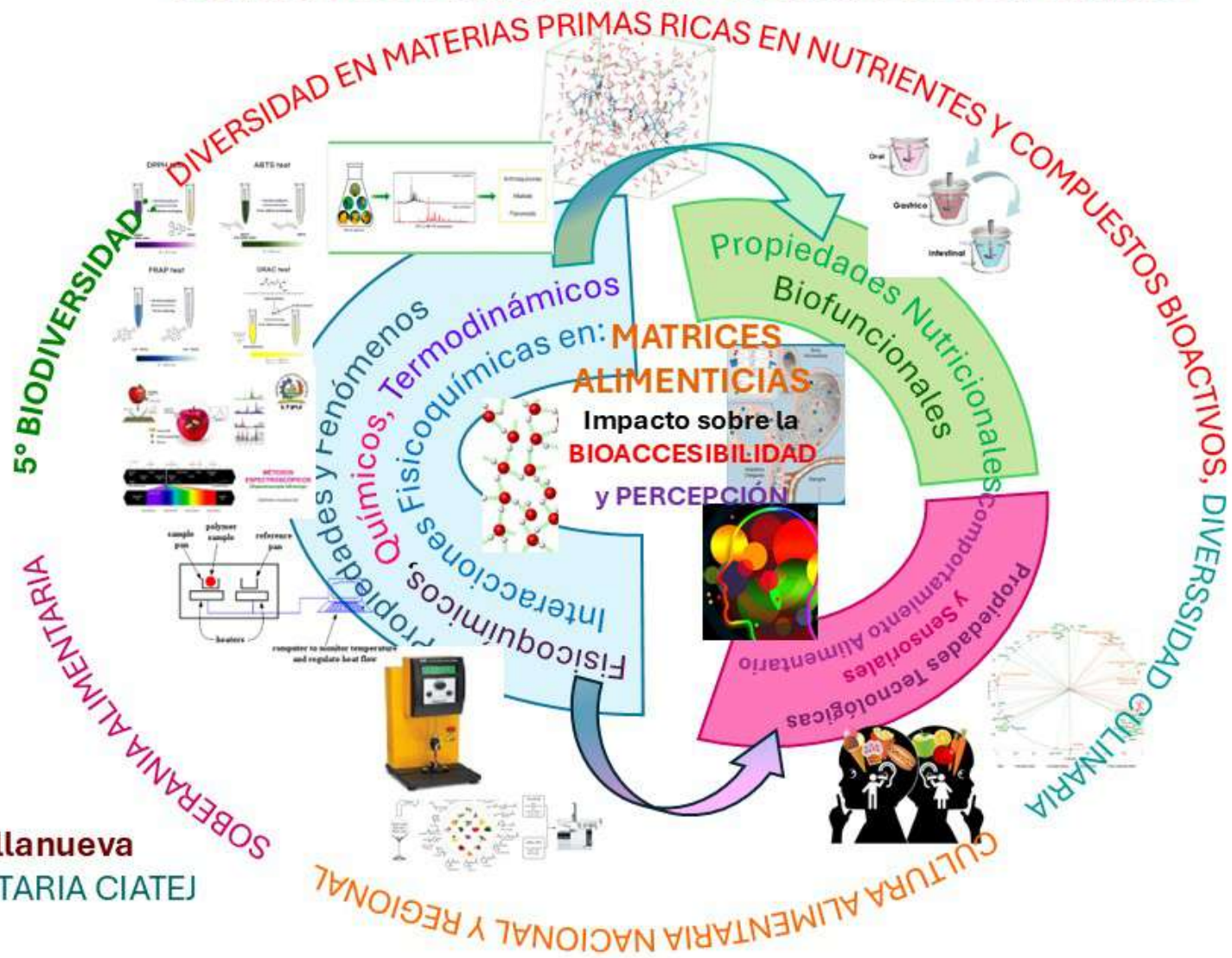


CONSTRUYENDO NUESTRO PROPIO SABER NACIONAL
APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE MATERIAS PRIMAS NACIONALES
PARA EL IMPULSO Y LA RECUPERACION DE ALIMENTOS SALUDABLES



Dra. Socorro J. Villanueva
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CIATEJ

PAQUETES TECNOLÓGICOS
DESARROLLADOS PARA EL APROVECHAMIENTO
DE MATERIAS PRIMAS SUBUTILIZADAS
PARA MICRO EMPRESAS Y PRODUCTORES PRIMARIOS

- Aprovechamiento integral de Tuna Roja
- Aprovechamiento integral de Chilacayote
- Aprovechamiento integral de Lima Dulce
- Aprovechamiento integral de mango de la barranca
- Compuestos hipocolesterolémicos e hipoglucemiantes de semilla de aguacate y nopal: Bebida Biofuncional Hipocolesterolémica (Patente)

FACTORES QUE AFECTAN LA ACEPTACIÓN Y PREFERENCIA
DE ALIMENTOS SALUDABLES O BIOFUNCIONALES

- Proyecto Ciencia de Frontera

CF 2019/87193: Relación entre genotipos asociados con la sensibilidad gustativa a los estímulos amargo y graso, preferencias alimentarias y obesidad.

