ARTURO NAVARRO OCAÑA

Datos Generales

Nombre: ARTURO NAVARRO OCAÑA

Máximo nivel de estudios: POSDOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 38 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR B TC Definitivo
Facultad de Química
Desde 01-01-2008 (fecha inicial de registros en el SIIA)

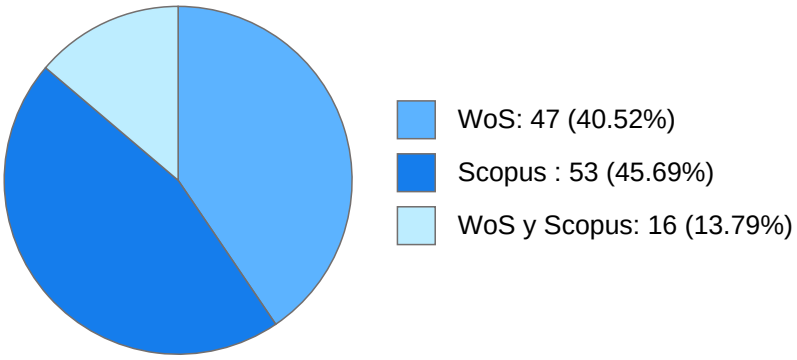
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI II 2013 - VIGENTE
SNI I - 2012
PRIDE D 2023 - 2024
PRIDE C - 2023
PASPA Estancias Sabáticas 2016
PASPA Estancias Sabáticas 2007 - 2008

ARTURO NAVARRO OCAÑA

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	ANCUT1, a novel thermoalkaline cutinase from Aspergillus nidulans and its application on hydroxycinnamic acids lipophilization	CAROLINA PEÑA MONTES EVA PATRICIA BERMUDEZ GARCIA AUGUSTO JOSE GONZALEZ CANTO et al.	BIOTECHNOLOGY LETTERS	2024
2	Characterization and Quantification of the Major Bioactive Compounds in Mexican Purple Tomatoes	ARTURO NAVARRO OCAÑA Torres A. Pérez-Flores L.J. et al.	PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION	2024
3	Poly(lactic acid) Degradation by Recombinant Cutinases from Aspergillus nidulans	RAFAEL ALEJANDRO CASTRO BLANCO ARTURO NAVARRO OCAÑA AMELIA MARIA DE GUADALUPE FARRES GONZALEZ SARABIA et al.	POLYMERS	2024
4	Chemical characterization of yellow-orange and purple varieties of Opuntia ficus-indica fruits and thermal stability of their betalains	ARTURO NAVARRO OCAÑA ROBERTO ALEJANDRO ARREGUIN ESPINOSA DE LOS MONTEROS Carreón-Hidalgo J.P. et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2023
5	Encapsulation with HDPAF-WP of the hexane fraction of sea grape (Coccoloba uvifera L.) leaf extract by electrospraying	ARTURO NAVARRO OCAÑA Ramos-Hernández J.A. Calderón-Santoyo M. et al.	JOURNAL FOR THE STUDY OF EDUCATION AND DEVELOPMENT	2023

ARTURO NAVARRO OCAÑA

6	Extraction of Lipophilic Antioxidants from Native Tomato Using Green Technologies	ARTURO NAVARRO OCAÑA Dario R. Gomez-Linton Silvestre Alavez et al.	FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY	2022
7	Benign and straightforward synthesis of lignan-type dimers using crude peroxidase from red radish (Raphanus sativus var sativus)	ARTURO NAVARRO OCAÑA MIGUEL GIMENO SECO S. Alatorre-Santamaria et al.	REVISTA MEXICANA DE INGENIERIA QUIMICA	2022
8	Effect of Tomato Extract on the Stress Resistance and Lifespan of Caenorhabditis elegans	ARTURO NAVARRO OCAÑA Dario R. Gomez-Linton Ricardo Lobato-Ortiz et al.	REVISTA BRASILEIRA DE FARMACOGNOSIA-BRAZILIAN JOURNAL OF PHARMACOGNOSY	2022
9	Caffeoylquinic Acid Derivatives of Purple Sweet Potato as Modulators of Mitochondrial Function in Mouse Primary Hepatocytes	ARMANDO ROBERTO TOVAR PALACIO ARTURO NAVARRO OCAÑA Andrea Torres et al.	Molecules	2021
10	Characterization of polyphenol oxidase from purple sweet potato (Ipomoea batatas L. Lam) and its affinity towards acylated anthocyanins and caffeoylquinic acid derivatives	JOSE GUILLERMO DE JESUS AGUILAR OSORIO MICHELLE MONSERRATH CAMACHO LARA FRANCISCO ALBERTO BASURTO PEÑA et al.	FOOD CHEMISTRY	2021
11	Achiote (Bixa orellana) Lipophilic Extract, Bixin, and delta -tocotrienol Effects on Lifespan and Stress Resistance in Caenorhabditis elegans	ARTURO NAVARRO OCAÑA Dario R. Gomez-Linton Silvestre Alavez et al.	PLANTA MEDICA	2021
12	Environmentally friendly achiote seed extracts with higher delta-tocotrienol content have higher in vitro and in vivo antioxidant activity than the conventional extract	ARTURO NAVARRO OCAÑA Dario R. Gomez-Linton Angelica Roman-Guerrero et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2021
13	Antimutagenic, Antiproliferative and Antioxidant Properties of Sea Grape Leaf Extract Fractions (Coccoloba uvifera L.)	ARTURO NAVARRO OCAÑA Jorge A. Ramos-Hernandez Montserrat Calderon-Santoyo et al.	ANTI-CANCER AGENTS IN MEDICINAL CHEMISTRY	2021
14	New acylated cyanidin glycosides extracted from underutilized potential sources: Enzymatic synthesis, antioxidant activity and thermostability	MARIA FERNANDA FERNANDEZ AULIS ARTURO NAVARRO OCAÑA Andrea Torres et al.	FOOD CHEMISTRY	2020

