SE PRESENTA UN PROCESO PARA ELIMINAR IMPUREZAS DEL EXTRACTO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE FRIJOL POR MEDIO DE UNA RESINA DE ADSORCIÓN, LO CUAL PERMITE TENER UN EXTRACTO PURO CON MAYOR POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y ANTIENVEJECIMIENTO PARA SER USADO EN PRODUCTOS COSMÉTICOS.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, DAVID FONSECA HERNANDEZ, EUGENIA DEL CARMEN LUGO CERVANTES,

[VER DOCUMENTO](#)

PROCESO DE OBTENCIÓN DE SISTEMA DE ENMASCARAMIENTO DE SABORES AMARGOS, ASTRINGENCIA O SIMILARES PARA USO EN ALIMENTOS

NÚMERO DE SOLICITUD: 014603

FECHA DE SOLICITUD: 2019-12-04

RESUMEN: SE TRATA DE UN PROCESO DE PRODUCCIÓN DE GELES COACERVADOS DE PROTEÍNA Y POLISACARIDOS CON LA CAPACIDAD DE ATRAPAR COMPUESTOS CON SABORES AMARGOS Y ASTRINGENTES. EL SISTEMA GELIFICADO PUEDE DISMINUIR LA PERCEPCION DE SABORES DESAGRASABLES EN PRODUCTOS TERMINADOS COMO YOGURT GRIEGO ENTRE OTROS.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): NORMA MORALES HERNANDEZ, SAMANTA FREE MANJARREZ, LUIS MOJICA , HUGO ESPINOSA ANDREWS,

★ PRODUCTO DESTACADO

CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE FRIJOL Y SU PROCESO DE OBTENCIÓN

NÚMERO DE SOLICITUD: 011175

FECHA DE SOLICITUD: 2019-09-19

RESUMEN: LA PRESENTE INVENCION DESCRIBE UN PROCESO PARA LA GENERACIÓN DE UN CONCENTRADO DE PROTEÍNA DE FRIJOL, CON UNA DISMINUCIÓN A MENOS DEL 10% DE CONTENIDO ORIGINAL DE COMPONENTES ANTI-NUTRICIONALES. LA INNOVACIÓN CONSIDERA EL TRATAMIENTO TÉRMICO QUE GENERA AGREGADOS PROTEÍNA- PROTEÍNA Y PROTEÍNA-CARBOHIDRATO EN EL QUE SE VEN MEJORADAS PROPIEDADES DE ESTABILIDAD TÉRMICA, Y EMULSIÓN. EL PROCESO DESCRIBE UNA EXTRACCIÓN ALCALINA CON UN RADIO DE SOLUBILIDAD DE 1:15: 1:20 EN HIDRÓXIDO DE SODIO 0.05- 0.02 N. ASÍ COMO LAS CONDICIONES DE ULTRAFILTRACIÓN QUE PERMITE LA ELIMINACIÓN DE COMPONENTES DE BAJO PESO MOLECULAR. LA PRESENTE INVENCION PUEDE SER APLICADA PARA LA FORTIFICACIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN CARBOHIDRATOS. ASÍ COMO PARA LA EXTENSIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y CÁRNICOS.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS MOJICA , ROGELIO PRADO RAMIREZ, JOSE ARTURO ALFARO DIAZ,

[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO





PROCESO DE EXTRACCIÓN DE ANTOCIANINAS Y OTROS COMPUESTOS FENÓLICOS DEL FRIJOL COMÚN A TRAVÉS DE DIÓXIDO DE CARBONO SUPERCRÍTICO

NÚMERO DE SOLICITUD: 011174

FECHA DE SOLICITUD: 2019-09-19

RESUMEN: LA PRESENTE INVENCION ESTÁ RELACIONADA CON EL USO DE FLUIDOS SUPERCRÍTICOS PARA LA RECUPERACIÓN DE ANTOCIANINAS Y OTROS COMPUESTOS FENÓLICOS. ESTE MÉTODO INCLUYE UNA ADAPTACIÓN A LA CÁMARA DE EXTRACCIÓN Y LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA LA RECUPERACIÓN DE ANTOCIANINAS A PARTIR DEL FRIJOL COMÚN PHASEOLUS VULGARIS L. UTILIZANDO ESTA TÉCNICA, PUEDE SUPERAR UNO DE LOS PRINCIPALES OBSTÁCULOS PARA LA EXTRACCIÓN DE ANTOCIANINAS DEL FRIJOL COMÚN, EL DESCASCARILLADO. LA MUESTRA A EXTRAER NO SE REQUIERE DESCASCARILLAR NI MOLER Y SE EMPLEAN CANTIDADES DE SOLVENTES BAJAS, POR LO QUE SE PUEDE AHORRAR UNA CANTIDAD SIGNIFICANTE DE TIEMPO Y DE DINERO.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, GUSTAVO ADOLFO CASTILLO HERRERA, MING HSIEH LO,

[VER DOCUMENTO](#)

★ PRODUCTO DESTACADO

BOTANA DE FRIJOL HORNEADO

NÚMERO DE SOLICITUD: 011048

FECHA DE SOLICITUD: 2019-09-17

RESUMEN: RESUMEN MÉTODO PARA LA PREPARACIÓN DE UNA BOTANA DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) HORNEADO QUE COMPRENDE QUE EL FRIJOL HAYA SIDO HORNEADO A 120°C DURANTE 30 MINUTOS; REMOJADO POR 16 HORAS EN UNA SOLUCIÓN AL 1% DE BICARBONATO DE SODIO EN UNA RELACIÓN 1:3; COCIDO POR 1 MINUTO EN UNA OLLA DE PRESIÓN CON AGUA EN UNA RELACIÓN 1:5, Y QUE HAYA PRESENTADO UNA DUREZA ENTRE 2 Y 2.5 KG; QUE EL CONTENIDO DE GRASA SEA MENOR A 2%; DE -GALACTOOLIGOSACÁRIDOS MENOR A 2.1%; DE HUMEDAD MENOR A 5%; DE PROTEÍNA TOTAL ENTRE 18 Y 23%; DE ALMIDÓN RESISTENTE DE AL MENOS 5%.

