

FORMACION ACADEMICA:

LICENCIATURA:

Título: Ingeniero Bioquímico en Alimentos
Fecha de obtención del grado: 18 de Febrero de 1982
Institución: Instituto Tecnológico de Culiacán
País: México
Cédula profesional: 774149

MAESTRIA:

Nombre del posgrado: Master of Science in Foods and Nutrition
Fecha de obtención del grado: Diciembre de 1984
Institución: Purdue University
País: West Lafayette, IN. Estados Unidos de Norteamérica

DOCTORADO

Nombre del Posgrado: Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Fecha de obtención del grado: Octubre de 1991
Institución: Universite de Paris XI (INRA Jouy-en-Josas)
País: Orsay, Francia
Cédula: 4594027

ESTANCIA POSTDOCTORAL

Nombre del Posgrado: Estancia postdoctoral
Periodo: Agosto 2003- Agosto 2005
Institución: Universidad de California-Davis
País: Davis, CA. Estados Unidos de Norteamérica

NIVEL DEL SISTEMA NACIONAL DE INVESTIGADORES

NIVEL II Expediente 3511
Área de la Ciencia: Agronomía
Disciplina: Bioquímica
Subdisciplina: Alimentos
Especialidad: Evaluación Sensorial de los Alimentos y Bioquímica de la Nutrición.

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS:

Tutoría de tesis concluidas: 39 tesis concluidas de las cuales, 3 son de especialidad médica, 15 de Licenciatura, 21 de Maestría y 8 de Doctorado.

TESIS DE LICENCIATURA TITULADOS

18

Nombre del estudiante: Luís Haro
Programa: Licenciatura en Ingeniería Química (UDLA)
Título de tesis: Pruebas de preferencia de Café
Fecha: Abril, 2007

17

Nombre del estudiante: Clara Fabiola Guzmán Meléndez
Programa: Licenciatura en Ingeniería Química (IT Oaxaca)
Título de tesis: Caracterización Sensorial de la Tortilla Tlayuda
Fecha: 16 Marzo, 2006

16

Nombre del estudiante: Fabiola Montalvo Bravo
Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Evaluación de la calidad sensorial del aceite de soya y su relación con el valor nutrimental.
Fecha: 2002.

15

Nombre del estudiante: Gisela Durate Contreras
Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Efecto de la suplementación de vitaminas liposolubles en la concentración de AGPI en eritrocitos de mujeres embarazadas
Fecha: 2001

14.

Nombre del estudiante: Nancy López Arias
Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Composición bromatológica y perfil de ácidos grasos en atún (*Thunnus albacares*) en lata.
Fecha: 2000

13.

Nombre del estudiante: Leticia Ortiz Pérez
Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Perfil de ácidos grasos y valor nutrimental de sardina (*Sardinops sagax caeruleus*) enlatada.

Fecha: 2000

12.

Nombre del estudiante: María del Pilar Sánchez Martínez

Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición

Institución: Universidad Veracruzana

Título de tesis: Relación de la alimentación y el perfil de ácidos grasos de eritrocitos de niños sanos (4-12 años)

Fecha: 2000

11.

Nombre del estudiante: Matilde Bautista Hernández

Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición

Institución: Universidad Veracruzana

Título de tesis: Determinación de los ácidos grasos poliinsaturados en la población Veracruzana

Fecha: 1999

10.

Nombre del estudiante: Alejandra Capetillo Valerio

Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición

Institución: Universidad Veracruzana

Título de tesis: Efecto de los ácidos grasos poliinsaturados en las hiperlipidemias

Fecha: 1999

9.

Nombre del estudiante: José Guadalupe Hernández Ruiz

Grado obtenido: Químico Farmacobiólogo

Institución: Universidad Veracruzana

Título de tesis: Evaluación del proceso de refinación en la estabilidad térmica de aceites vegetales comestibles

Fecha: 1998

8.

Nombre del estudiante: Clara Rivas Valerio

Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición

Institución: Universidad Veracruzana

Título de tesis: Efecto de la alimentación en la composición de ácidos grasos de la leche materna madura (2-12 semanas)

Fecha: 1998

7.

Nombre del estudiante: Idalia Gómez Rivas

Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición

Institución: Universidad Veracruzana

Título de tesis: Evaluación del contenido lipídico de formulas infantiles.

Fecha: 1998

6.

Nombre del estudiante: Leonor Onofre Chacon

Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Efecto de los ácidos grasos poliinsaturados n-3 en el tratamiento de la hiperlipidemia en pacientes con insuficiencia renal crónica
Fecha: 1995

5.

Nombre del estudiante: Adriana Berenice Osorio Martínez
Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Impacto de un programa de control de peso para el personal del ITV.
Fecha: 1996

4.

Nombre del estudiante: Diana del Carmen Castillo Cordero
Grado obtenido: Licenciatura en Nutrición
Institución: Universidad Veracruzana
Título de tesis: Impacto de un programa de control de peso para el personal del ITV.
Fecha: 1996

3.

Nombre del estudiante: Iseel Prisciliano Gutiérrez Mandujano
Grado obtenido: Especialidad médica en Pediatría
Institución: Instituto Mexicano del Seguro Social
Título de la tesis: Desarrollo Pondoestatural en lactantes relacionado con el tipo de alimentación Láctea
Fecha: 1994

2.

Nombre del estudiante: Bertha Figueroa Fernández
Grado obtenido: Especialidad médica en Pediatría
Institución: Instituto Mexicano del Seguro Social
Título de la tesis: Ácidos Grasos poliinsaturados en el desarrollo neurológico del lactante
Fecha: 1994

1.