ARTURO NAVARRO OCAÑA

15	Effect of sonication on the content of bixin, norbixin, total phenols and antioxidant activity of extracts of five achiote accessions	ARTURO NAVARRO OCAÑA Gómez-Linton D.R. Alavez S. et al.	REVISTA MEXICANA DE INGENIERIA QUIMICA	2020
16	Quantitative Analysis of the Biologically Active Compounds Present in Leaves of Mexican Sweet Potato Accessions: Phenols, Flavonoids, Anthocyanins, 3,4,5-Tri-Caffeoylquinic Acid and 4-Feruloyl-5-Caffeoylquinic Acid	FRANCISCO ALBERTO BASURTO PEÑA ARTURO NAVARRO OCAÑA Torres A.	PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION	2019
17	Solar drying kinetics and bioactive compounds of blackberry (Rubus fruticosus)	ISAAC PILATOWSKY FIGUEROA ARTURO NAVARRO OCAÑA JORGE ALEJANDRO SANTIAGO URBINA et al.	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	2019
18	Extraction and Identification of Anthocyanins in Corn Cob and Corn Husk from Cacahuacintle Maize	MARIA FERNANDA FERNANDEZ AULIS JOSE GUILLERMO DE JESUS AGUILAR OSORIO ARTURO NAVARRO OCAÑA et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2019
19	Goats? feeding supplementation with acacia farnesiana pods and their relationship with milk composition: Fatty acids, polyphenols, and antioxidant activity	ARTURO NAVARRO OCAÑA OMAR NOEL MEDINA CAMPOS JOSE PEDRAZA CHAVERRI et al.	Animals	2019
20	Preparative scale extraction of mangiferin and lupeol from mango (Mangifera indica L.) leaves and bark by different extraction methods	ARTURO NAVARRO OCAÑA Lerma-Torres J.M. Calderón-Santoyo M. et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2019
21	Use of emerging technologies in the extraction of lupeol, alpha-amyrin and beta-amyrin from sea grape (Coccoloba uvifera L.)	ARTURO NAVARRO OCAÑA Ramos-Hernández J.A. Calderón-Santoyo M. et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2018
22	Anthocyanins from rose maize (Zea mays L.) grains	MARIA FERNANDA FERNANDEZ AULIS ARTURO NAVARRO OCAÑA Lucia Barrientos Ramirez et al.	Interciencia	2018
23	Phenolic compounds in organic and aqueous extracts from acacia farnesiana pods analyzed by ULPS-ESI-Q-oa/TOF-MS. In vitro antioxidant activity and anti-inflammatory response in CD-1 mice	ARTURO NAVARRO OCAÑA OMAR NOEL MEDINA CAMPOS ANTONIO NIETO CAMACHO et al.	Molecules	2018