ESTADO: SOLICITADA EN EXAMEN DE FORMA

SOLICITANTE(S) / TITULAR(ES): LUIS ALFONSO MOJICA CONTRERAS, ALEJANDRO ESCOBEDO AVILA, NORMA MORALES HERNANDEZ, IGNACIO OROZCO AVILA,

[VER DOCUMENTO](#)

DIFUSIÓN

ARTÍCULOS

CACAO CRIOLLO CULTIVADO EN MÉXICO: CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS, AROMÁTICAS Y BIOACTIVAS

HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS

AÑO: 2024

ISSN ELECTRÓNICO: EN TRAMITE

DOI: [HTTPS://WWW.REVISTAHT.MX/COPIA-DE-N%C3%B1ero-actual](https://www.revistaht.mx/cofia-de-n%C3%B1ero-actual)

AUTOR(ES): LILIA ACEVEZ MARES , DULCE VELAZQUEZ REYES , MONTSERRAT ALCÁZAR VALLE , LUIS MOJICA , EUGENIA LUGO CERVANTES



DESARROLLO DE UN PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE INGREDIENTES FUNCIONALES DE PROTEÍNA DE FRIJOL

HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS

AÑO: 2023

ISSN ELECTRÓNICO: EN TRAMITE

DOI: [HTTPS://WWW.REVISTAHT.MX/COPIA-DE-N%C3%BAMERO-ACTUAL](https://www.revistaht.mx/cofia-de-n%C3%BAmero-actual)

AUTOR(ES): ARTURO ALFARO , FILIBERTO RAMIREZ , LUIS MOJICA

EL FRIJOL ENDÉMICO DE LA REGIÓN PACÍFICO SUR: COLOR Y POTENCIAL BENEFICO A LA SALUD

HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS

AÑO: 2023

ISSN ELECTRÓNICO: EN TRAMITE

DOI: [HTTPS://WWW.REVISTAHT.MX/COPIA-DE-N%C3%BAMERO-ACTUAL](https://www.revistaht.mx/cofia-de-n%C3%BAmero-actual)

AUTOR(ES): JONHATAN CONTRERAS , OSCAR ABEL SANCHEZ VELÁZQUEZ , DAVID FONSECA HERNANDEZ , LUIS MOJICA

EXPERIENCIAS Y APRENDIZAJES EN LA DIFUSIÓN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA SOBRE FRIJOL Y CALABAZA EN EL ESTADO DE GUERRERO COMO PARTE DE LA APROPIACIÓN SOCIAL DEL CONOCIMIENTO

HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS

AÑO: 2023

ISSN ELECTRÓNICO: EN TRAMITE

DOI: [HTTPS://WWW.REVISTAHT.MX/COPIA-DE-N%C3%BAMERO-ACTUAL](https://www.revistaht.mx/cofia-de-n%C3%BAmero-actual)

AUTOR(ES): ARTURO ALFARO , FILIBERTO RAMIREZ , INGACIO OROZCO AVILA , LUIS MOJICA , MARÍA DE LOURDES FLORES

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

[VER DOCUMENTO PROBATORIO](#)





XVII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y I CONGRESO LATINOAMERICANO HIGIENE Y CALIDAD EN LA ALIMENTACIÓN

ENTRENAMIENTO DE PANEL SENSORIAL EN COMPUESTOS VOLÁTILES CON INFLUENCIA EN EL AROMA DE PRODUCTOS CÁRNICOS

2009-01-01

CHILE

FOURTH INTERNATIONAL CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES

RELATIONSHIP BETWEEN SENSORY PERCEPTION AND VOLATILE COMPOUNDS IN THE AROMA OF SAUSAGE USING GAS CHROMATOGRAPHY-OLFACTOMETRY

2010-01-01

MÉXICO

FOURTH INTERNATIONAL CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES

EFFECT OF TEMPERATURE ON THE QUALITY OF BELL PEPPER (CAPSICUM ANNUM L.) GROWN IN GREENHOUSES IN THE SOUTHERN REGION OF JALISCO, MÉXICO

2010-01-01

MÉXICO

XI SIMPOSIO INTERNACIONAL Y VI CONGRESO NACIONAL DE AGRICULTURA SOSTENIBLE

ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE ACEITES ESENCIALES TAGETES SOBRE RHIZOPUS STOLONIFER EN FRUTO DE Jitomate

2011-01-01

MÉXICO

III SIMPOSIO REGIONAL Y II CONGRESO NACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA Y PRODUCCIÓN AGRÍCOLA SUSTENTABLE

ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE ACEITES ESENCIALES TAGETES SOBRE RHIZOPUS STOLONIFER

2011-01-01

MÉXICO

EXPERIMENTAL BIOLOGY 2014

BIOACTIVE PEPTIDES PRODUCED FROM ENHANCED COMMON BEAN CULTIVARS INHIBIT ANGIOTENSIN CONVERTING ENZYME ACTIVITY.

2014-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

6° FOOD SCIENCE BIOTECHNOLOGY AND SAFETY

NUTRACEUTICAL PROPERTIES OF PROTEIN HYDROLYSATES FROM PRECOOKED COMMON BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.)

2014-01-01

MÉXICO

EXPERIMENTAL BIOLOGY 2015

PEPTIDES IN COMMON BEAN PROTEIN HYDROLYSATES INHIBIT MOLECULAR TARGET ENZYMES IN TYPE-2 DIABETES

2015-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY

PHENOLIC EXTRACTS AND BIOACTIVE PEPTIDES FROM BRAZILIAN BEANS (PHASEOLUS VULGARIS) INHIBIT DIPEPTIDYL PEPTIDASE IV, ANGIOTENSIN CONVERTING ENZYME, α -AMYLASE AND α -GLUCOSIDASE

2015-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

PHYTOCHEMICAL SOCIETY OF NORTH AMERICA CONFERENCE

IMPROVING STABILITY OF BEAN ANTHOCYANINS BY SS-CYCLODEXTRIN ADDITION IN A SPORT BEVERAGE

2015-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

PHYTOCHEMICAL SOCIETY OF NORTH AMERICA CONFERENCE

BLACK BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) ANTHOCYANINS: EXTRACTION, THERMAL STABILITY AND SHELF-LIFE AT DIFFERENT PHs AND TEMPERATURES

2015-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

EXPERIMENTAL BIOLOGY 2016

ANTIDIABETIC EFFECT OF BLACK BEAN PEPTIDES THROUGH REDUCTION OF GLUCOSE ABSORPTION AND MODULATION OF SGLT1, GLUT2 AND DPP-IV IN IN VITRO AND IN VIVO MODELS