Nombre del estudiante: Teresa de Jesús Aguilar Zumaya
Grado obtenido: Especialidad médica en Pediatría
Institución: Instituto Mexicano del Seguro Social
Título de la tesis: Comparación de tres tipos de lactancia sobre el crecimiento neurológico.
Fecha: 1994

TESIS DE MESTRIA GRADUADOS

21

Nombre del estudiante: Ricardo Olivas Gastelum
Programa: Maestría en Ciencias en Alimentos (UDLA)
Título de tesis: Comparación y evaluación de las pruebas triangular, dúo-trío, ABX e igual-diferente, con consumidores
Fecha de inicio: Febrero, 2008
Fecha de examen: 31 de enero 2009

20

Nombre del estudiante: Ana Luisa Gutiérrez Salomón
Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Efecto del origen y del tostado del café (*Coffea arabica* L.) sobre la preferencia de la bebida.
Fecha de inicio: Enero, 2006
Fecha de examen: 12 de Septiembre del 2008

19

Nombre del estudiante: Xadeni Villegas Ruiz
Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Uso de escalas para determinar preferencias.
Fecha de inicio: Agosto, 2005
Fecha de examen: Junio 6, 2008

18

Nombre del estudiante: Jorge Víctor Hugo Mendiola Campuzano
Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Elaboración y Evaluación de un alimento balanceado experimental para el crecimiento del estadio de cría de *oreochromis niloticus*.
Fecha: 28 de febrero, 2008

17

Nombre del estudiante: Temani Duran Mendoza
Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Estudio de la calidad nutrimental microbiológica y sensorial de un producto cárnico (longaniza) adicionado con fibra dietética procedente del bagazo de la naranja (*Citrus sinensis*).
Fecha: 28 de febrero del 2008

16

Nombre del estudiante: Silvia Beatriz Berruezo Puebla
Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Efecto del aceite de pescado sobre la composición lipídica de membrana de hígado y cerebro de ratas con síndrome 'X'.
Fecha: Febrero, 2006

15

Nombre del estudiante: Martha Gabriela Campos Mondragón
Programa: Maestría en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Efecto de la variedad sobre el rendimiento y el valor nutrimental del cacahuete *Arachis Hypogae*
Fecha: Junio 10, 2005.

14

Nombre del estudiante: Aurora Huesca Toral
Programa: Maestría en Ingeniería Bioquímica
Título de tesis: Síntesis de triacilglicéridos ricos en ácido linoleico conjugado (CLA) mediante poliesterificación enzimática en glicerol en un medio libre de solvente
Fecha: 20 Junio 2003.

13

Nombre del estudiante: Irene Micelli Mendez
Programa: Maestría en ciencias en Ing. Bioquímica
Título de tesis: Evaluación Sensorial de productos elaborados a base de leche de cabra.
Fecha: 30 Abril 2003

12

Nombre del estudiante: Moisés Torres González
Programa: Maestría en ciencias en Ing. Bioquímica
Título de tesis: Evaluación del efecto de la refinación física sobre algunas características del aceite de coco.
Fecha: 25 Noviembre 2002

11.

Nombre del estudiante: José Remedios López Aguilar
Programa: Maestría en ciencias en Ing. Bioquímica
Título de tesis: Evaluación sensorial de aceite de soya y su correlación con pruebas analíticas
Fecha: 24 Junio 2002

10.

Nombre del estudiante: Moisés Mata García
Grado obtenido: Maestría en ciencias en Ingeniería Bioquímica
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Efecto de la personalidad en la capacidad discriminadora de jueces analíticos
Fecha: 15 noviembre, 2000

9.

Nombre del estudiante: María Myriam Cortes Noh
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz

Título de tesis: Composición química de alimentos y bebidas preparadas a base de vegetales del valle de Tlacolula Oaxaca
Fecha: 1999

8.

Nombre del estudiante: Laura Mercedes Lagunés Gálvez
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Efecto del tratamiento térmico sobre la estabilidad oxidativa de aceites vegetales comestibles
Fecha: 1999

7.

Nombre del estudiante: Lita Carlota Campos Reyes
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Enriquecimiento de la harina de maíz con proteínas de plasma de bovino
Fecha: 1997

6.

Nombre del estudiante: Ernestina Paz Gamboa
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Elaboración de un queso tipo panela con bajo contenido de grasa
Fecha: 1996

5.

Nombre del estudiante: Víctor José Robles Olvera
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Obtención de un concentrado de ácidos grasos poliinsaturados n-3
Fecha: 1995

4.

Nombre del estudiante: Marcela Rosas Nexticapa
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Perfil de ácidos grasos en diez especies de pescado de mayor captura en el estado de Veracruz
Fecha: 1995

3.

Nombre del estudiante: Octavio Carvajal Zarrabal
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Efecto de las grasas poliinsaturadas n-3 de salmon sobre el perfil lipídico de sujetos normolipidemicos e hiperlipidemicos
Fecha: 1995

2.

Nombre del estudiante: Nelly del Socorro Cruz Cansino
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Efecto de la alimentación en la composición lipídica eritrocitaria y el desarrollo del lactante
Fecha: 1994

1.

Nombre del estudiante: Magdalena Velasco Martínez
Grado obtenido: Maestría en ciencias de los alimentos
Institución: Instituto Tecnológico de Veracruz
Título de tesis: Evaluación de los sólidos de las aguas residuales de nixtamalización del maíz en la alimentación de pollos de engorda
Fecha: 1994

TESIS DE DOCTORADO GRADUADOS

8

Nombre del estudiante: Jesús Ortega García
Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Título de tesis: Efecto del blanqueo y desodorización del aceite de cártamo rico en oleico sobre productos de oxidación volátiles y no-volátiles.
Fecha: 16 Diciembre 2008

7

Nombre del estudiante: Haydé Alfaro Rodríguez
Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Título de tesis: Efecto de estrategias sensoriales en pruebas de preferencia.
Fecha: Octubre 2006

6

Nombre del estudiante: Ida Soto Rodríguez
Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Título de tesis: Efecto histopatológico de los óxidos de colesterol
Fecha: Febrero, 2006

5

Nombre del estudiante: Marcela Rosas Nexticapa
Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Título de tesis: Correlación entre pruebas predicativas de agrado y el comportamiento de compra del consumidor.
Fecha: Noviembre 3, 2005

4

Nombre del estudiante: Alfonso Alexander Aguilera
Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Efecto del aceite de pescado sobre los niveles de expresión del gen “*fat/cd* “36 en roedores con síndrome “X”.

