



Nombre
Dra. JUDITH ESMERALDA
URÍAS SILVAS

Adscripción
Centro de Investigación y
Asistencia en Tecnología y
Diseño del Estado de Jalisco,
A.C. (CIATEJ).

Puesto
Investigador Titular C

**Línea y sublínea de
investigación**
Tecnología Alimentaria
Desarrollo y Calidad de
Alimentos
Nutrigenómica

Expediente CVU
38640

Nivel SNII
II

Teléfono trabajo:
33 33455200 ext. 1242

Correo electrónico:
jurias@ciatej.mx

Semblanza

- **Formación académica.**

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 Dasyllirion 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.

- **Historial en CIATEJ**

Ingresé a la institución en Marzo del 2008. Actualmente soy investigador Titular C, adscrita a la unidad de Tecnología Alimentaria.

Mi trayectoria se ha enfocado al área de los Alimentos Funcionales, particularmente sobre Proteínas y péptidos bioactivos: Obtención y Caracterización, contribuyendo al desarrollo de conocimiento aplicado en el desarrollo y calidad de alimentos, así como también en la Nutrigenómica. He dirigido 8 tesis de doctorado y maestría, 9 como codirección, 3 como asesora y 5 tesis en proceso de concluir. He participado en 11 proyectos de fondos y 16 proyectos con el sector privado, y publicado más de 40 artículos en revistas indexadas, 8 capítulos de libros, así como en 6 solicitudes de patente, de las cuales 3 ya fueron otorgadas. El área de investigación en la cual participo dentro de CIATEJ es el desarrollo y calidad de alimentos y la nutrigenómica. Dentro de estas áreas participo en el desarrollo de proyectos que tienen como propósito generar y difundir conocimiento, atender problemas sociales mediante el desarrollo y la aplicación de la ciencia, formar recursos humanos en posgrados de calidad que posteriormente puedan retribuir a la sociedad sus conocimientos en favor de una mejor calidad de vida. Mi experiencia incluye diversas disciplinas como la bioquímica, química de los alimentos, desarrollo de alimentos, nutrigenómica, así como evaluaciones de funcionalidad in silico, in vitro e in vivo, por mencionar algunas. Siendo el tema central de los proyectos en los que se trabaja, el aprovechamiento y caracterización de los compuestos bioactivos como proteínas y carbohidratos a partir de residuos agroindustriales. Así también, actualmente soy la coordinadora académica de la unidad de tecnología alimentaria, permitiendo trabajar en pro de la formación de recursos humanos en beneficio de la sociedad.



**Institución de
adscripción/ Institution of
affiliation**

CIATEJ, Unidad Zapopan.

Datos postales/ Address

Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C.
Camino Arenero 1227, El Bajío, Zapopan, Jalisco. México.

**Línea y sublínea de
investigación / Line and
Sublines of research**

Tecnología Alimentaria: Desarrollo y Calidad de Alimentos, Nutrigenómica / Food
Technology: Food Development and Quality, Nutrigenomics.

**Temas de interés en
investigación / Topics of
research interest**

Aprovechamientos de Residuos Agroindustriales: Obtención y Caracterización de Proteínas
/ Agroindustrial by-products Utilization: Protein Obtention and Characterization

**Áreas de la industria en
que se relaciona o aplican
los temas de
investigación / Industry
fields related to the
research line**

Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales, Alimentos Funcionales, Proteínas / Use of
Agroindustrial by-products, Functional Food, Seed Proteins

Cuerpos académicos

Núcleo Académico de la Maestría y del Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica

**Redes de colaboración /
Collaboration networks**

INNOPROT-CYTED, Prot-Alt-CYTED, ALFANUTRA, Agave, Nanobio, Innovalim, Cacao

Formación académica

Maestría y Doctorado en Ciencias con especialidad en Biotecnología y Bioquímica.
Licenciatura en Ingeniería Bioquímica.

**Experiencia profesional
/Professional experience**

Biotecnología de Plantas. Alimentos Funcionales. Proteínas de interés Alimentario:
Obtención y Caracterización. Fructanos: Obtención, Caracterización y Efectos en la Salud. /
Plant Biotechnology. Functional Foods. Food Proteins: Obtention and Characterization.
Fructans: Obtention, Characterization and Health Effects.

**Proyectos de
investigación**

Ciencia de Frontera: 2023-2026. Aprovechamiento de residuos de la industrialización de la
semilla de chí. Responsable técnico.

**Publicaciones relevantes /
Relevant publications**

Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A. y **Urias-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 **Urias-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 **Uriás-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., **Uriás-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 **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás 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 (*Arachys 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 **Uriás-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., **Uriás-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 **Uriás-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 **Uriás-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 **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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 **Uriás-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., **Uriás-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 **Uriás-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 **Uriás-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 **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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., **Urias-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., **Urias-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., **Urias-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., **Urias-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., **Urias-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., **Urias-Silvas, J.E.**, Loarca-Piña, G., Gaytan-Martínez, M., Prado-Ramírez, R. y Mojica, L. 2021. Techno-functional 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., **Urias-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 biógenos 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., **Urias-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-Orsorio, B., Mojica, L. y **Uriás-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., **Uriás-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., **Uriás-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.

Patentes / Patent

Solicitadas / Granted:

Uriás-Silvas, J.E. y San Pablo-Orsorio, B. 2025. Obtención de un hidrolizado proteico para el tratamiento de hipertensión arterial. Solicitud de Patente. MX/a/2020/013643. TÍTULO DE PATENTE No. 420965.

Uriás-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.

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

Otorgadas / Applied for:

Uriás-Silvas, J.E. y San Pablo-Orsorio, B. 2025. Obtención de un hidrolizado proteico para el tratamiento de hipertensión arterial. TÍTULO DE PATENTE No. 420965.

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

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

Miembro de la red CYTED "Prot-Alt" - Proteínas alternativas de recursos iberoamericanos: una opción sostenible y saludable.

Participación como editor invitado en el Special Issue "Applications of Ultrasound-Assisted Food Processing Technologies" en el Journal Foods de MDPI. 2025-2026.

Participación como editor invitado en el Special Issue "Protein Hydrolysates: Structure, Functions and Their Application in Food" en el Journal Foods de MDPI. 2025-2026.

Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions



Formación de recursos humanos / Teaching experience

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

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., Urias-Silvas, J.E., Bautista Rosales, P.U., Ramírez Ramírez, J.C., Rosas-Ulloa, P. y González-Torres, L.

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. Concluida. 27 de Noviembre 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 hipogaea* L.). Concluida. 27 de Noviembre de 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.

Temas para asesoría de tesis / Thesis topics

Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales: Obtención y Caracterización de Proteínas / Agroindustrial by-products Utilization: Protein Obtention and Characterization

ORCID	0000-0002-5906-4979
Scopus ID	56002754400
Web of Science	AAF-8348-2020
ResearcherID	
Research Gate	Judith Esmeralda Urias-Silvas
Google académico	JE Urias-Silvas