2016-01-01

UNITED STATES OF AMERICA





EXPERIMENTAL BIOLOGY 2017

BLACK BEAN COAT ANTHOCYANIN-RICH EXTRACTS AND PURE ANTHOCYANINS MODULATED MOLECULAR MARKERS OF DIABETES"

2017-04-25

UNITED STATES OF AMERICA

INTERNATIONAL CONFERENCE AND EXHIBITION OF NUTRACEUTICALS AND FUNCTIONAL FOODS

PRODUCTION, CHARACTERIZATION, AND EVALUATION OF ANTIDIABETIC PEPTIDES FROM BEAN PROTEIN USING BIOINFORMATICS TOOLS, ENZYMATIC SYSTEMS, IN VITRO AND IN VIVO MODELS

2016-01-01

UNITED STATES OF AMERICA

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGYST 2017

PEPTIDES FROM BLACK BEAN PROTEIN INHIBIT GLUCOSE UPTAKE IN CANCER CELLS BY REDUCING SGLT1 AND GLUT2 EXPRESSION AND THEIR TRANSLOCATION TO THE MEMBRANE

2017-06-27

UNITED STATES OF AMERICA

1ST CIAPEP - IBERO-AMERICAN CONGRESS ON BIOACTIVE PEPTIDES

LEGUME PROTEIN HYDROLYSATES COMBINATION PRESENT SYNERGISTIC EFFECT TO INHIBIT BIOLOGICAL MARKERS ASSOCIATED TO OBESITY

2019-12-03

BRAZIL

1ST CIAPEP - IBERO-AMERICAN CONGRESS ON BIOACTIVE PEPTIDES

ACUTE EFFECT OF BLACK BEAN HYDROLYZED PROTEIN (PHASEOLUS VULGARIS L.) ON GLUCOSE AND INSULIN LEVELS IN ADULTS WITH OVERWEIGHT AND OBESITY

2019-12-03

BRAZIL

1ST CIAPEP - IBERO-AMERICAN CONGRESS ON BIOACTIVE PEPTIDES

PROTEINS AND PEPTIDES FROM COCOA (THEOBROMA CACAO L.) SEEDS REDUCED OF OBESITY AND BLOOD PRESSURE IN HIGH-FAT DIET-INDUCED OBESE RATS

2019-12-03

BRAZIL

1ST CIAPEP - IBERO-AMERICAN CONGRESS ON BIOACTIVE PEPTIDES

PEPTIDES FROM MEXICAN GRASSHOPPER (SPHENARIUM PURPURASCENS) CHARACTERIZATION AND ANTIOXIDANT POTENTIAL

2019-12-03

BRAZIL

5TH LATIN AMERICAN CONGRESS OF GLYCOBIOLOGY AND 2ND MEETING OF THE GLYSCIENCE IN HEALTH THEMATIC NETWORK

AUTOCLAVING IMPROVES THE TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) CARBOHYDRATES

2019-10-02

MÉXICO

54º CONGRESO MEXICANO DE QUÍMICA, SOCIEDAD QUÍMICA DE MÉXICO

EXTRACCIÓN Y CONCENTRACIÓN POR ULTRAFILTRACIÓN DE PROTEÍNAS DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L.) SOMETIDO A TRATAMIENTO TÉRMICO

2019-09-30

MÉXICO

2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON BIOACTIVE PEPTIDES

BLACK BEANS SOLID-STATE FERMENTATION IMPROVES BIOACTIVE PEPTIDES RELEASE AND THEIR POTENTIAL TO INHIBIT MARKERS RELATED TO TYPE-2 DIABETES

2019-05-22

SPAIN

2ND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON BIOACTIVE PEPTIDES

PROTEINS FROM THEOBROMA CACAO L. SEEDS CRIOLLO DECREASE WHITE ADIPOSE TISSUE DYSFUNCTION AND HYPERTENSION IN A DIET-INDUCED OBESITY MODEL

2019-05-22

MÉXICO

AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION 2019, BALTIMORE, USA.

BIOACTIVE PEPTIDES FROM BLACK BEAN PROTEINS PLAY A POTENTIAL ROLE IN THE PREVENTION OF ADIPOGENESIS

2019-06-08

UNITED STATES OF AMERICA





INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

SUPERCritical CO₂ PROCESSING INCREASED ANTHOCYANIN-RICH EXTRACT YIELDS FROM WHOLE BLACK BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.)” PRESENTADO EN LA CONFERENCIA “IFT19: FEED YOUR FUTURE, INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

2019-06-03

UNITED STATES OF AMERICA

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

GRASSHOPPER (SPHENARIUM PURPURASCAENS) HIGH PROTEIN FLOUR TECHNO-FUNCTIONAL CHARACTERIZATION AS AN ALTERNATIVE FOOD INGREDIENT

2019-06-03

UNITED STATES OF AMERICA

I FORO EN SALUD CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, I CONFERENCIA INTERNACIONAL LA VALSE-FOOD IV, CONFERENCIA INTERNACIONAL CHIA-LINK

IN SILICO CHARACTERIZATION OF THE POTENTIAL OF COCOA PROTEIN AS SOURCE OF BIOACTIVE PEPTIDES AGAINST MOLECULAR TARGETS RELATED TO OBESITY

2018-11-07

MÉXICO

LATIN FOOD 2018

EVALUATION OF SOAKING AND COOKING EFFECT IN CARBOHYDRATES AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.)

2018-11-14

MÉXICO

LATIN FOOD 2018

OBTAINING COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) FLOUR ATTENUATED IN NON-DIGESTIBLE OLIGOSACCHARIDES AND TANNINS THROUGH PROCESSING

2018-11-14

MÉXICO

3ER CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

LA FERMENTACIÓN EN ESTADO SÓLIDO DE FRIJOL NEGRO FAVORECE LA LIBERACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y NO INFLUYE EN SU POTENCIAL BIOLÓGICO

2018-06-20

MÉXICO

3ER CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

PEPTIDOS Y COMPUESTOS FENÓLICOS DEL MEZQUITE (PROSOPIS) CON POTENCIAL ANTIDIABÉTICO

2018-06-20

MÉXICO

3ER CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

INFLUENCIA DE LA FUERZA IÓNICA SOBRE EL POTENCIAL ZETA DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL

2018-06-20

MÉXICO

★ PRODUCTO DESTACADO

AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION” 2023, BOSTON, USA

IN VITRO ANTIDIABETES POTENTIAL OF BAKED MILPA SEED SNACK (COMMON BEAN, MAIZE AND PUMKIN

2023-07-22

UNITED STATES OF AMERICA

“AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION” 2023, BOSTON, USA.

