



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE QUÍMICA

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Dra. Ma. Estela Vázquez Barrios

SNI C
Perfil PRODEP

Formación académica:

Doctorado en Ciencia de los Alimentos
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Licenciatura en Quimicofarmacobiología

Correo electrónico:
mevazquez@uaq.edu.mx

Otros datos:
ORCID 0001-9231-9702



Formación de recursos humanos

Dirección de tesis En proceso Terminadas

	<i>En proceso</i>	<i>Terminadas</i>
Doctorado		
Maestría	4	4
Licenciatura	2	7

Líneas de investigación de maestría

Desarrollo de nuevos productos derivados de frutas y hortalizas de importancia nacional

Desarrollo de Tecnologías poscosecha de productos hortícolas

Líneas de investigación de doctorado



Artículos de investigación y revisión: 13

Ohmic heating pretreatment accelerates black garlic processing. K.L. Ríos-Ríos, M.Gaytán-Martínez; D.M. Rivera-Pastrana; E. Morales-Sánchez, M. Villamiel, A. Montilla, E.M. Mercado-Silva, and M.E. Vázquez-Barrios. LWT. 151, 2021.

<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112218>

Capítulos de libro/Editor de libros: 0

Últimos cinco estudiantes formados (nombre, nivel y tesis)

1.- Karina Lilibeth Ríos Ríos, maestría: Efecto de la aplicación de pretratamientos tecnológicos en la calidad del ajo negro.

2.- Francisco Ignacio Carrillo Navarrete, maestría: Extracción y Caracterización de Fructanos de Ajo no diferenciado (*Allium Sativum* L.) y su potencial efecto Prebiótico.

Conferencias en el extranjero

Últimas o recientes conferencias

Redes y grupos de investigación

Último cinco proyectos de investigación:

1.- Caracterización de bagazo de yuca y de agave para su posible uso como sustrato en la producción de productos hortícolas bajo condiciones de invernadero.

2.- Caracterización de los compuestos bioactivos de una mermelada de jamaica y su efecto probiótico.

3.- Caracterización fisicoquímica y tecnofuncionales de la fibra de cálices de jamaica.

4.- Evaluación sensorial y estudios de vida de anaquel de ajo negro obtenido por la aplicación de pretratamientos tecnológicos.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE QUÍMICA

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

5.- Extracción y Caracterización de Fructanos de Ajo no diferenciado (*Allium Sativum* L.) y su potencial efecto Prebiótico.