ARTURO NAVARRO OCAÑA

24	Waste residues from Opuntia ficus indica for peroxidase-mediated preparation of phenolic dimeric compounds	ARTURO NAVARRO OCAÑA Sánchez-Carvajal A.L. Alatorre-Santamaría S. et al.	Biotechnology Reports	2018
25	Lactic Acid Fermentation of Arabinoxylan From Nejayote by Streptococcus infantarius ssp. infantarius 25124 Isolated From Pozol	BARBARA LESLIE COOPER BRIBIESCA ARTURO NAVARRO OCAÑA GLORIA DIAZ RUIZ et al.	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY	2018
26	Effect of temperature on antioxidant capacity during drying process of mortiño (Vaccinium meridionale Swartz)	ISAAC PILATOWSKY FIGUEROA ARTURO NAVARRO OCAÑA Lopez-Vidana, Erick C. et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	2017
27	ANCUT2, a Thermo-alkaline Cutinase from Aspergillus nidulans and Its Potential Applications	EVA PATRICIA BERMUDEZ GARCIA CAROLINA PEÑA MONTES AUGUSTO JOSE GONZALEZ CANTO et al.	APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	2017
28	Screening antimutagenic and antiproliferative properties of extracts isolated from Jackfruit pulp (Artocarpus heterophyllus Lam)	ARTURO NAVARRO OCAÑA RuizMontanez, G. BurgosHernandez, A. et al.	FOOD CHEMISTRY	2015
29	Evaluation of extraction methods for preparative scale obtention of mangiferin and lupeol from mango peels (Mangifera indica L.)	ARTURO NAVARRO OCAÑA Ruiz-Montanez, G. Ragazzo-Sanchez, J. A. et al.	FOOD CHEMISTRY	2014
30	Banana and maize leaf wastes as a green alternative for the preparation of benzyl alcohols used as starting materials for fragrances	AGUSTIN REYO HERRERA ARTURO NAVARRO OCAÑA Luna, Hector et al.	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS	2014
31	Immobilization and biochemical properties of the enantioselective recombinant NStcI esterase of aspergillus nidulans	CAROLINA PEÑA MONTES MARIA ELENA MONDRAGON TINTOR ISMAEL BUSTOS JAIMES et al.	Enzyme Research	2013
32	Chemical composition, antioxidant activity and bioactive compounds of vegetation species ingested by goats on semiarid rangelands	M. J. G. Espinosa ARTURO NAVARRO OCAÑA Puga, D. C. et al.	JOURNAL OF ANIMAL AND FEED SCIENCES	2013
33	LC-MS/MS method for the quantification of withaferin-A in plant extracts of Withania spp.	ARTURO NAVARRO OCAÑA Mirjalili, M. H. Hernandez, L. et al.	ACTA CHROMATOGRAPHICA	2013
34	Effect of postharvest UV-C treatment on the bacterial diversity of Ataulfo mangoes by PCR-DGGE, survival of E. coli and antimicrobial activity	Rocio Fernandez Suarez GUADALUPE RAMIREZ VILLATORO GLORIA DIAZ RUIZ et al.	FRONTIERS IN MICROBIOLOGY	2013

ARTURO NAVARRO OCAÑA

35	ANCUT2, an Extracellular Cutinase from Aspergillus nidulans Induced by Olive Oil	Denise Castro Ochoa CAROLINA PEÑA MONTES AUGUSTO JOSE GONZALEZ CANTO et al.	APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	2012
36	Growth Inhibition of Streptococcus from the Oral Cavity by alpha-Amyrin Esters	GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE ARTURO NAVARRO OCAÑA et al.	Molecules	2012
37	Screening of plant cell cultures for their capacity to dimerize eugenol and isoeugenol: Preparation of dehydrodieugenol	TERESA DE JESUS OLIVERA FLORES FRANCISCO RUIZ TERAN Ivon Ayala et al.	JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC	2011
38	Conversion of alpha-amyrin into centellosides by plant cell cultures of Centella asiatica	ARTURO NAVARRO OCAÑA Hernandez-Vazquez, Liliana Bonfill, Mercedes et al.	BIOTECHNOLOGY LETTERS	2010
39	Antioxidant activity, bioactive polyphenols in Mexican goats' milk cheeses on summer grazing	ARTURO NAVARRO OCAÑA Delgadillo Puga, Claudia Perez-Gil Romo, Fernando et al.	JOURNAL OF DAIRY RESEARCH	2010
40	Valuable medicinal plants and resins: Commercial phytochemicals with bioactive properties	ARTURO NAVARRO OCAÑA Hernandez-Vazquez, Liliana Mangas, Susana et al.	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS	2010
41	Plants as a Green Alternative for Alcohol Preparation from Aromatic Aldehydes	ARTURO NAVARRO OCAÑA Suarez-Franco, G Hernandez-Quiroz, Teresa et al.	BIOTECHNOLOGY AND BIOPROCESS ENGINEERING	2010
42	Secondary metabolites induction in Mammillaria huitzilopochtli (Cactaceae) and evaluation of the fungicidal activity	MANUEL JIMENEZ ESTRADA ARTURO NAVARRO OCAÑA MARIA ISABEL SAAD VILLEGAS et al.	AFR J BIOTECHNOL	2009
43	Differences in biocatalytic behavior between two variants of Stcl esterase from Aspergillus nidulans and its potential use in biocatalysis	CAROLINA PEÑA MONTES Denise Castro Ochoa Katia Ruiz Noria et al.	JOURNAL OF MOLECULAR CATALYSIS B-ENZYMATIC	2009
44	Reactivity of several reactive oxygen species (ROS) with the sesquiterpene cacalol	MANUEL JIMENEZ ESTRADA RICARDO REYES CHILPA ARTURO NAVARRO OCAÑA et al.	NATURAL PRODUCT COMMUNICATIONS	2008
45	Antioxidant and free radical scavenging activities of plant extracts used in traditional medicine in Mexico	FRANCISCO RUIZ TERAN A. Medrano Martinez ARTURO NAVARRO OCAÑA	AFR J BIOTECHNOL	2008
46	Application of metabolic engineering to the production of scopolamine	ARTURO NAVARRO OCAÑA Palazon, Javier Hernandez-Vazquez, Liliana et al.	Molecules	2008