ANTHOCYANIN-ENRICHED EXTRACTS AND PURE PHENOLIC COMPOUNDS REDUCED INTRACELLULAR REACTIVE OXYGEN SPECIES INDUCED BY PARTICULATE MATTER IN DERMAL FIBROBLASTS

2023-07-22

UNITED STATES OF AMERICA

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

MEJORA NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE GALLETAS POR MEDIO DE GEL COACERVADO Y EXTRACTO DE PROPÓLEO

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

COMPUESTOS BIOACTIVOS DE FRIJOL CON POTENCIAL MODULADOR DE PUNTOS DE CONTROL PD1-PDL1 DE INMUNOVIGILANCIA

2023-11-12

MÉXICO





6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES Y DIGESTIBILIDAD DE LA HARINA DE ACHETA DOMESTICUS DESGRASADA POR FLUIDO SUPERCRÍTICO

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

EL FRIJOL PHASEOLUS SPP. ENDÉMICO DEL PACÍFICO SUR MEXICANO COMO FUENTE POTENCIAL DE SAPONINAS

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

ASLAMIENTO E HIDRÓLISIS DE PROTEÍNA DE FRIJOL DE LA REGIÓN PACÍFICO SUR CON POTENCIAL BIOLÓGICO

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

OBTENCIÓN Y EVALUACIÓN DE CONCENTRADOS DE PROTEÍNA DE GRILLO (ACHETA DOMESTICUS) Y CHAPULÍN (SPHENARIUM PURPURASCENS)

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

ESTABILIDAD Y POTENCIAL BIOLÓGICO DE EXTRACTOS RICOS EN ANTOCIANINAS DE FRIJOL NEGRO ENDÉMICO EN BEBIDAS COMERCIALES

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

EXTRACTOS ENRIQUECIDOS CON COMPUESTOS FENÓLICOS DE FRIJOL MODULAN MARCADORES RELACIONADOS AL ENVEJECIMIENTO EN FIBROBLASTOS DÉRMICOS

2023-11-12

MÉXICO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

APROVECHAMIENTO DEL RESIDUO DE CHIÁ (SALVIA HISPÁNICA L.) PARA OBTENER HIDROLIZADOS PROTEICOS CON POTENCIAL ANTIOXIDANTE

2023-11-12

MÉXICO

LATIN FOOD 2022

PURIFIED EXTRACTS OF AN ENDEMIC BLACK AND PINTO BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) FROM CHIAPAS, MÉXICO PRESENT ANTIOXIDANT POTENTIAL

2022-11-16

MÉXICO

SEGUNDO CONGRESO INTERNACIONAL DE ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN: VIOLENCIA E INSEGURIDAD ALIMENTARIA

TRANSICIÓN ALIMENTARIA DEL MEXICANO, UNA VUELTA A LA REVALORIZACIÓN DE LO PROPIO, EN LA MESA: PATRIMONIO BIOCULTURAL DESDE UNA INTERPRETACIÓN INTEGRAL: SALUD, ALIMENTACIÓN Y TERRITORIO

2022-11-09

MÉXICO

5° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

CARACTERIZACIÓN Y POTENCIAL BIOLÓGICO DE FRACCIONES DE ANTOCIANINAS DE FRIJOL NEGRO NATIVO OBTENIDAS POR CROMATOGRAFÍA EN CONTRACORRIENTE

2022-06-08

MÉXICO

5° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

GENERACIÓN DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL Y SU INCORPORACIÓN A UN MODELO ALIMENTARIO

2022-06-08

MÉXICO

5° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEÚTICOS

APROVECHAMIENTO Y CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y DE TEXTURA DEL GRANO DE MAÍZ COMO BOTANA

2022-06-08

MÉXICO





5° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

EFFECTO DE LA CONCENTRACIÓN DE HIDROLIZADO DE PROTEÍNA DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS L.) SOBRE LAS PROPIEDADES ENCAPSULANTES DE UN SISTEMA DE PARTÍCULAS DE QUITOSANO-FOSFATO

2022-06-08

MÉXICO

XXII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Y VII CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

COMMON BEAN BAKED SNACK: A HEALTHIER SNACK ALTERNATIVE

2021-06-16

MÉXICO

“AMERICAN CHEMICAL SOCIETY SPRING 2021”

FERMENTED BLACK BEANS RELEASED PEPTIDES AND PHENOLIC COMPOUNDS BIOLOGICAL POTENTIAL

2021-04-05

UNITED STATES OF AMERICA

“AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION” 2020, SEATTLE, USA.

BLACK BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) PHENOLIC EXTRACT EXHIBITS ANTIOXIDANT AND ANTI-AGING POTENTIAL

2020-05-30

UNITED STATES OF AMERICA

“AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION” 2020, SEATTLE, USA.

ACUTE EFFECT OF BLACK BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) HYDROLYZED PROTEIN ON GLUCOSE LEVELS IN ADULTS WITH PREDIABETES AND NORMAL GLUCOSE TOLERANCE

2020-05-30

UNITED STATES OF AMERICA

“AMERICAN SOCIETY FOR NUTRITION” 2020, SEATTLE, USA.

MEXICAN ENDEMIC BLACK BEAN PHENOLIC EXTRACT ANTIOXIDANT AND ANTI-INFLAMMATORY POTENTIAL

2020-05-30

UNITED STATES OF AMERICA

EVALUACIONES

ESPECIALIDAD NACIONAL PARA EL BIENESTAR COMUNITARIO EN AGROECOLOGÍAS Y SOBERANÍAS ALIMENTARIAS (ENBC - ASA)

CONACYT | 2023-11-08

REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE EXPEDIENTES PARA LA PRIMERA ETAPA DEL PROCESO DE SELECCIÓN DE ESTUDIANTES DE LA CONVOCATORIA.

CONVOCATORIA 2022 FORTALECIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA Y DESARROLLO DE CAPACIDADES CIENTÍFICAS DADC

CONACYT | 2022-08-23

EVALUACIÓN DE PERTINENCIA DE PROPUESTAS DE INFRAESTRUCTURA EN LA PLATAFORMA DE CONAHCYT.

