

NOMBRE: Rita María Velázquez Estrada.	
	ÁREA DE INTERÉS: Nuevas tecnologías para la transformación y conservación de alimentos.
LINEA DE INVESTIGACIÓN:	Biología molecular, Biotecnología e Innovación en Alimentos y Sistemas Biológicos.
CUERPO ACADÉMICO:	ITTEP-CA-3 “Alimentos y Biología molecular”.
FORMACIÓN ACADÉMICA	
LICENCIATURA:	Licenciatura en Química de los Alimentos (Universidad Autónoma de Querétaro).
MAESTRÍA:	Maestría en Ciencia de los Alimentos (Universitat Autònoma de Barcelona).
DOCTORADO:	Doctorado en Ciencia de los Alimentos (Universitat Autònoma de Barcelona).
RECONOCIMIENTOS:	S.N.I. Nivel 1.
PUBLICACIONES RECIENTES:	
<ol style="list-style-type: none"> Velázquez-Estrada R.M, M.M. Hernández-Herrero, C.F. Rüffer, B. Guamis-López and A.X. Roig-Sagués. 2013. Influence of ultra-high pressure homogenization processing on bioactive compounds and antioxidant activity of orange juice. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 18, 89-94. Velázquez-Estrada R.M, M.M. Hernández-Herrero, B. Guamis-López and A.X. Roig-Sagués. 2012. Impact of ultra-high pressure homogenization on pectin methylesterase activity and microbial characteristics of orange juice: A comparative study against conventional heat pasteurization. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 13, 100-106. Velázquez-Estrada R.M, M.M. Hernández-Herrero, T.J. López-Pedemonte, W.J. Briñez-Zambrano, B. Guamis-López and A.X. Roig-Sagués. 2011. Inactivation of Listeria monocytogenes and Salmonella enterica serovar Senftenberg inoculated into fruit juice by means of ultra-high pressure homogenisation. Food Control. 22, 313-317. <p>No. Total de Publicaciones: 5</p>	
E-mail: rvelazquez@ittepica.edu.mx	
Tel. Oficina: (311) 211-9400 Ext.328	