Fecha: 7 Diciembre, 2004.

3,

Nombre del estudiante: Nohemi Gámez Meza

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de la tesis: Obtención de un concentrado de AGPI n-3 por fraccionamiento con urea a partir de hidrolizados del aceite refinado de sardina (*Sardinopus sagax caeruleus*).

Fecha: 23 Mayo del 2003.

2

Nombre del estudiante: Luís Ángel Medina Juárez

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Optimización del proceso de obtención de aceite de soya de alta calidad nutricional

Fecha: 13 Junio, 2002.

1.

Nombre del estudiante: Rosamaría Oliart Ros

Grado obtenido: Doctorado en Biología

Institución: Universidad Nacional Autónoma de México

Título de tesis: Efecto de los ácidos grasos poliinsaturados en la resistencia a la insulina asociada a la hipertensión arterial

Fecha: 2000

Asesoría de tesis en proceso:

Nombre del estudiante: Rosa Guadalupe Herrera Lee

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Caracterización química y sensorial de formulas lácteas infantiles

Fecha de inicio: Enero, 2007

Nombre del estudiante: Héctor Ruiz Espinosa

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Homogenización de alta presión de leche (HAP) y su efecto sobre la calidad sensorial de queso fresco.

Fecha de inicio: Enero, 2007

Nombre del estudiante: Martha Gabriela Campos Mondragón

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Efecto de tratamientos no farmacológicos en pacientes con síndrome metabólico.

Fecha de inicio: Agosto, 2006

Nombre del estudiante: Carmen Santillán Valverde

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Desarrollo de una escala hedónica para consumidores de habla

hispana en México.

Fecha de inicio: Agosto, 2006

Nombre del estudiante: Moisés Mata García

Programa: Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Título de tesis: Efecto de estrategias sensoriales en la sobre-dispersión de datos de pruebas discriminatorias.

Nombre del estudiante: David Eduardo Calderón Sánchez

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Estudio de estrategias para aumentar la frecuencia de no preferencia en pruebas con consumidores

Fecha de inicio: Agosto, 2008

Nombre del estudiante: Eduardo Zárate Salazar

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Relacion entre las pruebas analíticas y las pruebas con consumidores a través del parametro de d'

Fecha de inicio: Agosto, 2008

Nombre del estudiante: Guadalupe Fentanez Jiménez

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Fortificación, caracterización físico-química y sensorial de tortillas de maíz nixtamalizado

Fecha de inicio: Agosto, 2007

Nombre del estudiante: Karla Guadalupe López Murrieta

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Olfatometria de la fracción aromática de café verde

Fecha de inicio: Agosto, 2007

Nombre del estudiante: Andrea Reyes Rebollar

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Uso de las definiciones 50:50 y alternada en pruebas de preferencia

Fecha de inicio: Agosto, 2007

Nombre del estudiante: Francisco Monge Rodríguez

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Efecto del aceite de pescado en la expresión proteica diferencial en tejido adiposo de ratas con síndrome.

Fecha de inicio: Agosto, 2006

Nombre del estudiante: Clara Fabiola Guzmán Meléndez

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Evaluación Sensorial de cacao de diferentes regiones de la Chonatalpa, Tab.

Fecha de inicio: Agosto, 2006

Nombre del estudiante: Gibran Mejía

Programa: Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Título de tesis: Caracterización química y sensorial de un híbrido de tilapia
UNAM

Fecha de inicio: Agosto, 2006

PUBLICACIONES:

Ricardo Olivas, Aurelio Lopez-Malo, Ofelia Angulo, And Michael O'Mahony. 2009. Comparison of four Difference Tests for Measuring Sub-Threshold Differences Between Two Mango Juice Stimuli.

Luis Haro, Oscar Gonzalez-Rios Mirna L. Suarez-Quiroz Maria Elena Ochoa Michael O'mahony And Ofelia Angulo. 2009. Consumer Preferences for Coffee (*Coffea Arabica Caturra*) Cultivated at Different Altitudes in Veracruz, Mexico, Using Hedonic Ranking R-Index Measures.

Edith Agama-Acevedo, Jose J. Islas-Hernandez, Perla Osorio-Díaz, Rodoldo Rendon-Villalobos, Rubi G. Utrilla-Coello, Ofelia Angulo and Luis A. Bello-Pérez. 2009. Pasta added with unripe banana flour: physical, texture and preference study

Ortega-Garcia, J. A. Noriega-Rodriguez, N. Gámez-Meza, H. S. García-Galindo, O. Angulo and L.A. Medina-Juárez. 2009. Kinetics of Peroxides Degradation to Hexenal During Bleaching of High Oleic Safflower Oil. Food Science and Technology International. (enviado el 19 de Junio del 2008).

51.

Angulo O. y O'Mahony, M. 2009 Las pruebas de preferencia en alimentos son más complejas de lo imaginado. Interciencia. Aceptado.

50.

Noriega-Rodríguez J. A. , N. Gámez-Meza, A. Alanis-Villa, L.A. Medina-Juárez, A. Tejeda-Mansir, O. Angulo-Guerrero, and H. S. García. 2009. Extraction and fractionation of lipolytic enzyme from viscera of monterey sardine (*Sardinops sagax caerulea*). International Journal of Food Science and Technology. Aceptado

49.

Angulo O. Okayama K. Nakamura T. Yuen R. O'Mahony M. (2009) Use of purchase preference options to increase 'No Preference' frequencies in placebo preference tests. J. Sensory Studies. Submitted January 24, 258-268.