CONVOCATORIA 2022 ESTANCIAS POSDOCTORALES POR MÉXICO

CONACYT | 2022-08-18

REVISIÓN Y EVALUACIÓN DE 10 EXPEDIENTES EN EL SISTEMA DE CONAHCYT DE ASPIRANTES A POSICIONES POSDOCTORALES EN INSTITUCIONES EN MÉXICO.

PRÁCTICAS INTERINSTITUCIONALES DE INMERSIÓN TERRITORIAL DEL PROGRAMA (PIES AGILES)

CONACYT | 2022-12-13

LA EVALUACIÓN DE LOS EXPEDIENTES ENVIADOS FUE REALIZADA POR PARES, INTEGRANDO UN EVALUADOR EXTERNO Y UN INVESTIGADOR POR MÉXICO. SE REALIZÓ LA EVALUACIÓN EN UNA PLATAFORMA VIRTUAL PARA FACILITAR EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN Y EL PROPIO PROCESO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE CANDIDATOS. PARA FINALMENTE TENER REUNIONES PRESENCIALES PARA ACUERDOS.





PROGRAMA INTERINSTITUCIONAL DE ESPECIALIDAD EN SOBERANÍAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE INCIDENCIA LOCAL ESTRATÉGICA (PIES AGILES)

CONACYT | 2021-08-06

EVALUACIÓN DE EXPEDIENTES EN COMISION POR PARES, INTEGRANDO UN EVALUADOR EXTERNO Y UN POSDOCTORANTE. LA REVISION DE DOCUMENTOS SE REALIZÓ EN UNA PLATAFORMA VIRTUAL PARA FACILITAR EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN Y EL PROPIO PROCESO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN DE CANDIDATOS. PARA DESPUES TENER REUNIONES PRESENCIALES PARA LA TOMA DE DESICIONES Y ACUERDOS.

ACADEMIA MEXICANA DE CIENCIAS, A.C.

OTROS | EVALUADOR | 2019-03-27 - 2019-04-30

EVALUACIÓN DE ASPIRANTES

ELSEVIER/WILEY

OTROS | REVISOR PAR | 2017-02-01 - 2020-02-25

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ASISTENCIA EN TECNOLOGÍA Y DISEÑO DEL ESTADO DE JALISCO AC

OTROS | EVALUADOR | 2023-12-08 - 2023-12-12

PROPUESTA DE LA CONVOCATORIA "CIENCIA BÁSICA Y DE FRONTERA 2024"

CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR DE LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

OTROS | EVALUADOR EXTERNO | 2022-01-10 - 2022-01-19

COMPUESTOS BIOFUNCIONALES Y VIDA ÚTIL DEL ACEITE DE AGUACATE VIRGEN. EFECTO DE LA ADICIÓN DE EXTRACTOS DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA

SUB-DIRECTORATE FOR RESEARCH PROJECTS (SPI-FONDECYT), CHILEAN AGENCY FOR RESEARCH AND DEVELOPMENT.

OTROS | EVALUADOR | 2022-06-28 - 2022-07-28

DELIVERY SYSTEM DEVELOPMENT TO IMPROVE THE POMEGRANATE PEEL EXTRACT BIOLOGICAL EFFECT: VALIDATION IN A PRE-CLINICAL MODEL OF OBESITY WITH GUT MICROBIOTA DEPLETION

CONSEJO ESTATAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE JALISCO COECYTJAL.

OTROS | EVALUADOR CALIFICADO | 2023-10-23 - 2023-11-17

PROYECTOS DEL PROGRAMA DE INNOVACIÓN EN JALISCO (PROINNJA) DESARROLLO TECNOLÓGICO 2023

INSTITUTO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA DE NUEVO LEÓN

OTROS | EVALUADOR | 2023-11-03 - 2023-12-08

CANDIDATURAS DEL PREMIO NUEVO LEÓN DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

OTROS | JURADO | 2022-08-22 - 2022-10-14

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN INEDITOS EN CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES, CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

CONGRESO LATIN FOOD 2022

OTROS | EVALUADOR | 2022-11-16 - 2022-11-18





PRESENTACIONES ORALES

4° CONGRESO INTERNACIONAL DIGITAL EN ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

OTROS | EVALUADOR | 2020-06-10 - 2020-06-12

PRESENTACIONES ORALES

5TO CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

OTROS | EVALUADOR | 2022-06-08 - 2022-06-10

PRESENTACIONES ORALES

6° CONGRESO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACEUTICOS

OTROS | EVALUADOR | 2023-11-12 - 2023-11-14

PRESENTACIONES ORALES

XXI CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA)

OTROS | EVALUADOR | 2019-10-31 - 2019-11-02

TRABAJOS LIBRES DE INVESTIGACIÓN

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY

OTROS | EVALUADOR | 2022-04-04 - 2022-04-29

ARTÍCULO CIENTÍFICO

ACS PUBLICATIONS

OTROS | EVALUADOR | 2022-01-03 - 2022-12-16

ARTÍCULO CIENTÍFICO

COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY

OTROS | EVALUADOR | 2022-04-04 - 2022-06-24

ARTÍCULO CIENTÍFICO

FOOD CHEMISTRY

OTROS | EVALUADOR | 2020-05-04 - 2024-02-23

ARTÍCULO CIENTÍFICO

FOOD CHEMISTRY: X

OTROS | EVALUADOR | 2021-10-04 - 2022-02-25

ARTÍCULO CIENTÍFICO

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL

OTROS | EVALUADOR | 2019-08-05 - 2023-02-24

ARTÍCULO CIENTÍFICO

JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS





OTROS | EVALUADOR | 2018-02-05 - 2023-01-31

ARTÍCULO CIENTÍFICO

REVISTA HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS

OTROS | EVALUADOR | 2023-03-24 - 2023-05-02

ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN

DIVULGACIÓN

[VER DOCUMENTO PROBATORIO](#)

INNOPROT INNOVACIÓN EN EL PROCESAMIENTO DE PROTEÍNAS VEGETALES ENDÉMICAS DE IBEROAMÉRICA

CYTED

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2023-12-14

★ PRODUCTO DESTACADO

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

RED DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2023-11-12

6° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

RED DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

MODERACIÓN DE MESA REDONDA | 2023-11-12

UNIQUE MEXICAN BLACK AND PINTO BEAN VARIETIES ARE HIGH IN HEALTHY COMPOUNDS

UNIVERSIDAD DE ILLINOIS EN URBANA CHAMPAIGN

ENTREVISTA | 2023-10-06

★ PRODUCTO DESTACADO

9° CONGRESO INTERNACIONAL DE NIXTAMALIZACIÓN

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2023-09-27

FUENTES VEGETALES SUBUTILIZADAS PARA LA OBTENCIÓN DE PROTEÍNAS Y PÉPTIDOS BIOACTIVOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

