


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>	
ESTUDIANTES/PROYECTOS DE TESIS/DE 2012 A LA FECHA:	
<ol style="list-style-type: none"> José Afid Chávez Ocegueda / Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas y termosonicación en una bebida a base de frutas / 2012. Martha Guillermina Romero Garay / Estudio de los compuestos bioactivos y propiedades antiinflamatorias in vitro de una bebida de frutas tratada con altas presiones hidrostáticas / 2013. Martha Carolina Camacho Vázquez / Aplicación de quitosano tratado por ultrasonido 	

como un sistema innovador de control de patógenos de postcosecha en guanábana (*Annona muricata*) / 2013.

4. Juan Vélez Zavaleta / Inactivación de *Listeria monocytogenes* y *Escherichia coli* por termosonicación en una bebida a base de frutas tropicales / 2014.

5. Alma Karina Ibarra Zurita / Estudio del efecto de ultrasonido en la actividad de enzimas involucradas en la síntesis de lupeol y mangiferina en frutos de mango (*Mangifera indica* L) / 2014.

E-mail: rvelazquez@ittepic.edu.mx

Tel. Oficina: (311) 211-9400 Ext.328