48.

Martha G. Campos-Mondragón, Ana M. Calderón De La Barca-Cota, Luis A. Medina-Juárez, Jesús Ortega-García, Arturo Durán-Prado, Lita C. Campos-Reyes, Rosa M. Oliart Ros and Ofelia Angulo. 2009 Nutrient composition of new peanut (*Arachis hypogaea* L.) varieties. Grasas y Aceites 60;2 161-167

47.

Torres-González, M., O. Angulo, R. M. Oliart-Ros , L. A. Medina-Juárez 2009. Efecto de la refinación física sobre la calidad química y sensorial del aceite de coco. Grasas y Aceites. Vol 60, No. 1. 96-101.

46

Villegas Ruiz X. Angulo O O'Mahony M. (2008). Hidden and False 'Preferences' on

the structured 9-point hedonic scale. *J. Sensory Studies*, Vol. 23, issue 6, 780-790.

45.

Alfaro-Rodriguez, R. H., Angulo O. O'Mahony, M. 2008. Paired preference tests '50:50' and alternating No Preferences. *J. Sensory Studies*, Vol. 23, issue 6, 765-779.

44.

Villegas Ruiz X. Angulo O. O'Mahony M. 2008. Paired preference 'Placebo' tests with 'identical' stimuli: Does introducing graded preference responses affect the frequency of 'No Preference' responses? *J. Sensory Studies*, Vol. 23, issue 4: 439-449.

43

Mata M., González, O., Pedrero, D., Monroy, A., Angulo O. 2007. Correlation between personality traits and discriminative ability of a sensory panel. *Ciencia y Tecnología Alimentaria* 5(4), 252-258.

42.

Mata-Garcia, M., Angulo, O., O'Mahony, M. 2007. On Warm-up. *J. Sensory Studies*. Vol 22, issue 2, 187-193.

41.

Guardiño-Lugo, M, Herrera-Solis, J.R., Angulo-Guerrero, J. O., Muñoz-Córdova, G., De la Cruz Medina, J. 2007. Nutrient Composition and Sensory Evaluation of fillets from wild-type Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*, Linnaeus) and a red hybrid (Florida red tilapia x red *O. niloticus*). *Aquaculture Research*. 38, 1074-1081.

40.

Angulo, O., Fidelibus, W. M and Heymann, H. (2007) Grape cultivar and drying method affect sensory characteristics and consumer preference of raisins. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, (J. Sci. Food Agric.) 87:865-870.

39.

Hernández-Mendoza, A., Robles, V. J., Angulo, J. O., De La Cruz, J., García, H.S. 2007. Preparation of a Whey-Based Probiotic Product with *Lactobacillus reuteri* and *Bifidobacterium bifidum*. *Food Technology and Biotechnology*, 45 (1), 27-31.

38.

Ortega-García J., N. Gómez-Meza, J. A. Noriega-Rodríguez, O. Dennis-Quiñónez, H.S. García-Galindo, J.O. Angulo-Guerrero and L.A. Medina-Juárez (2006). Refining of high oleic safflower oil: Effect on the sterols and tocopherol content. *European Journal of Food Research and Technology*. 223, 6, 775-779.

37.

Alfaro-Rodriguez H., Angulo, O. and O'Mahony, M. 2007. Be your own placebo: A double preference test approach to establishing expected frequencies. *Food Quality And Preference* Vol. 18 (2), 353-361.

36.

Angulo, O., Lee Hye-Song, and O'Mahony, M. 2007. Sensory difference tests: Over dispersion and warm-up. *Food Quality and Preference*, vol 18, (2), 190-195.

35.

Lopez-Aguilar J.R., Valerio-Alfaro, G., Monroy-Rivera J.A., Medina-Juarez L.A., O'Mahony, M., and Angulo O. 2006. Evaluation of a simple and sensitive sensory method for measuring rancidity in soybean oils. *Grasas y Aceites* 57 (2), 149-154.

34.

Alexander, A. A., Hernandez, D. G., Lara, B. M., Angulo Guerrero, O. and Oliart, R. Rosa M. (2006) Induction of CD36 expression elicited by fish oil PUFA in SHR metabolic syndrome model. *Journal of Nutritional Biochemistry*. 17, 760-765.

33.

Carvajal-Zarrabal O., Waliszewski, S., Barradas-Dermitz D.M., Orta-Flores Z., Hayward-Jones, P.M., Nolasco-hipolito C., Angulo-Guerrero, O., Sanchez-Ricano, R., Infanson, R.M., Trujillo, P. R.L. (2005) The consumption of Hibiscus sabdariffa dried calyx ethanolic extract reduced lipid profile in rats. *Plant Foods for Human Nutrition*. Vol. 60, No. 4, 153-159.

32.

Rosas-Nexticapa, M., Angulo, O. and O'Mahony, M. 2005. How well does the 9-point hedonic scale predict purchase behavior? *J. Sensory Studies*. Vol.20. No.4: 313-331.

31.

Huesca-Toral, A., López-Hernández, A., Angulo-Guerrero, J.O., Hill, C.G. Jr, y García, H.S. 2005. Synthesis of CLA-enriched triacylglycerols by enzymatic polyesterification in a solvent-free medium. *Revista de Ingeniería Química*, 4 75-87.

30.

Angulo O. and O'Mahony M. 2005. The paired preference test and No Preference Option; Was Odesky correct? *Food Quality and Preference* 16, 425-434.

29

Alfaro-Rodríguez H., O'Mahony, M. and Angulo O. 2005. Paired preference tests: d' values from Mexican consumers with various response options. *J. of Sensory Studies* 20, 275-281.

28.

Aguilera A., Oliart Rosa Maria, Angulo O, 2004, Effects of fish oil on hypertension, plasma lipids, and tumor necrosis Factor alpha (TNF-a) in rats with sucrose-induced metabolic syndrome. *Journal of Nutritional Biochemistry* 15, 6 350-357.