CIATEJ/IPICYT

CONFERENCIA | 2023-09-11

★ PRODUCTO DESTACADO

FORO TECNOLÓGICO PLANT.BASED 2023

CIATEJ/IPICYT





ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2023-09-11

DISEÑO Y EVALUACIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES

CIATEJ

CURSO | 2023-08-18

ENTREGA DEL LIBRO “APRENDIENDO MÁS SOBRE EL FRIJOL Y SU IMPORTANCIA EN XOCHISTLAHUACA, GUERRERO”

CIATEJ

ENTREVISTA | 2023-07-14

★ PRODUCTO DESTACADO

REVISTA HORIZONTES TRANSDISCIPLINARIOS

CIATEJ

REVISTA DE DIVULGACIÓN | 2023-07-01

EL FRIJOL, ASPECTOS NUTRICIONALES Y ALTERNATIVAS DE APROVECHAMIENTO

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

CONFERENCIA | 2023-01-17

FORO TECNOLÓGICO PLANT BASED 2022

CIATEJ/TEC DE MONTERREY

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2022-11-28

★ PRODUCTO DESTACADO

REVALORIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL FRIJOL. EMPRENDIMIENTOS E INNOVACIONES CON PERSPECTIVA DE IMPACTO SOCIAL Y CONTROL MICROBIANO DE PLAGAS: DEL LABORATORIO AL CAMPO Y VICEVERSA.

INSTITUTO SUPERIOR INTERCULTURAL AYUUK

TALLER | 2022-10-17

TALLERISTA FESTIVAL PAPIROLAS

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

TALLER | 2022-10-09

EL FRIJOL NEGRO COMO FUENTE DE INGREDIENTES FUNCIONALES

HABLEMOS CLARO DE ALIMENTOS

REVISTA DE DIVULGACIÓN | 2022-10-05

ALTERNATIVAS DEL APROVECHAMIENTO DEL FRIJOL

THE FOOD TECH

FERIA CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA | 2022-09-28





APROVECHAMIENTO INTEGRAL DEL FRIJOL

CIATEJ, SUBSEDE MERIDA

CONFERENCIA | 2022-07-22

5° CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

RED DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2022-06-08

EL SABER DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS NN, ANNCUE ÑOMNDAA EN LA CIENCIA ¿QUE SABEMOS DEL FRIJOL?

CIATEJ/ESCUELA PRIMARIA BILINGUE "EL PORVENIR"

TALLER | 2022-05-26

★ PRODUCTO DESTACADO

EL SABER DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS NN'ANNCUE ÑOMNDAA SOBRE LA CIENCIA Y EL FRIJOL

CIATEJ

ENTREVISTA | 2022-05-26

★ PRODUCTO DESTACADO

REVALORIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL FRIJOL: EMPRENDIMIENTOS E INNOVACIONES CON PERSPECTIVA DE IMPACTO SOCIAL

TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO, ITS DE LA COSTA CHICA

CONFERENCIA | 2022-05-24

DESARROLLO Y VALIDACIÓN BIOLÓGICA DE ALIMENTOS FUNCIONALES A PARTIR DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS)

UNIVERSIDAD DE COLIMA

CONFERENCIA | 2021-11-26

★ PRODUCTO DESTACADO

FORO ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS NATIVAS: ALTERNATIVAS DE APROVECHAMIENTO E INNOVACIÓN

CIATEJ

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2021-11-22

DESARROLLO E INNOVACIÓN EN LA FORMULACIÓN DE ALIMENTOS NO TRADICIONALES

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

CONFERENCIA | 2021-11-17

INDUSTRIA ALIMENTICIA: NOVEDADES Y TENDENCIAS

CONSEJO DE CAMARAS INDUSTRIALES DE JALISCO

FERIA EMPRESARIAL | 2021-10-26





REVALORIZACIÓN Y APROVECHAMIENTO DEL FRIJOL DE CHIAPAS

CIATEJ

CONFERENCIA | 2021-10-19

DISEÑO Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA LA MOLINA

CONFERENCIA | 2021-09-24

SIMPOSIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUD I-MAAS-JALISCO, MÉXICO

CIATEJ/UNIVERSIDAD DE ILLINOIS SYSTEM/TEC DE MONTERREY

ORGANIZACIÓN DE EVENTO | 2021-08-12

SIMPOSIO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y SALUD I-MAAS-JALISCO, MÉXICO

CIATEJ/UNIVERSIDAD DE ILLINOIS SYSTEM/TEC DE MONTERREY

MODERACIÓN DE MESA REDONDA | 2021-08-12

EL FRIJOL COMO FUENTE DE INGREDIENTES FUNCIONALES: ESTRATEGIAS DE APROVECHAMIENTO

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE TAPACHULA

CONFERENCIA | 2021-08-06

CURSO VIRTUAL "VAMOS A PUBLICAR"

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR

CURSO | 2021-07-26

ELABORACIÓN DE ARTÍCULOS DE INVESTIGACIÓN Y CIENTÍFICOS

CIATEJ/ITS DE COATZACOALCOS

TALLER | 2021-02-25

FRIJOL NEGRO COMO FUENTE DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS CON ACTIVIDAD HIPOGLUCÉMICA

SOMEICCA A.C.