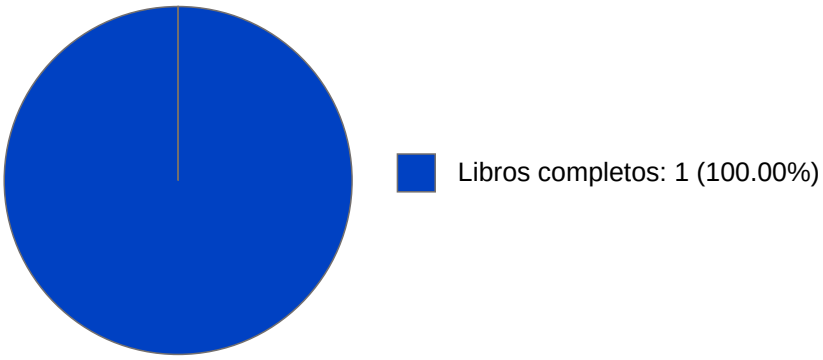
ARTURO NAVARRO OCAÑA

47	Mexican lime peel: Comparative study on contents of dietary fibre and associated antioxidant activity	ARTURO NAVARRO OCAÑA MARIA DE LOS ANGELES VALDIVIA LOPEZ Ubando-Rivera J.	FOOD CHEMISTRY	2005
48	Baker's yeast-mediated regioselective reduction of 2,4-dinitroacylanilines: Synthesis of 2-substituted 6-nitrobenzimidazoles	LUIS FERNANDO OLGUIN CONTRERAS MANUEL JIMENEZ ESTRADA EDUARDO BARZANA GARCIA et al.	Synlett	2005
49	Antigen detection in enteropathogenic Escherichia coli using secretory immunoglobulin A antibodies isolated from human breast milk	HIPOLITO ANGEL MANJARREZ HERNANDEZ SANDRA ROSA DEL PILAR GAVILANES PARRA ARTURO NAVARRO OCAÑA et al.	INFECTION AND IMMUNITY	2000
50	The regioselective nitration of a,ß-unsaturated nitriles with nitrogen oxides	ARTURO NAVARRO OCAÑA EDUARDO BARZANA GARCIA MANUEL JIMENEZ ESTRADA et al.	ORGANIC PREPARATIONS AND PROCEDURES INTERNATIONAL	1999
51	Hydroperoxycacalone: A new furanoeremophilane from Psacalium decompositum	MANUEL JIMENEZ ESTRADA ARTURO NAVARRO OCAÑA RICARDO REYES CHILPA et al.	PLANTA MEDICA	1997
52	Synthesis of Substituted Isoxazoles from (Z)-3-Alkyl-3-Nitro-2-Phenylpropenenitriles using Baker's Yeast	ARTURO NAVARRO OCAÑA MANUEL JIMENEZ ESTRADA EDUARDO BARZANA GARCIA et al.	Synlett	1996
53	Reaction of the molluscicide glaucolide B with bentonite	ARTURO NAVARRO OCAÑA Van Calsteren M.R. Jankowski C.K. et al.	JOURNAL OF NATURAL PRODUCTS	1995

ARTURO NAVARRO OCAÑA

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

Obras con registro ISBN

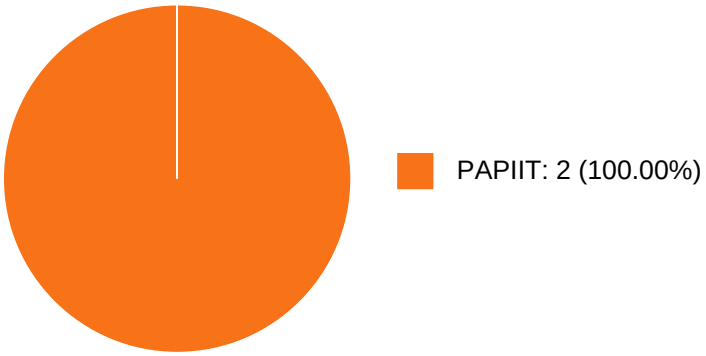


#	Título	Autores	Alcance	Año	ISBN
1	Manual de laboratorio de productos naturales para el módulo de obtención de materias primas para la producción de medicamentos.	ARTURO NAVARRO OCAÑA	Libro Completo	2014	9786072802032

ARTURO NAVARRO OCAÑA

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos

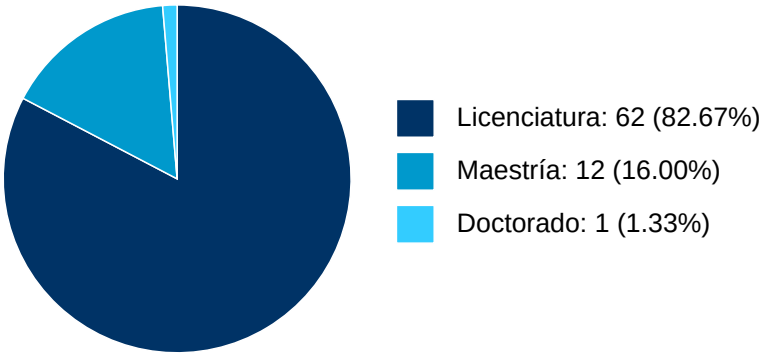


#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Los alimentos originarios de México: procesos químico-enzimáticos para obtener y estabilizar antocianinas con polifenoles de alimentos y plantas de México.	ARTURO NAVARRO OCAÑA	Recursos PAPIIT	01-01-2018	31-12-2020
2	Procesos para obtener complejos inter e intra moleculares superestables a base de antocianinas obtenidas de los alimentos originarios de México y sus agroderivados	ARTURO NAVARRO OCAÑA	Recursos PAPIIT	01-01-2021	31-12-2023