27.

Soto Rodríguez Ida, Angulo J. O., Oliart, Rosa Maria, Valerio, G. García H. S. 2004. Los Óxidos de Colesterol en los Alimentos y su efecto en la salud. *Ciencia*, Enero-Marzo Vol. 55 No. 1.

26.

Medina-Juárez L.A., Gómez-Meza N., Ortega-García J., Noriega-Rodríguez J.A., Angulo-Guerrero O. y Toro-Vázquez F.J., 2004. Optimización de la Refinación para Obtener Aceites Comestibles Estables con Calidad Nutritional Alta. *Asociación Americana de Soya, México, D.F.*

25.

Gámez Meza N., Noriega Rodríguez J.A., Medina Juárez L.A., Ortega García J. Monroy-Rivera J.A., Toro-Vázquez J.T., García, H.S. and Angulo Guerrero O. 2003. Concentration of Eicosapentaenoic acid and docsaheptaenoic acid from fish oil by hydrolysis and urea complexation. *Food Research International* 36, (7) 721-727.

24

B.A. Rodas , J .O. Angulo., De la Cruz and H.S. García 2002. Preparation of probiotic buttermilk with *Lactobacillus reuteri*. *Milchwissenschaft* 57 (1), 26-28.

23.

Rosa M. Oliart., M. Eugenia Torres-Márquez, Almaquio Badillo and Ofelia Angulo. 2001. Dietary fatty acids effects on sucrose induced cardiovascular syndrome in rats. *Journal of Nutritional Biochemistry*, 12 No.4 207-212.

22.

Olguín, E.J., S. Galicia, O. Angulo-Guerrero and E. Hernández. 2001. The effect of low light flux and nitrogen deficiency on the chemical composition of *Spirulina* sp. (*Arthrospira*) grown digested pig waste. *Bioresource Technology*. 77(1):19-20.

21.

Luis Ángel Medina J., Nohemí Gámez M., Jesús Ortega G., Juan Antonio Noriega R.,

- and Ofelia Angulo G. 2000. Importancia del Aceite de Soya como fuente de Ácidos grasos poli-insaturados y tocoferoles Asociación Americana De Soya (Divulgación). 20.
- Medina Juárez L.A, Noriega Rodríguez J.A., Ortega García. Gómez Meza N., and Angulo Guerrero O. 2000. Trans fatty acid composition and tocopherols content in vegetable oils produced in Mexico. JAOCS. Vol. 77 No. 7. 721-724. 19.
- Gómez-Meza N., Noriega-Rodríguez J.A., Median-Juárez L.A., Ortega-García J., y Angulo-Guerrero O., 2000. Actividad Antioxidante en Aceite de Soya del Extracto del Bagazo de Uva Thompson, en Producción de Aceite Crudo, Pasta y Harina de Soya. Asociación Americana de Soya, ISBN 968-5271-01-1. 18.
- Gómez Meza N., Higuera Ciapara, I., Calderón de la Barca A.M., Vázquez Moreno L., Noriega Rodríguez J., and Angulo Guerrero O. 1999. Seasonal variation in the fatty acid composition and quality on sardine oil from sardinopos cagax of the gulf of California LIPIDS vol. 34 No. 6 p639-642. 17.
- Gómez Meza N. Medina-Juárez L.A, Ortega J, and Angulo Guerrero O. 1999. Antioxidant activity of Thompson grape bagasse extracts in soybean oil. JAOCS. Vol. 77 No. 12, 1445-1449. 16.
- Medina-Juárez L.A., Gómez-Meza N., Ortega-García J., y Angulo-Guerrero O., 1999. Importancia del Aceite de Soya como Fuente de Ácidos grasos Poliinsaturados y Tocoferoles, en Soya: Producción de Aceite Crudo, y Pasta. Asociación Americana de Soya, ISBN 968-571-003. 15.
- Angulo-G. O., Cruz-Cansino, N., Callejas-Flores, C.M., Rivas-Valerio, C., Suarez-Quiroz, M.L., and Rivas, I. 1999. Effect of the type of lactation on the psicomotor development in Mexican Infants. Am. J. Clin. Nutr. 70 Suppl: 626S-9S. 14.
- Grajales L., A., García, H.S., Angulo O., Monroy Rivera J.A.1999. Stability And Sensory Evaluation Of Spray-Dried Avocado. Drying Technology, 1999 17 (1-2) 317-326. 13.
- Medina-Juárez L.A., González P., Gómez-Meza N., Ortega J., Moreno A.B., Bringas L. and. Angulo-Guerrero O. Effects of processing on the oxidative stability of soybean oil produced in Mexico Journal Of American Oil Chemists Society 1998, vol. 75 no. 12 p 1729-1733. 12.
- Oliart R., Angulo O., Torres-Marquez M.E. Insulina: Su gen y su mecanismo de acción molecular. Boletín De Educación Bioquímica, 1998, vol 17 No. 2 p 79-85. 11.
- Angulo-Guerrero O. Oliart R.M.1998. Effects of dietary polyunsaturate fatty acids on brain plasma membrane fatty acid composition. Arch. Latino Americano de Nutrición, 1998, No. 3 vol 48 293-298. 10.
- Angulo-Guerrero O. Oliart R.M.1998. Effects of dietary polyunsaturated -fatty acids on enzyme activities in brain plasma membrane. Arch. Latino americanos de Nutrición, 1998, No. 3 vol.48, 287-292. 9.

Robles O. Victor, H.S. García, Angulo G. O. 1998. Lipase-Catalyzed Esterification Of Glycerol With Polyunsaturated Fatty Acid From Fish Oil. Food Science and Technology International, vol. 4. No. 6 pp.449-453.

8.

Ernestina Paz, Maribel Montero, Ofelia Angulo and Hugo S. García 1998. Preparation of A Low Fat Fresh-Type Cheese. Milchwissenschaft , 1998, 53: 2: 81-84.