CONFERENCIA | 2020-07-20

INGREDIENTES FUNCIONALES EN LOS ALIMENTOS Y LA IMPORTANCIA DE SU EVALUACIÓN BIOLÓGICA

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

CONFERENCIA | 2020-07-15

REDES PROYECTO CALABAZA-FRIJOL

CIATEJ

INTERNET | 2019-12-02

CANAL DE YOUTUBE PROYECTO "CALABAZA-FRIJOL CIATEJ"





CIATEJ

ENTREVISTA | 2019-11-25

APROVECHAMIENTO, RECUPERACIÓN Y CONSUMO DE FRIJOL EN MÉXICO

4. UNIVERSIDAD HIPÓCRATES, CAMPUS ACAPULCO, GUERRERO

CONFERENCIA | 2019-11-14

MÉXICO UNE ESFUERZOS PARA RESCATAR LA RIQUEZA DEL FRIJOL

MAS-MEXICO.COM.MX

ENTREVISTA | 2019-01-20

CIENTÍFICOS BUSCAN POTENCIAR RIQUEZA NUTRICIONAL DEL FRIJOL Y AUMENTAR SU CONSUMO

PULSO DIARIO DE SAN LUIS

ENTREVISTA | 2019-01-14

BUSCAN POTENCIAR RIQUEZA NUTRICIONAL DEL FRIJOL

EL SIGLO DE DURANGO

ENTREVISTA | 2019-01-14

CIENTÍFICOS BUSCAN POTENCIAR RIQUEZA NUTRICIONAL DEL FRIJOL

EL INFORMADOR

ENTREVISTA | 2019-01-14

FRIJOL, IDENTIDAD Y RIQUEZA NUTRICIONAL PARA MÉXICO

EL HERALDO DE SALTILLO

ENTREVISTA | 2019-01-11

FRIJOL, IDENTIDAD Y RIQUEZA NUTRICIONAL PARA MÉXICO

CIENCIAMX NOTICIAS

ENTREVISTA | 2019-01-09

EL FRIJOL EN LA DIETA DEL MEXICANO

EL SOL DE MÉXICO

ENTREVISTA | 2018-12-07

EL FRIJOL EN LA DIETA DEL MEXICANO

CIATEJ

ENTREVISTA | 2018-11-28

PRODUCCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE PÉPTIDOS HIPOGLUCEMIANTES A PARTIR DE PROTEÍNA DE FRIJOL NEGRO (PHASEOLUS VULGARIS)

1. UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ





CONFERENCIA | 2017-11-30

GENERACIÓN DE PÉPTIDOS HIPOGLUCEMIANTES A PARTIR DE PROTEÍNA DE FRIJOL NEGRO (PHASELOUS VULGARIS L.)

2. UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS

CONFERENCIA | 2017-05-08

PRODUCCIÓN, CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE PÉPTIDOS HIPOGLUCEMIANTES A PARTIR DE PROTEÍNA DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS)

3. UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA, CENTRO UNIVERSITARIO DEL SUR

CONFERENCIA | 2016-11-18

DESARROLLO INSTITUCIONAL

[VER DOCUMENTO PROBATORIO](#)

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS QUE AMPLÍEN LA CAPACIDAD DE INVESTIGACIÓN: DESDE MI LLEGADA AL CIATEJ EN 2016, IMPULSÉ LA CREACIÓN DE UNA NUEVA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN EN NUTRIGENÓMICA, PARA LO CUAL SE DISEÑÓ, CONSTRUYÓ Y EQUIPÓ UN LABORATORIO DE CULTIVO CELULAR. PARA ESTE FIN SE CONCURSÓ Y OBTUVO FINANCIAMIENTO DEL FONDO DE INFRAESTRUCTURA DE CONAHCYT Y OTROS FONDOS INSTITUCIONALES. ESTE NUEVO LABORATORIO, DEL CUAL SOY RESPONSABLE, HA PERMITIDO A LOS ESTUDIANTES DEL POSGRADO EN INNOVACIÓN BIOTECNOLÓGICA DEL CIATEJ Y DE OTRAS INSTITUCIONES REALIZAR INVESTIGACIONES SOBRE EL POTENCIAL EFECTO DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS PROVENIENTES DE ALIMENTOS SOBRE LA MODULACIÓN DE GENES Y PROTEÍNAS RELACIONADOS CON ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES. COMO INVESTIGADOR DE LA UNIDAD DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA DEL CIATEJ, HE SIDO BENEFICIADO CON 21 PROYECTOS Y SERVICIOS TECNOLÓGICOS APROBADOS EN CONVOCATORIAS DEL CONAHCYT, COECYTJAL E INICIATIVA PRIVADA. OBTUVE FINANCIAMIENTO EN LA CONVOCATORIA DE PROYECTOS DE DESARROLLO CIENTÍFICO PARA ATENDER PROBLEMAS NACIONALES 2016 PARA DESARROLLAR EL PROYECTO “DESARROLLO DE UNA ESTRATEGIA DE REVALORIZACIÓN DEL FRIJOL COMO PARTE DE LA DIETA DEL MEXICANO A TRAVÉS DE SU UTILIZACIÓN COMO INGREDIENTES CON IMPORTANCIA BIOLÓGICA Y TECNOLÓGICA”, DONDE SE INVOLUCRARON ESTUDIANTES DE POSGRADO DEL CIATEJ Y DE OTRAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS. ADEMÁS, SE GENERARON 4 SOLICITUDES DE PATENTE, 3 TESIS DE LICENCIATURA Y 5 TESIS DE MAESTRÍA, SE PRESENTARON 11 TRABAJOS EN MODALIDAD POSTER EN FOROS ACADÉMICOS Y SE PUBLICARON 10 ARTÍCULOS CIENTÍFICOS EN IMPORTANTES REVISTAS INDEXADAS. EN LA CONVOCATORIA DE “FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA 2018”, ME VI BENEFICIADO CON UN PROYECTO CUYO OBJETIVO PRINCIPAL FUE INCREMENTAR LAS CAPACIDADES TECNOLÓGICAS DE LA PLANTA PILOTO DEL CIATEJ AL ADQUIRIR ACCESORIOS DE EQUIPOS PARA SU MEJORA. POR OTRA PARTE, HE OBTENIDO FINANCIAMIENTO PARA INVESTIGACIÓN DE LOS FONDOS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO (FODECYJAL), ENTRE LOS QUE DESTACAN LOS SIGUIENTES 5 PROYECTOS: 1) “MADURACIÓN TECNOLÓGICA Y COMERCIAL DE UN PROCESO PARA GENERACIÓN Y PURIFICACIÓN DE HIDROLIZADOS DE PROTEÍNA DE FRIJOL COMÚN (PHASEOLUS VULGARIS L.) CON POTENCIAL HIPOGLUCEMIANTE”, 2) “VALIDACIÓN DEL MODELO DE NEGOCIOS Y DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE UN SNACK DE FRIJOL ALTO EN PROTEÍNA Y FIBRA EN CONDICIONES PRE-COMERCIALES”, 3) “INNOVATIVE ECO-EFFICIENT STRATEGY TO GENERATE CRICKET (ACHETA DOMESTICUS) PROTEIN ISOLATE BY USING ULTRAFILTRATION-DIAFILTRATION (UF-DF) TECHNOLOGY”, 4) VALIDACIÓN DEL EFECTO PREVENTIVO DE UNA BOTANA HORNEADA DE FRIJOL