- Estudio de hábitos alimenticios y factores que influyen el consumo de alimentos saludables y poco saludables en una población mexicana para el diseño de información nutricional pertinente para contribuir a la reorientación de hábitos alimenticios

Dra. Socorro J. Villanueva
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CIATEJ

Conocimiento Generado

- 2013 Gerold Jerz, Bettina Klase, Sławomir Wybrańiec, **Socorro Villanueva-Rodríguez**, and Peter Winterhalter. Preparative Separation and Purification of Betalains from Fruits of *Opuntia ficus-indica* by Ion-Pair High-Speed Countercurrent Chromatography (IP-HSCCC) and Off-Line LC-ESI-MS/MS. <https://doi.org/10.1007/s12187-013-9120-7>
- 2013 Eduarda Padilla-Camberos, Moisés Martínez-Velázquez, José Miguel Flores-Fernández, and **Socorro Villanueva-Rodríguez**. Acute Toxicity and Genotoxic Activity of Avocado Seed Extract (Persea americana Mill., c.v. Hass). <http://dx.doi.org/10.1155/2013/234582>
- 2013 María del R. Ramos-Jerz, **Socorro Villanueva**, Gerold Jerz, Peter Winterhalter, and Alexandra M. Detoni Persea americana Mill. Seed: Fractionation, Characterization, and Effects on Human Keratinocytes and Fibroblasts. <http://dx.doi.org/10.1155/2013/391247>
- 2014 Estrada Sierra N. A., Padilla Camberos E., Bravo S., Lugo Cervantes E., Cervantes Martínez J., **Villanueva Rodríguez S.J.** *Physicochemical interactions between flavonoid's polysaccharides from industrialized citrus products (Citrus limetta Risso, Citrus aurantium) CARTEL PRESENTADO EN CONGRESO AMECA
- 2014 Rivera Beltrán, A., Padilla Camberos, E., Bravo, S., Urias Silva, J., **Villanueva Rodríguez, S. J.** Effect of the Structure and some Physicochemical Parameters in the Formation of the Complex Pectin-Polyphenol and its Impact on the Hypoglycemic Properties in a Functional Drink. MEMORIAS DEL CONGRESO AMECA. Pág. 403-415. https://ameca.mx/revistas/boletines/proc-edings-of-the-5th-food-science-6-to-technology-and-safety-2014_AMECA.pdf
- 2014 Hernández Huerta, H.A., Padilla Camberos, E., Bravo, S., Espinosa Andrews, H., Villanueva Rodríguez, S Effect of sweeteners in the physicochemical interactions and the hypoglycemic and hypocholesterolemic properties existing in a drink elaborated from aqueous extracts of avocado seed and cactus mucilage. MEMORIAS DEL CONGRESO AMECA. Pág. 421-432. https://ameca.mx/revistas/boletines/proc-edings-of-the-5th-food-science-6-to-technology-and-safety-2014_AMECA.pdf
- 2014 Eduarda Padilla-Camberos, Estefanía Lázcano-Díaz, José Miguel Flores-Fernández, Moisés S. Owoyabi, Kirk Allen, and **Socorro Villanueva-Rodríguez** Evaluation of the Inhibition of Carbohydrate Hydrolyzing Enzymes, the Antioxidant Activity, and the Polyphenolic Content of Citrus limetta Peel Extract. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/121159>
- 2016 Gutiérrez-Salomón, A. L. * and **Villanueva-Rodríguez, S. J.** Food Neophobia and General Health Interest and Its Association With Food Variety and A Balanced Diet. PRESENTACION ORAL CONGRESO LATIN FOOD
- 2017 José Miguel Flores-Fernández, Carla Patricia Barragán-Álvarez, Nestor Emmanuel Díaz-Martínez, **Socorro Villanueva-Rodríguez**, Eduarda Padilla-Camberos. In vitro and In vivo Postprandial Glycemic Activity of Citrus limetta Peel Flour. *PhcogMag* 2017; 13:613-6.
- 2017 García-Barrán, Sergio Erick; Hernández, José de Jesús; Gutiérrez-Salomón, Ana Luisa; Escalona-Buendía, Héctor B. **Villanueva-Rodríguez, Socorro Josefina*** Mezcal y Tequila: análisis conceptual de dos bebidas típicas de México. *RIVAR* Vol. 4, Nº 12, Septiembre 2017: 138-152.
- 2018 Estrada-Sierra, N.A.T*, González-Avila, M. I, Urias-Silvas, J.E., I, Bravo, S. D.I, **Villanueva-Rodríguez, S.J.*** Harvest season, ripening and type of solvent impact on flavonoid's composition and antioxidant activity of bitter orange (Citrus aurantium) extracts. CARTEL PRESENTADO EN CONGRESO Latin Food
- 2018 M. Nancy Estrada Sierra, **Socorro Villanueva**, Eduarda Padilla, Jesús Cervantes, Sandra Bravo Physicochemical interactions between flavonoid's polysaccharides present in industrialized citrus products (Citrus limetta Risso, Citrus aurantium), impact on the hypoglycemic and hypocholesterolemic effect in an animal model. PRESENTACION ORAL CONGRESO EFPOF Náhuatl Francés
