

M en C María Elena Lugo Sánchez
LByCPP-CTAOA

Dirección y comité de tesis

1. Alumno Maestría: Vida Mariel López Peñuelas, Programa CIAD, A.C. Optimización de Formulación y Extensión de Vida de Anaquel con Antimicrobianos Naturales de un Producto Gel-Emulsificado de Calamar Gigante. Fecha tentativa de titulación Enero 2013.
2. Alumno de Maestría Martha Azucena Puente Zepeda, programa CIAD, Cambios de Textura y color en músculo de Cochito (*Balistes polylepis*) durante su almacenamiento en hielo a 0°C. Finalizada Diciembre 2003.
3. Alumna de licenciatura Monjaraz López Karla Paola. Determinación composicional y evaluación de las propiedades funcionales de un subproducto obtenido del masajeado del músculo de calamar gigante. Director externo. Instituto Tecnológico de Los Mochis. Diciembre 2015.
4. Alumno de Licenciatura Fuente Gómez Gabriel José. Elaboración de un Producto Tipo Dip a Partir del Músculo de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) con un Valor Agregado. Lugo Sánchez, M.E. Director Externo. El trabajo formó parte de un proyecto de vinculación FOMIX, los resultados son confidenciales.

Comité

1. Alumna de maestría Beatriz Guadalupe González González. Habilidad De Gelificación Del Músculo De Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) Con Tratamiento Térmico en dos Etapas y Adición de Ácido D-Isoascórbico. Programa de Posgrado CIAD. Director de tesis: Dr. Ramon Pacheco Aguilar. 2018.
2. Alumna de maestría Diana Carolina González González. Influencia de pH, Fuerza Iónica y Ácido Isoascórbico en la Habilidad de Gelificación Térmica del Músculo de Calamar Gigante (*Dosidicus Gigas*). Programa de Posgrado CIAD. Director de tesis: Dr. Ramón Pacheco Aguilar. 2018.
3. Alumna de maestría Eva Selene Lugo Morales. Caracterización bioquímica de piridoxal cinasa recombinante de *Vibrio. Parahaemolyticus*. Programa de Posgrado CIAD. Director Dr. Rogerio Rafael Sotelo Mundo. 2017.
4. Tesis de Maestría. Efecto del lavado y adición de un crioprotectante comercial sobre la vida de anaquel de mince de subproductos de tilapia almacenado en congelación. Alumno: Wendy Lizbeth Lizárraga Mata. Programa de Posgrado CIAD. Director de tesis: Dra. Celia Olivia García Sifuentes. 2014.
5. Tesis de Maestría: Alumno: Jose Max Hernandez Flores , Programa CIAD, A.C. Caracterización bioquímica de arginino cinasa de camarón blanco *Litopenaeus vanammei* y su participación en la fosforilación de análogos nucleosídicos mono y difosforados. Fecha de titulación Enero 2013.
6. Tesis Maestría: Aislamiento de Péptidos Potencialmente Antihipertensivos y Antioxidantes a Partir de Hidrolizados de Subproductos de Sardina Monterey. Aristeo Villalobos Rodriguez. Programa de Posgrado de CIAD. Fecha de titulación Diciembre 2012.