7.

Carvajal-Zarrabal O., Angulo-Guerrero O. 1997. Efecto De Las Grasas Poliinsaturadas (N-3) Sobre El Perfil Lipidico De Sujetos Normolipidemicos E Hiperlipidemicos. Salud Publica de Mexico, 1997, 39: 3, 221-224.

6.

Velasco-Martinez, M; Vazquez-Coututier D.L.; Arroyo-Lara A.; Monroy-Rivera J.A. and Angulo-Guerrero O. 1997. Effect of diet inclusion of nejayote on the growing parameters of broilers. Poultry Science 1997 76: 1531-1534.

5.

Angulo Guerrero J.O. & Luz Pozos A. 1997 Nivel De Conocimientos Sobre Las Grasas Dietarias Y Colesterol. Impulso Tecnológico 1997, Vol. 3 No. 13 10-15.

4.

Monroy-Rivera, J.A., Angulo O., Sanchez T., Lebert A. 1996 Elimination Of Cyanogenic Compounds Of Cassava During Solar Drying. Drying Technology 1996 (14), 10, 2371-2385.

3.

Angulo-Guerrero O. 1995 Polyunsaturated Fatty Acid Deficiencies: Effects On Hepatic plasma Membrane Fatty Acid Composition And Enzyme Activity. Arch. Latino Americano de Nutricion, 1995, 4:45, 295-304.

2.

Angulo-Monroy O., Guesnet Ph. and Durand G. 1991. Effects Of A-Linolenic Acid Deficiency And Age On Oxidative Phosphorylation And Fatty Acid Composition Of Rat Liver Mitochondria J. Nutr. Biochem. 1991, 2 (9) 484-491

1.

Angulo-Guerrero O., Dan E. Pratt, 1986 Determinación De Productos De Soya En Mezclas De Soya-Carne Gestión Tecnológica 2, 43-47.

DIVULGACION:

1.

Revista. Cienica y Desarrollo. Conacyt. 2008. Escala hedonica para la alimentacion. <http://www.conacyt.mx/comunicacion/revista> Vol. 34, no. 226.

MEMORIAS EN CONGRESO:

9.- Luis Haro, Oscar Gonzales Rios, Mirna L. Suarez Quiroz, Maria Elena Ochoa, Michel O'Mahoy and Ofelia Angulo. (2008) Consumer preference measured using hedonic Ranking R-index measured for coffe(*Coffea arabica*). ASIC Brasil 2008

8.- Mirna L. Suarez Quiroz, Oscar Gonzales Rios, Elena I. Champiom Martinez and

Ofelia Angulo.(2008) Effects of lactic acid bacteria isolated from fermented coffee (*Coffea arabica*) on growth of *Aspergillus ochraceus* and ochatoxin A production. ASIC Brasil 2008

7.- Martha Gabriela Campos Mondragón, Jesús Ofelia Angulo Guerrero, Rosa María Oliart Ros, Arturo Duran Prado.(2005) Variación del valor nutrimental en genotipos de cacahuete con diferente rendimiento agrícola. XVIII Reunión científica Tecnológica Forestal y Agropecuaria Veracruz, pp 92-101

6.- Garduño-Lugo, M., Herrera-Solis, J.R., Angulo-Guerrero, O., Muñoz-Córdova G., De la Cruz Medina J. (2005). Evaluación química y sensorial en filetes de *Oreochromis niloticus* y un híbrido rojo de tilapia. XVIII Reunión científica y Tecnológica Forestal y Agropecuaria Veracruz, p 50-60.

5.- Lagunes Gálvez L.M., Angulo Guerrero J. O., García Galindo H.S., & Monroy Rivera J.A. Efecto del tratamiento térmico en la estabilidad oxidativa de aceite de maíz. Memorias II Congreso Nacional Tecnológico de Investigación en Ingeniería Bioquímica. Veracruz, Ver. 26-28 Enero 1998 p. 41-43.

4.- Memorias I Congreso Nacional Tecnológico de Investigación en Ingeniería Bioquímica. Tepic, Nay. 26-28 Febrero 1997 p. 89-90.

3.- Lagunes Gálvez L.M., Angulo Guerrero J. O., García Galindo H.S., & Monroy Rivera J.A Efecto del tratamiento térmico en la estabilidad de aceites comestibles.

2.- Paz Gamboa Ernestina., Angulo Guerrero. O. & García Galindo H.S Elaboración de un queso tipo panela con bajo contenido de grasa
Memorias I Congreso Nacional Tecnológico de Investigación en Ingeniería Bioquímica. Tepic, Nay. 26-28 Febrero 1997 p. 83-84.

1.-Velasco-Martinez, M; Angulo-Guerrero O, Arroyo-Lara A, Vázquez-Coututier D.L. y Monroy-Rivera J.A. Evaluación de los sólidos del nejayote en la alimentación de pollos de engorda. Memorias VII Reunión Científica del Sector Agropecuario y Forestal del Estado de Veracruz, 1994, 190-196.

PROYECTOS DE INVESTIGACION REALIZADOS

Nombre del Proyecto. No. 10 Desarrollo de una escala hedónica para consumidores de habla hispana. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. 61819 Periodo 2007-2009 \$650 000.00

Fellowship UCMEXUS-CONACYT- Universidad de California.
Periodo: 2004-2005.