ARTURO NAVARRO OCAÑA

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Extracción asistida por ultrasonido de antocianinas aciladas de olotes de maíces morados del centro de México y su aplicación como colorante en alimentos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Villa de la Torre, Rafael,	Facultad de Química,	2024
2	Extracción de ácidos hidroxicinamoil-quínicos de diferentes fuentes y su potencial empleo para estabilizar antocianinas del camote morado y actividad antioxidante	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Castañeda López, Paulina Michelle,	Facultad de Química,	2022
3	Estudio de compuestos bioactivos de tiliapo /tempesquistle, fruta originaria de México	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Quezada Vaca, María Cristina,	Facultad de Química,	2022
4	Contenido y perfil de compuestos bioactivos de los órganos de la planta de los maíces coloridos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	González Camacho, Bertha Alicia,	Facultad de Química,	2022

ARTURO NAVARRO OCAÑA

5	Extraccion de flavonoides mangiferina, naringina, rutina y quercetina apartir de residuos vegetales	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Gonzalez Infante, Maria Alejandra,	Facultad de Química,	2022
6	Caracterización de las oxidasas presentes en la planta Ipomoea batatas L. Lam variedad morada y su efecto sobre el perfil de sus metabolitos secundarios	Tesis de Doctorado	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Torres Alcalá, Andrea,	Facultad de Química,	2021
7	Compuestos bioactivos fenólicos y terpénicos en flores comestibles mexicanas : Anoda cristata (L.) Schltdl como una fuente potencial de fitoquímicos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Luna Romero, Ana Cecilia,	Facultad de Química,	2021
8	Estudio del perfil de compuestos biológicamente activos en salvias nativas de México	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Anacleto Caamaño, Elizabeth,	Facultad de Química,	2020
9	Caracterización y análisis de compuestos biológicamente activos de frijoles originarios de México (Phaseolus coccineus)	Tesis de Licenciatura	MARIA FERNANDA FERNANDEZ AULIS,	ARTURO NAVARRO OCAÑA, Barrientos Estrada, Carolina,	Facultad de Química,	2020
10	Química de alimentos originarios de México : componentes bio-activos de flor de biznaga (Cabuche, Ferocactus histrix)	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Grimaldo Medina, María,	Facultad de Química,	2019
11	Identificación y cuantificación de fenoles y antocianinas totales presentes en hojas moradas de Ipomoea batatas, así como su determinación de actividad antioxidante	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Díaz Luna, Tania,	Facultad de Química,	2017

ARTURO NAVARRO OCAÑA

12	Caracterización y análisis de compuestos biológicamente activos de maíces coloridos nativos de México	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Sanjuan Ramírez, Antonio,	Facultad de Química,	2017
13	Cuantificación de compuestos bioactivos en frutas originarias de México de la región semiárida	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Ordóñez García, Paola,	Facultad de Química,	2017
14	Recuperación de ácido ferúlico y vainillina de residuos de proceso con resinas y síntesis química y enzimática de ácido ferúlico a partir de vainillina	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Flores Hernández, Marco Aurelio,	Facultad de Química,	2017
15	Identificación de compuestos bioactivos en frutas silvestres comestibles de Veracruz : Chagalapoli (Ardisia compressa) y su importancia como fuente de antioxidantes	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Hernández Gutiérrez, Mariana,	Facultad de Química,	2017
16	Caracterización y cuantificación de compuestos bioactivos de ipomoea batatas (l.) lam variedad morada y en un snack de camote	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Torres Alcalá, Andrea,	Facultad de Química,	2016
17	Obtención de un extracto enriquecido en aminoácidos mediante hidrólisis enzimática de la proteína generada en la elaboración de cerveza	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	León Malagón, Yolanda,	Facultad de Química,	2016
18	Caracterización y análisis de compuestos bioactivos en quelites de la familia amaranthaceae	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Morales Toledo, Laura,	Facultad de Química,	2016

ARTURO NAVARRO OCAÑA

19	Estudio de algunos fitoquímicos de capulín, xoconostle, papaya, piñón y mamey frutas originarias de México	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Frey Aguilar, Rodrigo,	Facultad de Química,	2016
20	Cuantificación y análisis de compuestos bioactivos presentes en el maíz morado nativo de Tehuacán en tres estados de crecimiento	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Dávila Pérez, Daniela Thalia,	Facultad de Química,	2016
21	Transesterificación enzimática de flavonoides	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Pineda Loperena, Jazmín,	Facultad de Química,	2015
22	Síntesis enzimática de nuevos ésteres de ácidos hidroxicinámicos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Cortés González, Rebeca Lizbeth,	Facultad de Química,	2015
23	Evaluación de la estabilidad de las antocianinas aciladas obtenidas de camote morado, el rábano y la campanilla roja	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Chávez Miranda, Alina María,	Facultad de Química,	2014
24	Recuperación y cuantificación de los ácidos dehidrodiferúlicos mas abundantes de nejayotes de diferentes maíces	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Salas Pérez, Lucia,	Facultad de Química,	2014
25	Identificación y cuantificación de antocianinas aciladas de plantas endémicas de México (maíces y salvias)	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Fernández Aulis, María Fernanda,	Facultad de Química,	2014
26	Expandiendo la diversidad estructural del ácido ferúlico mediante reacciones de oxidación química y enzimática para la obtención de compuestos de valor agregado	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Lira Parada, Pedro Antonio,	Facultad de Química,	2014