SOBRE EL SÍNDROME METABÓLICO: ENSAYO CLÍNICO CRUZADO”, 5) “DEVELOPMENT OF SUSTAINABLE AND FUNCTIONAL FOOD MATRICES USING CRICKET (ACHETA DOMESTICUS) PROTEIN ISOLATES”. ESTOS FINANCIAMIENTOS HAN SIDO FUNDAMENTALES PARA CONSOLIDAR LA LÍNEA DE INVESTIGACIÓN EN LA QUE PARTICIPO Y COMO CONSECUENCIA, LAS CAPACIDADES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS DEL CIATEJ. ASÍ MISMO HE PARTICIPADO EN DOS PROYECTOS FORDECYT DEL CIATEJ, EN DONDE TUVE LA OPORTUNIDAD DE REALIZAR INVESTIGACIÓN RELACIONADA CON VARIEDADES DE FRIJOL ENDÉMICAS DEL PACÍFICO SUR DE MÉXICO Y MIELES DE LA REGIÓN OCCIDENTE DE MÉXICO. CABE MENCIONAR QUE LA PARTICIPACIÓN EN TODOS ESTOS PROYECTOS ESTÁ DIRECTAMENTE RELACIONADA CON EL INCREMENTO DE LAS CAPACIDADES DE INVESTIGACIÓN DEL CIATEJ, YA QUE SE INVOLUCRAN ESTUDIANTES DE LICENCIATURA Y POSGRADO, GENERANDO DESARROLLOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS RELACIONADOS CON LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS QUE AQUEJAN A LA SOCIEDAD. HE PARTICIPADO COMO RESPONSABLE TÉCNICO EN ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN CON EMPRESAS DEL RAMO ALIMENTICIO DE GRAN IMPORTANCIA EN MÉXICO, DESTACANDO UN PROYECTO TECNOLÓGICO CON LA EMPRESA SIGMA ALIMENTOS CORPORATIVO Y SERVICIOS TECNOLÓGICOS CON: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, NIN INSTITUTE, CRICKEX, CHOP FOOD Y CORPORATIVO BIMBO. ESTOS PROYECTOS Y SERVICIOS FORMAN PARTE DEL QUEHACER CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO POR EL CUAL ES RECONOCIDO EL CIATEJ.

PARTICIPACIÓN EN LA CREACIÓN O DISEÑO DE PLANES DE ESTUDIO: EN EL CAMPO ACADÉMICO PARTICIPO ACTIVAMENTE EN EL POSGRADO EN CIENCIAS EN INNOVACIÓN BIOTECNOLÓGICA DEL CIATEJ. FUI RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN ACADÉMICA DE LA UNIDAD DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA DEL POSGRADO. COMO PARTE DE LAS ACTIVIDADES DE LA COORDINACIÓN DE POSGRADO, ESTÁ EL FORMAR PARTE DEL COMITÉ INSTITUCIONAL DE POSGRADO, ÓRGANO COLEGIADO CUYA FUNCIÓN ES COORDINAR LOS ESFUERZOS DEL CENTRO PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD LOS POSGRADOS INSTITUCIONALES. POR OTRA PARTE, COMO COORDINADOR ACADÉMICO PARTICIPÉ EN LA ORGANIZACIÓN DE SEMINARIOS DE AVANCES, EXÁMENES PREDOCTORALES Y DE TITULACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEL POSGRADO. ADEMÁS, FORMO PARTE DE LA JUNTA ACADÉMICA DE LA UNIDAD DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CUYAS ACTIVIDADES SE CENTRAN EN TRABAJAR CON LA COORDINACIÓN ACADÉMICA EN LA ACTUALIZACIÓN DE LOS PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO DE LA UNIDAD DE TECNOLOGÍA ALIMENTARIA, CONTRIBUIR EN EL SEGUIMIENTO DEL CUMPLIMIENTO DE LA EFICIENCIA TERMINAL DE LOS ESTUDIANTES, APOYAR EN LA PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE LOS PROGRAMAS DE POSGRADO, REVISAR Y DAR SEGUIMIENTO DE LOS CASOS DE CONFLICTOS ACADÉMICOS, REVISAR, DAR SEGUIMIENTO Y EN SU CASO RECOMENDAR LA APROBACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y SOLICITUDES DE CAMBIOS EN LOS COMITÉS TUTORIALES Y EMITIR RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA EL FORTALECIMIENTO DEL POSGRADO. PARTICULARMENTE EN PERÍODO COMPRENDIDO ENTRE SEPTIEMBRE 2020 Y AGOSTO 2021 FORMÉ PARTE DEL GRUPO DE ACTUALIZACIÓN CURRICULAR DE LOS PROGRAMAS DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN CIENCIAS EN INNOVACIÓN BIOTECNOLÓGICA CON NÚMEROS DE REFERENCIA EN EL SISTEMA NACIONAL DE POSGRADOS 004275 Y 004277, RESPECTIVAMENTE. POR OTRA PARTE, DISEÑÉ EL PROGRAMA E IMPARTO LA ASIGNATURA DE “TALLER DE REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS” EN DONDE LOS ESTUDIANTES DE POSGRADO TIENEN LA OPORTUNIDAD DE APRENDER DE MANERA PRÁCTICA Y TEMPRANA COMO SE CONSTRUYE UN ARTÍCULO CIENTÍFICO, GENERANDO COMO PRODUCTO FINAL DE LA CLASE UN MANUSCRITO COMPLETO. SIENDO ESTOS MUY EXITOSOS EN LA PUBLICACIÓN DE SUS MANUSCRITOS EN REVISTAS INDEXADAS EN EL JCR. PARTICIPO ADEMÁS EN LA ASIGNATURA DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS IMPARTIENDO LA SECCIÓN DE PROTEÍNAS Y EN LA ASIGNATURA DE ALIMENTOS FUNCIONALES, EN LA CUAL IMPARTO LA SECCIÓN DE MODELOS DE EVALUACIÓN BIOLÓGICA ORIENTADOS A OBESIDAD Y DIABETES TIPO 2.