- 2018 L. Moreno-Vilet, H.M. Hernández-Hernández, **S.J. Villanueva-Rodríguez***. Current status of emerging food processing technologies in Latin America: Novel thermal processing. <https://doi.org/10.1016/j.tfs.2018.05.013>
- 2019 H.M. Hernández-Hernández, L. Moreno-Vilet, **S.J. Villanueva-Rodríguez***. Current status of emerging food processing technologies in Latin America: Novel non-thermal processing. <https://doi.org/10.1016/j.tfs.2019.02.034>
- 2019 J. A. Morales-Hernández & J. J. Chana-Pérez & S. J. Villanueva-Rodríguez & M. J. Pérez-Flores & J. E. Urias-Silvas, Technological and Structural Properties of Oat Cookies Incorporated with Fructans (Agave tequilana Weber) <https://doi.org/10.1007/s11483-019-09489-9>
- 2019 José Antonio Morales-Hernández, Abhishek K. Singh, **Socorro Josefina Villanueva-Rodríguez**, Enrique Castro-Camus, Hydration shells of carbohydrate polymers studied by calorimetry and terahertz spectroscopy. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.03.132>
- 2021 Sergio Erick García-Barrán, Ana Luisa Gutiérrez-Salomón, Judith Jalmar-Ondarc and **Socorro Josefina Villanueva-Rodríguez**. Influence of expectations on the level of liking of a local coffee in Mexico. *J Sci Food Agric* 2021; 101: 1572-1578.
- 2021 Anahí J. Bonás-Enríquez, Elizabeth Reyes-Ventura, **Socorro J. Villanueva-Rodríguez** and Lorena Moreno-Vilet. Effect of Ultrasound-Assisted Extraction Parameters on Total Polyphenols and Its Antioxidant Activity from Mango Residues (Mangifera indica L. var. Manilla) <https://doi.org/10.3390/foods9070034>
- 2022 Estrada-Sierra N. A.; González-Avila M.; Rincón-Enríquez G; Urias-Silvas J. E.; García-Parra M. D.; **Villanueva-Rodríguez S. J.** Potencial efecto prebiótico de alimento con naranja agria y mucilago de nopal en diferentes microbiotas. <https://doi.org/10.24245/2429-2698.2022.000153>
- 2022 Nancy Abril Estrada-Sierra, Gabriel Rincón-Enríquez, Judith Esmeralda Urias-Silvas, Sandra Daniela Bravo, **Socorro Josefina Villanueva-Rodríguez***. Impact of ripening, harvest season, and the nature of solvents on antioxidant capacity, flavonoid, and p-synephrine concentrations in Citrus aurantium extracts from residue. <https://doi.org/10.1016/j.tfs.2022.100153>
- 2022 Tania A. Quinones-Muñoz, **Socorro J. Villanueva-Rodríguez** and Juan G. Toruaco-Uco Nutraceuticals Properties of Medicago sativa L., Agave spp., Zea mays L. and Avena sativa L.: A Review of Metabolites and Mechanisms. <https://doi.org/10.3390/foods12090306>
- 2022 María Luisa Sahagún-Aguilar - **Socorro Josefina Villanueva-Rodríguez** - Gabriel Rincón-Enríquez - Manuel Reinhart Kirchmayr - Eugenia del Carmen Lugo-Cervantes - María Dolores García-Parra. Isolation and identification of proteolytic lactic-acid bacteria of the common carp (Cyprinus carpio) by spontaneous fermentation to obtain functional peptides. <https://doi.org/10.1007/s43770-022-00718-0>
- 2024 S.E. García-Barrán, A. Romero-Medina, P. Chomba-Morales, **S. Villanueva-Rodríguez***. Structural analysis of whey representation between rural and urban populations in western Mexico. <https://doi.org/10.1016/j.tfs.2024.114162>
- 2024 Nancy Abril Estrada-Sierra, Mariela González-Avila, Judith Esmeralda Urias-Silvas, Gabriel Rincón-Enríquez, María Dolores García-Parra and **Socorro Josefina Villanueva-Rodríguez***. 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. <https://doi.org/10.3390/foods141304957>

Dra. Socorro J. Villanueva
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CIATEJ

COMUNIDADES DE PRODUCTORES CONTACTADAS

Productores de Tuna Roja del Municipio de San Luis de la Paz, Gto.



Productores de Hortalizas de Xochimilco



Productores de Aguacate de Tingambato, Mich.



Dra. Socorro J. Villanueva
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CIATEJ

IMPACTOS

- Recuperar saberes propios y locales
- Impulsar el cultivo de especies locales para:
 - Contribuir al equilibrio del ecosistema
 - Revalorizar platillos de las cocinas locales tradicionales y cotidianas
 - Dinamizar las economías locales
 - Fortalecimiento de la soberanía alimentaria

•

Dra. Socorro J. Villanueva
TECNOLOGÍA ALIMENTARIA CIATEJ