ARTURO NAVARRO OCAÑA

27	Identificación y cuantificación de lupeol en residuos de la producción de frutos tropicales	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Álvarez Nájera, Zeltzin,	Facultad de Química,	2014
28	Biosíntesis de alquil glucósidos mediada por glicosil hidrolasas presentes en semillas de capulín (prunus serotina)	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Anaya Cárdenas, Lilian,	Facultad de Química,	2013
29	Extracción y estabilización de antocianinas del salvado de maíz morado, criollo (zea mays l.) para su aplicación en alimentos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Gasca Galvez, Anabel,	Facultad de Química,	2013
30	Extracción de antocianinas termoestables del camote morado (ipomoea batata (l.) lam) y su aplicación como biocolorante en alimentos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Torres Alcala, Andrea,	Facultad de Química,	2013
31	Obtención de ácido caféico mediante la hidrólisis de ácidos clorogénicos con feruloilesterasas comerciales inmovilizadas	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Muhl Barquera, Erika Alejandra,	Facultad de Química,	2013
32	Determinación del perfil de compuestos bioactivos fenólicos y triterpénicos pentacíclicos en salvias mexicanas	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Islas Gómez, Edeli,	Facultad de Química,	2013
33	Obtención de derivados fenólicos mediante reacciones de acoplamiento oxidativo promovido por peroxidasas de diferentes fuentes vegetales	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Morales Toledo, Laura,	Facultad de Química,	2013

ARTURO NAVARRO OCAÑA

34	Lipofilización de ácidos hidroxicinámicos mediante reacciones de esterificación química y transesterificación enzimática	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Moreno Gomez, Laura Michelle,	Facultad de Química,	2013
35	Efecto antimicrobiano de esteres de α-amirina y del ácido betulinico contra bacterias de la cavidad oral.	Tesis de Licenciatura	GLORIA DIAZ RUIZ,	ARTURO NAVARRO OCAÑA, Vazquez Aguilar, Griselda,	Facultad de Química,	2013
36	Obtención de cianidina 3-glucósido a partir de fuentes vegetales y maíz criollo morado (Zea Mays)	Tesis de Licenciatura	JOSE GUILLERMO DE JESUS AGUILAR OSORIO,	HILDA ELIZABETH CALDERON VILLAGOMEZ, ARTURO NAVARRO OCAÑA, et al.	Facultad de Química,	2012
37	Moléculas con actividad biológica : obtención de lupeol de resinas, plantas comestibles y medicinales	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Armenta Villavicencio, Ruth,	Facultad de Química,	2012
38	Aplicación de tecnologías emergentes para extracción óptima de antocianinas del totomoxtle y olote de maíz criollo morado	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Fernández Aulis, María Fernanda,	Facultad de Química,	2012
39	Extracción de antocianinas de maíz criollo morado asistida por enzimas	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Pineda Loperena, Jazmín,	Facultad de Química,	2012
40	Producción, identificación y caracterización de una cutinasa de Aspergillus nidulans PW1	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Esqueda Domínguez, Katia Lucía,	Facultad de Química,	2012

ARTURO NAVARRO OCAÑA

41	Agentes quimiopreventivos : cuantificación y obtención a escala preparativa de lupeol de varias plantas por tecnologías sustentables	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Talamantes Gómez, José Moisés,	Facultad de Química,	2011
42	Obtención de ácido cumárico a partir de desechos agrícolas de maíz	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Olvera Santibáñez, Carlos Daniel,	Facultad de Química,	2011
43	Biocolorantes de maíz criollo del estado de Tlaxcala : perfil de antocianinas	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	García Romo, Mario Emilio,	Facultad de Química,	2010
44	Química del ácido ferúlico : cuantificación y obtención a escala preparativa a partir de nejayotes de maíces criollos y ampliación de su diversidad estructural	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Ramírez Salinas, Gustavo,	Facultad de Química,	2010
45	Extracción y modificación del ácido betilínico mediante procesos de bioconversión	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Camarillo López, Raúl Horacio,	Facultad de Química,	2010
46	Alimentos funcionales y tradicionales de México : el xoconostle como fuente de compuestos bioactivos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Flores Monzón, Claudia Edith,	Facultad de Química,	2009
47	Obtención y esterificación de dímeros de ácido ferúlico	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	González Vázquez, Karla Erika,	Facultad de Química,	2009
48	Células vegetales en biotransformaciones : tamizado de la reacción de oxidación de eugenoles y ácidos hidroxicinámicos y dímerización oxidativa del eugenol con cultivos de nueve plantas	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Ayala Vázquez, Ivon,	Facultad de Química,	2008