Nombre del proyecto No 7. Efecto de estrategias sensoriales en las pruebas discriminatorias

Organismo financiador: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. 41651-P

Periodo: 2003-2005. \$673 6000.00

Nombre del Proyecto. N0. 9 Efecto de estrategias sensoriales en pruebas de diferencia
Organismo financiador. Consejo Nacional de Educación Tecnológica 652-03P Periodo
2003-2004. \$50 000.00

Nombre del proyecto N0. 8 Evaluación Sensorial de Aceite de soya y su relación con
pruebas analíticas. Organismo financiador Consejo Nacional de Educación Tecnológica
353-02P Periodo 2002-2003 \$50 000.00

Nombre del proyecto No. 2 Correlación entre pruebas predictivas de agrado y
comportamiento del consumidor 30561
Organismo financiador: Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Periodo: 1999-2002 \$350 000.00

Nombre del proyecto No. 5 Evaluación y optimización del proceso de obtención de
aceite de soya
Organismo financiador: Consejo Nacional de Educación Tecnológica
Periodo: 1999-2000 \$ 40 000.00

Nombre del proyecto No. 4 Correlación entre el comportamiento del consumidor y
preferencia de alimentos
Organismo financiador: Consejo Nacional de Educación Tecnológica
Periodo: 1999-2000. \$90 000.00

Nombre del proyecto No. 3 Obtención de un concentrado de AGPI n-3 a partir de aceite
de sardina
Organismo financiador: Consejo Nacional de Educación Tecnológica
Periodo: 1998-1999 \$50 000.00

Nombre del proyecto No. 2 Efecto del tratamiento térmico en la estabilidad de aceites
comestibles
Organismo financiador: Consejo Nacional de Educación Tecnológica
Periodo: 1996-1997 \$45 000.00

Nombre del proyecto: No. 1 Efecto de la alimentación en la composición eritrocitaria
del infante.
Organismo financiador Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Periodo: 1992-1993 \$260 000.00

DISTINCIONES:

Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias.

Líder del Cuerpo Académico Consolidado de Tecnología de Alimentos de la Unidad de
Investigación y Desarrollo en Alimentos del Instituto Tecnológico de Veracruz.

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, como Candidato a Investigador
Nacional. México, D.F. Enero de 1987. Promovida a Investigador Nacional Nivel I en

Enero de 1991. Promovida a Investigador Nacional Nivel II en Enero de 2004.

Miembro de la Comisión de Evaluación del Colegio de Posgraduados, Campus Veracruz. 2006.

Evaluador del Padrón Nacional de Posgrados del CONACYT en tres ocasiones durante el 2006. (Primera evaluación, evaluación de replicas, y evaluación de replicas con resultados inconsistentes)

Evaluador de los posgrados de los Institutos Tecnológicos pertenecientes a la Dirección General de Educación Superior y Tecnológica (DGEST), 2006.

Nombrado Ciudadano Distinguido por el H. Ayuntamiento de Veracruz, 1 de Julio de 2002, promovido por el Comité Organizador del Día Nacional del Ingeniero.

Nombrado Ingeniero Distinguido en Investigación por el Comité Organizador del Día Nacional del Ingeniero a través del H. Ayuntamiento de Veracruz. 2003.

Tercer Lugar en la XVIII Reunión Científica Tecnológica Forestal y Agropecuaria Veracruz 2005. Mesa agrícola trabajo ñ Variación del valor nutrimental en genotipos de cacahuete con diferente rendimiento agrícola.

UC-MEXUS/ CONACYT Fellowship en la Universidad de California/Davis 2004.

II Lugar en el concurso de Reconocimiento a los Mejores Trabajos Académicos convocado por el COSNET en el ciclo 1996-1997 con el trabajo Effect of n-3 polyunsaturated fatty acids on the lipidic profile of healthy Mexican volunteers.

CURSOS IMPARTIDOS

Curso: Estadística en la Ciencia Sensorial.

Lugar: Instituto Tecnológico de Orizaba, Orizaba, Ver.

Fecha: 25-27 Marzo, 2009

Evento: Seminario de la Maestría en Ingeniería Industrial

Curso: Nuevas tendencias de la evaluación sensorial y el análisis estadístico de los datos

Lugar: Instituto Tecnológico de Celaya, Celaya Gto.

Fecha: 21-25 Abril, 2008

Evento: XX edición de la jornada de Ingeniería Bioquímica

Curso: Introducción a la evaluación sensorial de alimentos

Lugar: Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Chihuahua, Ciudad Juárez, Chihuahua

Fecha: 18-20 Febrero, 2008

Evento: Curso para profesores del Departamento de Ciencias Básicas.

Curso: Análisis Sensorial

Lugar: Universidad de Sonora, Hermosillo, Son.

Fecha: 12-14 Noviembre, 2007

Evento: VI Congreso del Noroeste y II Nacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología.

Curso Internacional: Estadística aplicada a la evaluación sensorial
Lugar: Universidad San Francisco de Quito, Ecuador
Fecha: 27-31 Agosto, 2007
Evento: Programa Instituto de Evaluación Sensorial

Curso: Metodología Sensorial
Lugar: Instituto Tecnológico de Orizaba.
Fecha: Orizaba, Ver. Septiembre, 2006
Evento: Semana de Ingeniería Bioquímica

Curso: Curso Pre congreso Nuevas Tendencias en la Percepción Sensorial
Lugar: Universidad Benemérita de Puebla
Fecha: Puebla, Pue. 28-30 Agosto, 2006
Evento: 2nd Congreso Internacional de Industria y Tecnología Alimentaria

Curso: curso de Posgrado sobre Bioquímica
Lugar: Instituto Tecnológico de Villahermosa
Fecha: Villahermosa, Tab. 22-26 Junio del 2006
Evento: Curso curricular de 40 horas de la Maestría en Ing. Bioquímica

Curso: Revisión y Actualización de la Metodología Sensorial
Lugar: Instituto Tecnológico de Oaxaca.
Fecha: Oaxaca, Oax. 12-16 Enero, 2004 (30 horas).

