
CURRICULUM VITAE

Dra. en C. María Guadalupe Candelas Cadillo

Doctora en Ciencias

e-mail: candelascadillo@gmail.com

No. De Registro CVU CONACyT

52814

MIEMBRO DEL SNI

NO

PROMEPE

Perfil PROMEP

Formación académica

Licenciatura

Ingeniero Industrial Químico. Instituto Tecnológico de la Laguna.

Maestría

Ingeniería de Alimentos. Instituto Tecnológico de Durango.

Maestría

Maestría en Educación. Instituto Didaxis de Estudios Superiores. Torreón, Coah.

Doctorado

Ciencias con especialidad en Alimentos. Universidad Autónoma de Nuevo León. Monterrey N.L.

Duración: 2001-2005

Cuerpo Académico

QUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS (En formación)

Línea de investigación

Tecnología de alimentos y sus biocomponentes

Proyectos actuales en los que trabaja

1. Caracterización fisicoquímica, propiedades reológicas, composición química y proximal del gel de Aloe barbadensis Miller
2. Propiedades funcionales de las fibras dietéticas de Aloe barbadensis Miller, nativas y modificadas con ultrasonido

3. Características fisicoquímicas y sensoriales de un Yogurt cremoso enriquecido con probióticos microencapsulados con Aloe vera y su evaluación en condiciones gastrointestinales simuladas
4. Comparación química, capacidad antioxidante y microestructura del gel de Aloe vera secado por aspersión sometido a pretratamiento de ultrasonido
5. Desarrollo de una harina a base de plátano verde e inulina composición química, reología y biodisponibilidad.
6. Componentes Bioactivo y propiedades funcionales del plátano verde procesado y su uso como aditivo en alimentos.

Proyectos terminados

1. Evaluación de las propiedades fisicoquímicas de dos variedades de higo *black misión* y *kadota* sometido a tratamiento de altas presiones hidrostáticas a diferentes tiempos y temperaturas.
2. Cinética de secado de higo (*figus carica l.*) Variedad misión a diferentes temperaturas y formas de presentación.
3. Composición bromatológica y cuantificación de hongos y levaduras de la pasta de higo (*figus carica*) variedad de mission y kadota sometida a altas presiones hidrostáticas.
4. Aplicación de APH a diferentes tiempos y temperaturas en higo y cuantificación de su contenido de polifenoles, antiocianina y rutina.
5. Determinación del contenido de antiocianinas y flavonoides en higo (*figus carica l. cv. Misión*) tratado con altas presiones hidrostáticas a diferentes temperaturas.
6. Propiedades fisicoquímicas, contenido de licopeno y actividad antioxidante de diferentes variedades de tomate cultivado con varios métodos de fertilización.
7. Textura, color, nivel de agrado y composición de la Salchicha tipo Viena adicionada con inulina.
8. Actividad antioxidante, textura y propiedades fisicoquímicas de tuna blanca (*Opuntia ficus*) criocongelada.