ARTURO NAVARRO OCAÑA

49	Purificacion, caracterizacion y aplicacion de la peroxidasa obtenida a partir de un residuo generado durante el procesamiento del nopal	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Aguilar Alonso, Francisco Antonio,	2007
50	Aprovechamiento del subproducto generado en el desespinado del nopal verdura para la formacion de fibra dietetica	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Ayala Guevara, Claudia Berenice,	2007
51	Obtencion enzimatica de acido cafeico a partir de acido clorogenico recuperado de cafe verde	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Castillo Minjarez, José Miguel Angel,	2007
52	Transformacion de isoeugenol con cultivo de celulas vegetales de Bouvardia ternifolia	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Perez Martos, Mariana Leon,	2007
53	El aguacate criollo cultivado en diferentes regiones de Mexico como fuente potencial de nutraceuticos : acidos grasos insaturados y fitoesteroles	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Pescador Dionicio, Adriana,	2007
54	Reducción microbiana de nitroacetanilidas sustituidas y fenilnitropropanos	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	López Mejía, Ricardo,	2007
55	Alimentos funcionales de Mexico : determinacion del perfil de compuestos bioactivos en nopal deshidratado	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Arzate Ruiz, Elizabeth,	2007
56	Inhibicion del pardeamiento enzimatico en nopales frescos desespinado	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Aguilar Ledesma, Damian,	2006

ARTURO NAVARRO OCAÑA

57	Ensayo de la reaccion de esterificacion enzimatica de los acidos cinamico-ferulico y sus dehidro-derivados con acido lactico	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Alatorre Santamaria, Sergio Andrés,	2006
58	Estudio del mecanismo de la reduccion de nitroalquenos a sus oximas con Saccharomyces cerevisiae	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	López Gonzalez, Daniel,	2006
59	Desarrollo de un proceso para la obtencion de aceite refinado a partir de semillas del orujo de la uva	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Cancino Salazar, Rene Francisco,	2005
60	Preparación quimico-enzimatica de P-hidroxicinamatos de triterpenos analogos a los compuestos responsables de las propiedades nutraceuticas del arandano	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Gutierrez Hernandez, Brenda,	2005
61	Sintesis de nuevos antioxidantes a partir de la amina del acido dehidroabietico y el acido ferulico	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Rivera Trueba, Leonardo Jesus,	2004
62	Utilizacion de metodos quimicos y enzimaticos para la obtencion de flavonoides presentes en un residuo industrial de manzana	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Pintor Perez, Maria del Carmen,	2003
63	Antioxidantes naturales derivados de la cascara de uva	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Flores Alvarez, Dulce Maria,	2003

ARTURO NAVARRO OCAÑA

64	Evaluacion de la actividad antioxidante de compuestos aislados de plantas mexicanas y su aplicacion para la conservacion de cacahuate tostado	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Sosa Reyes, Maria Teresa,	2003
65	Aprovechamiento de la semilla de uva como fuente de aceite y antioxidantes naturales	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Santamaria Jimenez, Sair,	2002
66	Obtencion de antioxidantes de Licania arborea, proveniente de la biosfera de Huautla, Morelos	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Medrano Martinez, Adriana,	2002
67	Biotransformacion de acido ferulico y eugenol con cultivos de celulas vegetales	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Alatorre Santamaria, Sergio Andrés,	2001
68	Evaluacion y determinacion de la capacidad antioxidante de iridoides, xantonas y cumarinas aislados de plantas mexicanas	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Lara Villalobos, Araceli,	2001
69	Biociclacion reductiva con Saccharomyces cerevisiae de grupos nitro aromaticos activados	Tesis de Maestría	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Olguín Contreras, Luis Fernando,	2001
70	Biotransformacion de nitroalquenos con Saccharomyces cerevisiae en medios acuoso y organico	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	López Gonzalez, Daniel,	2000
71	Biohidrogenacion de 2-nitroacetanilidas-4-sub stituidas con Saccharomyces cerevisiae	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Olguín Contreras, Luis Fernando,	1999
72	Sintesis y caracterizacion de los inmunoconjugados de helenalina y de su dimero bis (helenalinilo)	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Parra Cortazar, Magda,	1998

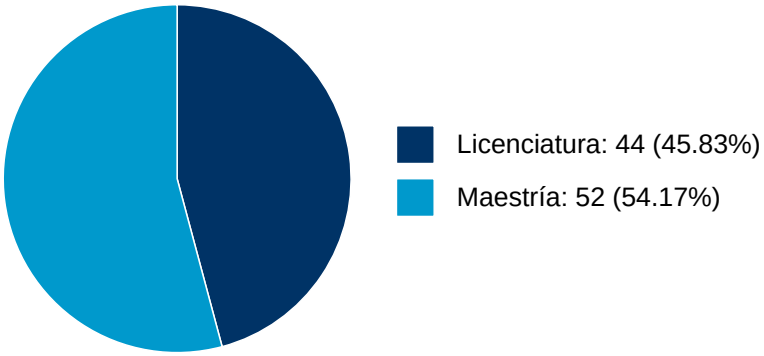
ARTURO NAVARRO OCAÑA

73	Sintesis y evaluacion de la actividad biologica del alcaloide boschniaquina como atrayente de Felis catus	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Gomez Goytia, Karla,	1997
74	Estudio de la biorreduccion del 3-nitro-2,3-difenilpropeno nitrilo	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	Gonzalez Paredes, Ma. Beatriz,	1995
75	Aislamiento y transformacion de iridoides glicosidicos de Lamourouxia dasyantha	Tesis de Licenciatura	ARTURO NAVARRO OCAÑA,	López Villa, Norma Monica,	1995