7. Tesis Maestría: Evaluación de la metamioglobina y su relación con los cambios de color en el músculo de cochito (*Balistes polylepis*) durante su almacenamiento en hielo. Alumno: Gabriel Jose Fuente Gómez Programa de Posgrado del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Fecha de defensa: Enero 24 2012.
8. Tesis Maestría: Evaluación De Oxitetraciclina y un Bioicida Comercial s Base de Sales Cuaternarias de Amonio en el Control de Enfermedades Bacterianas que Afectan al Camarón de Cultivo *Litopenaeus vannamei*. CARLOS JOEL BARAJAS BORG, Programa CIAD, A.C, Director: Carmen Bermúdez. Fecha de Titulación Septiembre 2011.
9. Tesis Maestría: Efecto del estrés antemortem en la estabilidad del sistema proteico miofibrilar del músculo de camarón blanco (*litopenaeus vannamei*), sometido a ciclos de congelación-descongelación. Alumno: Hugo Enrique Ramirez Guerra, Programa de posgrado. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. Fecha de defensa: 06 diciembre del 2010
10. Tesis Mestría: Elva Yaneth Guillen Sanchez, titulo tentativo: Caracterización composicional y lipídica de la hueva de pez diablo. Cuantificación e identificación de su contenido de compuestos bioactivos. Asesor de Tesis Dr Juan Carlos Ramírez Suarez. Inicio 2007.
11. Tesis de Maestría: Comportamiento Bioquímico Posmortem del Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) Almacenado en Hielo y su Relación con Parámetros de Calidad. Alumno Titulado Edgar Felipe Morán Palacio. Finalizada Junio 2002.
12. Tesis de Maestría: Caracterización parcial del comportamiento bioquímico posmortem y desarrollo de productos a partir de callo de almeja catarina (*agropecten ventricosus*) y almeja mano de leon (*nodipecten subnodosus*) de Baja California, Mexico. Alumno Titulado: Victor Ocaño Higuera. Programa de Posgrado de CIAD. Finalizada 17 Diciembre de 1999.
13. Tesis de Maestría: Elaboración y caracterización funcional de un concentrado proteico basado en disolución ácida y precipitación isoelectrica a apartir de especies pelágicas. Alumno: Juan Antonio Cortes Ruíz. Julio 1999. Finalizada julio 2000.
14. Tesis de Maestría: Encapsulado de Aceite de Hígado de Tiburón con una Matriz de Pectina y Quitosano. Alumno: Erika Diaz. Noviembre. 2000.
1. Tesis Licenciatura-Co-dirección. Alvaro Galvez Rongel Título "Efecto de la Refrigeración, Congelación y Liofilización sobre la estabilidad de Proteasas en un extracto crudo de vsiceras de Pez Diablo (*Pterygoplichthys disjuntivus*). Asesor Unison Dr Enrique Marquez Rios: Sept 2009.
2. Tesis de Licenciatura: Jose Juan Ramirez Ramirez, con titulo Efecto de la dieta rica en proteina sobre la Bioquímica Posmortem, calidad y vida de anaquel del músculo de tilapia (*Oreochromis niloticus*) Victor Ocaño. Fecha de terminó Mayo 2008.
3. Tesis de licenciatura: Jorge Eduardo Montoya Campillo, titulo "Efecto de las etapas artesanales de captura y manejo poscaptura en la calidad del músculo de cazon (*Mustelus lunulatus*) capturado eb Bahía de Kino, Sonora. Fecha de termino marzo 2008. Asesor Unison Dr Victor Ocaño Higuera.
4. Tesis de Licenciatura: Determinación de niveles de octopina y trimetilamina en muestras comerciales de músculo de calamar gigante (*dosidicus gigas*) fresco y cocido y su relacion con el sabor acido amargo. Alumno: Elvia Nilza Calvo Hurtado Marzo 2001.

5. Tesis de Licenciatura: Evaluación de la pérdida de calidad en sierra (*Scomberomorus concolor*) debido al manejo poscaptura en la pesca ribereña de Bahía de Kino. Alumno: Enrique Márquez Ríos. Universidad de Sonora. Septiembre del 2000.
6. Tesis de licenciatura. Determinación de los niveles de Bases Volátiles Totales y Amonio en Muestras Comerciales de Músculo de Calamar Gigante (*dosidicus gigas*) fresco y cocido y su relacion con el sabor acido amargo. Alumno: Rigoberto Carrizoza Moroyoqui. Diciembre 2000
7. Tesis de Licenciatura: "Determinación de índices de deterioro (BVT y TMA-N) en músculo de cochito (*Balistes polylepis*) y otras especies tropicales, mediante métodos oficiales y de cromatografía de gases" Director: Dr. Pacheco-Aguilar, Alumno Hernán Molina Velarde. Marzo 2004. UNISON

Estancias profesionales y de estudiantes veranos de la investigación científica.

Monjaraz López Karla Paola. Determinación composicional y evaluación de las propiedades funcionales de un subproducto obtenido del masajeado del músculo de calamar gigante. Residencia Profesional Instituto Tecnológico de Los Mochis. Diciembre 2015.

Josué López Cerón. Extracción y cuantificación de aminoácidos totales en muestra de colágeno del sistema de corte-enlatado de sardina por cromatografía líquida de alta presión (hplc). Verano programa delfin, 2011. Departamento de ingeniería química y bioquímica instituto tecnológico de los mochis.

Francisco Javier Ramírez Sánchez. Evaluacion de la oxidacion lipidica en producto tipo gel-emulsificado de calamar gigante durante el almacenamiento en refrigeracion. Verano programa del delfin 2011. (departamento de ingeniería química y bioquímica instituto tecnológico superior de apatzingán).

Mariel Lopez Penuelas. Propiedades funcionales de musculo liofilizado de calamar gigante (*dosidicus gigas*). Verano 2009. Programa delfin

Estudiante: Carlos Joel Barajas Borgo, instituto tecnológico de tepic nayarit. 2008. Efecto del estrés antemortem sobre el índice k de camaron blanco (*litopenaeus vannamei* sp). Programa delfin.

Estudiante: Carlos Joel Barajas Borgo, instituto tecnológico de tepic nayarit. 2007. Efecto de la temperatura de almacenamiento (5, 10 y 15 °c) sobre la produccion de histamina en *sardina opisthonema* sp entera congelada. Programa delfin.

Estudiante: Mauricio Ernesto Martiñón Gaspar, participación en proyecto con elaboración de salchicha a partir de tilapia sp. Universidad de Puebla. 2006 Programa AMC

Estudiante: Hiram Alejandro Wall Martínez, participación en proyecto con elaboración de camaron ahumado, Programa AMC. Universidad de Puebla. 2006

Estudiante Ma. Guadalupe Rangel Sandoval. Administración de Empresas del Instituto Tecnológico de Tepic Nayarit. 2005, temas analisis de costos de prestación de servicios en el laboratorio de calidad de productos pesqueros. Programa Delfín.