

DRA. YOLANDA LETICIA LÓPEZ FRANCO
BIOPOLÍMEROS-CTAOA-CIAD

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

1. Estancia de investigación posdoctoral del Dr. Octavio Cota Arriola. Título del proyecto: Desarrollo, caracterización fisicoquímica y microestructural de oleogeles a base de biopolímeros de mezquite (*Prosopis* spp.) y quitosano, como vehículos de biomoléculas. 1 de agosto de 2015 al 31 de julio de 2016.

DOCTORADO

1. Miembro de Comité de Tesis de M en C Ana María Morales Burgos. *Microesferas de arabinoxilanos con alta densidad de entrecruzamiento covalente como sistemas acarreadores de insulina por vía oral*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 25 de enero de 2019.
2. Miembro de Comité de Tesis de M en C Gonzalo Santos López. *Características y propiedades de materiales porosos nanoestructurados a partir de soluciones de quitosano en acetato de etilmetil imidazol*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 13 febrero de 2018.
3. Miembro de Comité de Tesis de M en C Diego Carlos Bouttier Figueroa. *Preparación de nanocompositos de GM/ZnO con propiedades antimicrobianas por la técnica de precipitación química In situ*. Posgrado en Ciencias de Materiales. Universidad de Sonora. 9 de febrero de 2018.
4. Miembro de Comité de Tesis de M en C Rita Paz Samaniego. *Desarrollo de matrices covalentes de arabinoxilanos ferulados corazón-coraza para liberación controlada de insulina*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 20 de septiembre de 2017.
5. Miembro de Comité de Tesis de M en C Francisco Javier Caro León. *Diseño y caracterización de un sistema vector de sustancias bioactivas empleando matrices porosas nanoestructuradas de quitosano*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 11 de agosto de 2017.
6. Miembro de Comité de Tesis de M en C Guadalupe Chaquilla Quilca. *Formación de nanoestructuras a partir de la fracción de albúmina de salvado de trigo*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 29 de junio de 2017.
7. Miembro de Comité de Tesis de M en C Ana Luisa Martínez López. *Desarrollo de matrices covalentes biodegradables en colon de arabinoxilanos ferulados*

- para liberación controlada de insulina*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 21 de agosto de 2015.
8. Miembro de Comité de Tesis de M en C Jorge Alberto Márquez Escalante. *Disminución en la proporción arabinosa-xilosa y en el contenido de ácido ferúlico de arabinosilanos ferulados: Efecto sobre la capacidad gelificante y las características del gel*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 30 de enero de 2015.
 9. Miembro de Comité de Tesis de M en C Adriana Morales Ortega. *Caracterización de arabinosilanos ferulados de endospermo de trigo: evaluación de sus propiedades gelificantes y de atrapamiento in situ de células*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 21 de enero de 2014.
 10. Miembro de Comité de Tesis de M en C. Ana Bertha López Oyama. *Interacción del péptido antimicrobiano bactenecina con monocapas de fosfolípidos en una interfase aire/agua con cloruro de sodio a diferentes concentraciones en la subfase*. Posgrado en Ciencia de Materiales. Universidad de Sonora. 3 de febrero de 2011.
 11. Miembro de Comité de Tesis de M en C. Guadalupe Adriana Básaca Loya. *Evaluación de las propiedades fluorescentes e interfaciales de la proteína B-Ficoeritrina purificada de la microalga roja Rhodospirillum rubrum*. Posgrado en Ciencia de Materiales. Universidad de Sonora. 01 julio de 2010.

En proceso

12. Miembro de Comité de Tesis de M en C Daniel Alonso Miramón Ortiz. *Evaluación de propiedades fisicoquímicas y bioactivas de matrices porosas nanoestructuradas obtenidas a partir de mezcla de quitosano y acemanana*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
13. Miembro de Comité de Tesis de M en C Federico Ohlmaier Delgadillo. *Inmovilización de Saccharomyces boulardii en una matriz de pectinas feruladas y arabinosilanos ferulados*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
14. Miembro de Comité de Tesis de M en C Claudia Lizeth Lara Espinoza. *Obtención y caracterización reológica y microestructural de hidrogeles mixtos de arabinosilanos y pectinas ferulados*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
15. Miembro de Comité de Tesis de M en C Iván Canale Salazar. *Síntesis y caracterización de copolímeros de injerto quitosano-g-poli(N-alquilacrilamida)-g-β-ciclodextrina y su potencial como matriz acarreadora de moléculas hidrofóbicas*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
16. Miembro de Comité de Tesis de M en C Cinthya Ruiz Pardo. *Síntesis y caracterización de hidrogeles de quitosano con polietilenglicol basados en*

química click como sistemas de liberación controlada. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