ARTURO NAVARRO OCAÑA

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	28	2024-2
2	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	42	2024-2
3	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	30	2024-1
4	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	28	2024-1
5	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	33	2023-2
6	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	31	2023-2
7	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	29	2023-1
8	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	15	2023-1
9	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	9	2022-2
10	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	6	2022-2
11	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	27	2022-1
12	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	18	2022-1
13	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN I	Facultad de Química	1	2021-2
14	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN I	Facultad de Química	1	2021-2
15	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	25	2021-2
16	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	30	2021-2
17	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	35	2021-1
18	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	36	2021-1
19	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2021-1
20	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	28	2020-2
21	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	25	2020-2
22	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2020-2
23	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN III	Facultad de Química	1	2020-2

ARTURO NAVARRO OCAÑA

24	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	41	2020-1
25	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	18	2020-1
26	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	28	2019-2
27	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	27	2019-2
28	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	32	2019-1
29	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	16	2019-1
30	Licenciatura	TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Facultad de Química	19	2018-2
31	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	30	2018-2
32	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-1
33	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-1
34	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2018-1
35	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	20	2018-1
36	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	28	2017-2
37	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2017-2
38	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN II	Facultad de Química	1	2017-2
39	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION-395648	Facultad de Química	1	2017-1
40	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-2
41	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2016-2
42	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2016-1
43	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-1
44	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-1
45	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-1
46	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	52	2016-1
47	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-2
48	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-2
49	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-2
50	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-2
51	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	34	2015-2
52	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	48	2015-1
53	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-1
54	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2015-1
55	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-1
56	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-1
57	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2015-1
58	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2014-2
59	Maestría	ACTIVIDADES ACADEMICAS ORIENTADAS A LA GRADUACION	Facultad de Química	1	2014-2
60	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2014-2
61	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2014-2
62	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2014-2
63	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	31	2014-2
64	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	32	2014-1
65	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2014-1

ARTURO NAVARRO OCAÑA

66	Maestría	SESION DE TUTORIA III	Facultad de Química	1	2014-1
67	Maestría	SESION DE TUTORIA IV	Facultad de Química	1	2014-1
68	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2014-1
69	Maestría	TALLER DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2014-1
70	Maestría	SESION DE TUTORIA II	Facultad de Química	1	2013-2
71	Maestría	PROYECTO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2013-2
72	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	26	2013-2
73	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	49	2013-1
74	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2013-1
75	Maestría	SESION DE TUTORIA I	Facultad de Química	1	2013-1
76	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2013-1
77	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-2
78	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2012-2
79	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	30	2012-2
80	Licenciatura	QUIMICA DE ALIMENTOS II	Facultad de Química	37	2012-1
81	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2012-1
82	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-1
83	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-1
84	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION III	Facultad de Química	1	2011-1
85	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2010-2
86	Licenciatura	QUIMICA ORGANICA II	Facultad de Química	17	2010-2
87	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2010-2
88	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION II	Facultad de Química	1	2010-2
89	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	16	2010-1
90	Licenciatura	QUIMICA ORGANICA II	Facultad de Química	14	2010-1
91	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2010-1
92	Maestría	SEMINARIO DE INVESTIGACION I	Facultad de Química	1	2010-1
93	Licenciatura	QUIMICA ORGANICA II	Facultad de Química	41	2009-2
94	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	11	2009-2
95	Licenciatura	DESARROLLO EXPER.ALIMENTOS	Facultad de Química	9	2009-1
96	Licenciatura	QUIMICA ORGANICA II	Facultad de Química	38	2009-1

ARTURO NAVARRO OCAÑA

PATENTES

No se encuentran registros en la base de datos de patentes asociados a:

ARTURO NAVARRO OCA?A

ARTURO NAVARRO OCAÑA

FUENTES DE INFORMACIÓN

Internos

#	Información	Fuente	Sistema	Periodo
1	Grupos ordinarios y resumen de historias académicas	DGAE	SIAE	2008-2025
2	Nombramientos, datos generales, estímulos, premios y reconocimientos	DGAPA	RUPA	2008-2025
3	Producción Académica	CH	Humanindex	2008-2021
4	Producción Académica	CIC	SCIC	2000-2017
5	Proyectos	DGPO	SISEPRO	2018-2022
6	Tesis	DGB	TESIUNAM	2008-2025
7	Tutorías en Posgrado	CGEP	SIIPosgrado	2008-2021

Externos

#	Información	Fuente	Sistema	Periodo
8	Documentos Indexados	Elsevier	Scopus	2008-2025
9	Documentos Indexados	Thomson Reuters	WoS	2008-2025
10	Obras con registro ISBN	INDAUTOR	Agencia ISBN	2008-2025
11	Patentes	IMPI	SIGA	2008-2024