Curso: Evaluación Sensorial de los Alimentos
Lugar: Instituto Tecnológico De Zacatepec
Fecha: Zacatepec, Mor. Febrero 14-17, 2002
Evento: Semana de Ingeniería Bioquímica

Curso: Evaluación Sensorial
Lugar: Instituto Tecnológico de Colima, Colima Col.
Fecha: Marzo 13-15, 2000
Evento: VII Seminario de Ingeniería Bioquímica

Curso: Evaluación Sensorial de los Alimentos
Lugar: Veracruz, Ver.
Fecha: Marzo 22-24, 2000
Evento: Congreso del ANMFEN

Curso: Desarrollo de Pruebas Sensoriales: Usando Software de Aplicación
Lugar: Instituto Tecnológico de Veracruz, Coordinadora general del curso internacional
Fecha: Julio 3-8 Octubre, 1999
Evento: Biotecnología Alimentaria en colaboración con el IBT

Curso: Evaluación Sensorial
Lugar: Veracruz, Ver.
Fecha: 3-5 Octubre, 1999
Evento: XXX Congreso de la Asociación de Tecnólogos en Alimentos

Curso: Nutrición Humana
Lugar: Instituto Tecnológico de Durango
Fecha: 15-19 Noviembre, 1999
Evento: Semana Académica de Ingeniería Bioquímica

Curso: Evaluación Sensorial
Lugar: Instituto Tecnológico de Tepic
Fecha: 18 al 22 de marzo de 1996
Evento: Semana Académica de Ingeniería Bioquímica

Curso: Refinación de Aceites Vegetales
Lugar: Universidad de Sonora.
Fecha: 18-20 Septiembre, 1996
Evento: Curso-Taller Internacional

Curso: Coordinadora general de los siguientes cursos:
Metodología Sensorial Enero 1999,
Evaluación Sensorial: Revisión y Actualización Enero 24-28, 2000,
Avances Recientes en Pruebas de Evaluación Sensorial Enero 2001,
Metodología estadística aplicada a la evaluación sensorial, Enero 2002.
Evaluación Sensorial, Enero 2003,
Metodología estadística aplicada a la evaluación sensorial, Enero 2007
La Evaluación Sensorial en el Control de la Calidad, 14-18 Enero, 2008
Avances Recientes en Evaluación Sensorial, 19-23 Enero, 2009
Lugar: Instituto Tecnológico de Veracruz

CONFERENCIANTE INVITADO

Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición, A.C.
Conferencia: Disponibilidad y consumo de pescado como fuente de AGPI w-3 en
Latinoamérica y México. Xalapa, Ver. 1-3 Abril, 2009

Convención Nacional de la Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos
Veterinarios Zootecnistas, A.C. Conferencia: Aplicación de la evaluación Sensorial en
la calidad de carne de ovino. Pachuca, Hidalgo. 11-14 Marzo, 2009

5o Congreso Colombiano de Cromatografía y V Simposio Iberoamericano de
Evaluación Sensorial. Conferencias Plenarias: Nuevas tendencias de las pruebas con
consumidores y La Aplicación del modelo de Thurstone a las pruebas de diferencia y
Preferencia. Bogotá, Colombia. 10-12 Septiembre, 2008.

4to Congreso Panamericano de Promoción del Consumo de Verduras y Frutas.
Organizado por la Corporación 5 al Día Chile. Santiago Chile, 28-30 Agosto, 2008.
Conferencia impartida. 'Desarrollo de Productos innovadores para incrementar el
consumo de Frutas y Verduras'.

XIII World Congress on Clinical Nutrition conferenciante invitada para impartir la
plática sobre 'Effect of satiety on hedonic ratings' Xalapa, Ver. January 29, 2008.

7TH Pangborn Sensory Science Symposium. Organizadora del Taller Paired preference tests. Con una ponencia denominada Paired preference testing using the 'No Preference' option. Minneapolis, MN, USA 12-16 August, 2007

XXII Congreso de la Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN) 6-8 de Marzo del 2007. Montemorelos, N.L. Factores Metabólicos en la aparición de hiperlipidemias.

2nd International Congress Food Science and Food Biotechnology in developing countries Saltillo, Coahuila, 16-18 octubre, 2006. Sensory Evaluation and quality control in foods.

Universidad San Francisco de Quito. Quito Ecuador. 1er Congreso Nacional De Evaluación Sensorial 23-27 Julio, 2006

III Encuentro Participación de la Mujer en la Ciencia. León, Guanajuato, 18-19 Mayo, 2006. Poster. Uso del modelamiento Thurstoniano en pruebas sensoriales de diferencia y de preferencia

1er Seminario Internacional El análisis Sensorial como Herramienta en la Industria Alimentaria. Universidad San Francisco de Quito, Ecuador. 24-25 Julio, 2005

Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Química. I Simposium Internacional: Evaluación Sensorial de Alimentos. México, D. F. 17-21 Enero, 2005.

Universidad de Tecamachalco conferenciante de la Semana de Alimentación con el tema Estilo de Vida y Salud. 12-15 de Octubre, 1999.

Centro de Estudios Tecnológicos del Mar en Veracruz, impartición de la conferencia Efecto de las grasas poliinsaturadas en las hiperlipidemias, 16 de Octubre de 1996.

PARTICIPACION POR INVITACION EN EVENTOS ACADEMICOS

CONACYT-Dirección de investigación científica básica. Miembro del Comité de expertos del área de Biotecnología y ciencias agropecuarias, modalidad joven investigador. Convocatoria Ciencia Básica 2008

DGEST- Estudios de Posgrado e Investigación. Reunión para la elaboración de lineamientos de operación del programa de mejoramiento del profesorado (PROMEP). Cd. Madero, Tam. 16-18 abril, 2008.

CONACYT-Dirección de investigación científica básica. Miembro del Comité de expertos del área de Biotecnología y ciencias agropecuarias, Convocatoria Ciencia Básica 2007.

CONACYT-Dirección de Desarrollos de científicos y Tecnólogos. Evaluador de los programas de posgrado que solicitan ingreso al Padrón Nacional de Posgrado, 2006.

Ofelia Angulo