Dr. Eduardo Castaño Tostado

SNI II (vigencia 2025)
Perfil PRODEP (vigencia 2024)

Formación académica:
Doctorado en Estadística, Universidad de Okayama, Japón, 1991
Maestría en Estadística, Universidad Nacional Autónoma de México, 1987
Licenciatura en Actuaría, Universidad Nacional Autónoma de México, 1984

Correo electrónico:
ecastano@uaq.mx

Otros datos:
ORCID: 0000000222838221
Miembro electo del International Statistical Institute

Formación de recursos humanos

Dirección de tesis	*En proceso*	*Terminadas*
Doctorado	1	0
Maestría	2	10
Licenciatura	3	23

Líneas de investigación de maestría en ciencia y tecnología de alimentos

- Diseño estadístico de experimentos para estimar vida de anaquel

- Optimización estadística de aprovechamiento de subproductos agroindustriales

Líneas de investigación de doctorado en ciencia de los alimentos

- Modelaje cinético de hidrólisis enzimática y no enzimática de proteínas de insecto

Artículos de investigación recientes:

- Rivas Vela I., Amaya Llano S. & Castaño Tostado E. (2021) Effect of extrusion process on the obtention of a flour from coffee pulp Coffea arabica variety red Caturra and its use in bakery products. Sometido a LWT Food Science and Technology.
- Wilfrido J. Paredes-García & Eduardo Castaño-Tostado (2019) Optimal designs for estimating a choice hierarchy by a general nested multinomial logit model. COMMUNICATIONS IN STATISTICS—THEORY AND METHODS 2019, VOL. 48, NO. 23, 5877–5888. https://doi.org/10.1080/03610926.2018.1523429

Libros publicados:

Domínguez Domínguez J. & Castaño Tostado E. (2016) Diseño de Experimentos: estrategias y análisis en ciencias e ingeniería. Editorial Alfaomega.

Últimos cinco estudiantes formados (nombre, nivel, proyectos de investigación)

nombre de estudiante	nivel	tema de tesis / proyectos de investigación en alimentos
Carlos Isac Rivas Vela	Doctorado (en proceso)	Exploración de mejores condiciones de hidrólisis de proteína de insecto mediante agua subcrítica y su modelaje estadístico matemático
Nayeli Soria Calderón	Maestría	Extracción de proteína de insecto y su tratamiento antialérgico por ultrasonido
Gabriela Mina Velázquez	Maestría	Elaboración de pasta con la incorporación de harina de insecto
Adriana Cariño Sarabia	Maestría	Estandarización y mejora nutrimental de Tejate, bebida tradicional mexicana, incorporando harina de insecto y suero lácteo
Carlos Isac Rivas Vela	Maestría	Aprovechamiento de pulpa de café como ingrediente en productos de panadería