MAESTRÍA

1. Miembro de Comité de Tesis de B. Perla Guadalupe Armenta Aispuro. *Estudio de las interacciones agua-goma de mezquite (Prosopis spp)-harina en la congelación y descongelación: Efecto en la viscoelasticidad del gluten*. Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 31 de enero de 2019.
2. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Rocío Elizabeth Villegas Rascón. *Síntesis, caracterización y evaluación antifúngica de nanopartículas de quitosano con aceites esenciales*. Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 10 de enero de 2019.
3. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Mayra Alejandra Méndez Encinas. *Asociación arabinosilano-proteína: Efecto de la fracción proteica en la capacidad gelificante del polisacárido*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 14 de agosto de 2015.
4. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Karla Zuleika Saborit Pino. *Micropartículas porosas nanoestructuradas de quitosano acarreadoras de moléculas bioactivas*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, AC. 29 de enero de 2015.
5. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Cinthya Yamileth Hinojosa Zamorano. *Efecto de la estructura de microesferas porosas de quitosano sobre la adsorción de proteínas* Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 30 de enero de 2014.
6. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Víctor Alonso Reyna Urrutia. *Evaluación de propiedades bioactivas de una matriz porosa nanoestructurada de quitosano*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 24 de enero de 2014.
7. Director de Tesis de B. Leonardo Ibor Ruiz Ortega. *Incorporación de goma de mezquite (Prosopis spp) en la estabilización de nanopartículas magnéticas*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 13 de diciembre de 2013.
8. Miembro de Comité de Tesis de I.B. Neydeli Adriana Ayala Mendivil. *Producción de lactato de calcio durante el proceso de obtención de quitina*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 1 de noviembre de 2012.
9. Miembro de Comité de Tesis de Q.B.P. Ana Luisa Martínez López. *Características estructurales y viscoelásticas de geles de arabinosilanos ferulados de maíz inducidos por lacasa o peroxidasa*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 18 de agosto de 2011.

10. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Rita Paz Samaniego. *Utilización de solventes eutécticos como medio de miscibilidad de polisacáridos y compuestos bioactivos*. Posgrado en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 16 de diciembre de 2010.
11. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Octavio Cota Arriola. *Elaboración de quitosano a partir de desechos de camarón y evaluación de sus propiedades antifúngicas ante Aspergillus parasiticus y su producción de aflatoxina B1*. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 26 de febrero de 2010.
12. Miembro de Comité de Tesis de Q. B. Amparo Wong Molina. *Estudio de interacciones de ADN y N, N'-diacridinilmetil S,S-(+)-tetrandrina en la interfase aire-agua*. Posgrado en Materiales. Universidad de Sonora. Junio de 2008.

En proceso

13. Miembro de Comité de Tesis de Q.B. Gabriel Humberto Gómez Rodríguez. Efecto antiproliferativo de arabinosilano-oligosacáridos ferulados derivados del maíz (*Zea mays* L.). Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

LICENCIATURA

1. Director de Tesis de Brenda Leticia López Salinas. Tesis de licenciatura: *"Diseño de una planta piloto para la extracción y proceso de polisacáridos"*. Instituto Tecnológico de Durango. 21 de octubre de 2016.
2. Director de Tesis de Luis Alberto García Beltrán. Tesis de licenciatura: *Extracción y caracterización fisicoquímica de la proteína de la semilla de mezquite (Prosopis spp)*". Instituto Tecnológico de Sonora. 05 de junio de 2015.
3. Director de tesis de Gloria Faviola Bainori Vasquez. Tesis de licenciatura: *Composición estructural de arabinogalactanas proteicas (AGPs) de mezquite (Prosopis spp)*. Instituto Tecnológico del Valle del Yaqui. 15 de abril de 2011.
4. Director de tesis de Carmen Iveth Cervantes Montaña. Tesis de licenciatura: *Extracción y caracterización de galactomananas aisladas de la vaina de mezquite (Prosopis spp)*. Instituto Tecnológico del Valle del Yaqui. 24 de septiembre de 2010.
5. Miembro de Comité de tesis de Rosa Yolanda Ramírez Rosales. Tesis de licenciatura: *Caracterización fisicoquímica de un queso tipo Mysost de pasta untable*. Instituto Tecnológico de Durango. Junio de 1998.