MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

Datos Generales

Nombre: MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 31 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR C TC Definitivo
Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"
Desde 01-08-2019

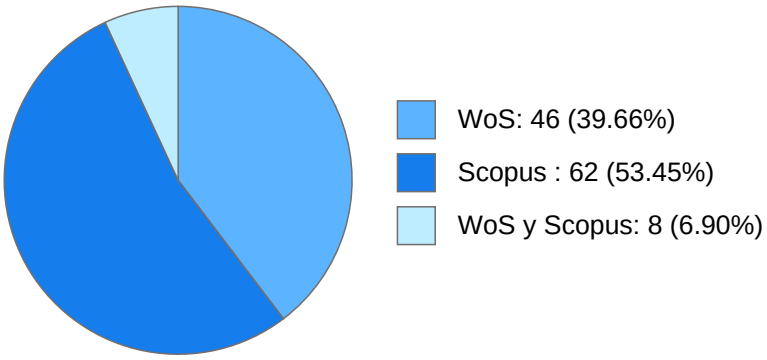
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI II 2021 - VIGENTE
SNI I 2014 - 2020
PRIDE D 2021 - 2024
PRIDE C - 2021
PUN Innovación tecnológica y diseño industrial 2022

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	In silico bioactivity analysis of peptide fractions derived from brewer's spent grain hydrolysates	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Aguilar-Toalá J.E. et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2024
2	Plant-Based Fermented Beverages: Nutritional Composition, Sensory Properties, and Health Benefits	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Hidalgo-Fuentes B. et al.	Foods	2024
3	Recent advances for postharvest protection and preservation of mango fruit: a review	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Moreno-Hernández C.L. González-Estrada R.R. et al.	Food Research	2024
4	Changes in Collagen across Pork Tenderloin during Marination with Rosehip Nanocapsules	ARACELI ULLOA SAAVEDRA SAMANTHA JARDON XICOTENCATL MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	APPLIED SCIENCES-BASEL	2024
5	A Green Method for Nanoencapsulation of Thymol in Chitosan?Gelatin with Antioxidant Capacity	SERGIO ARTURO OJEDA PIEDRA DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS et al.	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2024

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

6	Study of Candelilla Wax Concentrations on the Physical Properties of Edible Nanocoatings as a Function of Support Polysaccharides	SERGIO ARTURO OJEDA PIEDRA ARACELI ULLOA SAAVEDRA DAVID QUINTANAR GUERRERO et al.	POLYMERS	2023
7	Preservation of Fresh-Cut 'Maradol' Papaya with Polymeric Nanocapsules of Lemon Essential Oil or Curcumin	MOISES JOB GALINDO PEREZ LIZBETH MARTINEZ ACEVEDO GUSTAVO VIDAL ROMERO et al.	POLYMERS	2023
8	Effect of magnesium stearate solid lipid nanoparticles as a lubricant on the properties of tablets by direct compression	LIZBETH MARTINEZ ACEVEDO MOISES JOB GALINDO PEREZ GUSTAVO VIDAL ROMERO et al.	EUROPEAN JOURNAL OF PHARMACEUTICS AND BIOPHARMACEUTICS	2023
9	Trends in biopolymer science applied to cosmetics	NESTOR MENDOZA MUÑOZ GERARDO LEYVA GOMEZ ELIZABETH PIÑON SEGUNDO et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF COSMETIC SCIENCE	2023
10	Application of Polysaccharide-Based Edible Coatings on Fruits and Vegetables: Improvement of Food Quality and Bioactivities	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Cruz-Monterrosa R.G. et al.	Polysaccharides	2023
11	Identification of a Colletotrichum species from mango fruit and its in vitro control by GRAS compounds	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Moreno-Hernández C.L. Velázquez-Estrada R.M. et al.	REVISTA MEXICANA DE INGENIERIA QUIMICA	2022
12	Nano-Encapsulated Essential Oils as a Preservation Strategy for Meat and Meat Products Storage	SERGIO ARTURO OJEDA PIEDRA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA RICARDO MOISES GONZALEZ REZA et al.	Molecules	2022
13	Encapsulation of bioactive peptides: a strategy to improve the stability, protect the nutraceutical bioactivity and support their food applications	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA J. E. Aguilar-Toala et al.	RSC ADVANCES	2022
14	Solid lipid nanoparticles by Venturi tube: preparation, characterization and optimization by Box-Behnken design	GILBERTO GARCIA SALAZAR MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA GERARDO LEYVA GOMEZ et al.	DRUG DEVELOPMENT AND INDUSTRIAL PHARMACY	2021
15	Implementation of the emulsification-diffusion method by solvent displacement for polystyrene nanoparticles prepared from recycled material	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA GERARDO LEYVA GOMEZ NESTOR MENDOZA MUÑOZ et al.	RSC ADVANCES	2021

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

16	Preparation of Co-Processed Excipients for Controlled-Release of Drugs Assembled with Solid Lipid Nanoparticles and Direct Compression Materials	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA NESTOR MENDOZA MUÑOZ GERARDO LEYVA GOMEZ et al.	Molecules	2021
17	Solid Lipid Nanoparticles: An Approach to Improve Oral Drug Delivery	NESTOR MENDOZA MUÑOZ MARIA ZAIDA URBAN MORLAN GERARDO LEYVA GOMEZ et al.	JOURNAL OF PHARMACY AND PHARMACEUTICAL SCIENCES	2021
18	Effects of UV-C and Edible Nano-Coating as a Combined Strategy to Preserve Fresh-Cut Cucumber	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO RICARDO MOISES GONZALEZ REZA et al.	POLYMERS	2021
19	Development and Characterization of pH-Dependent Cellulose Acetate Phthalate Nanofibers by Electrospinning Technique	VIRGINIA ROCHA PEREZ MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	NANOMATERIALS	2021
20	Synthesis, controlled release, and stability on storage of chitosan-thyme essential oil nanocapsules for food applications	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	Gels	2021
21	Natural Polymers in Pharmaceutical Nanotechnology	GERARDO LEYVA GOMEZ NESTOR MENDOZA MUÑOZ MARIA LUISA DEL PRADO AUDELO et al.	Materials Horizons-From Nature To Nanomaterials	2021
22	Nano-films for food packaging	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA RICARDO MOISES GONZALEZ REZA DAVID QUINTANAR GUERRERO et al.	Food Engineering Series	2020
23	Influence of Stabilizing and Encapsulating Polymers on Antioxidant Capacity, Stability, and Kinetic Release of Thyme Essential Oil Nanocapsules	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	Foods	2020
24	Spray-drying method for the encapsulation of a functionalized ingredient in alginate-pectin nano- and microparticles loaded with distinct natural actives: Stability and antioxidant effect	DAVID QUINTANAR GUERRERO ALICIA DEL REAL LOPEZ MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2020
25	Effect of Nano-Edible Coating Based on Beeswax Solid Lipid Nanoparticles on Strawberry's Preservation	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	Coatings	2020

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

26	Polymeric Nanoparticles in Foods	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Humberto Hernandez-Sanchez	Nanotechnology In The Life Sciences	2019
27	Poly(acrylic acid)-grafted hydrophobic weak acid gels as mucoadhesives for controlled drug release	EMILIO BUCIO CARRILLO DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	RADIATION PHYSICS AND CHEMISTRY	2019
28	Design and evaluation of pH-dependent nanosystems based on cellulose acetate phthalate, nanoparticles loaded with chlorhexidine for periodontal treatment	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA LIZBETH MARTINEZ ACEVEDO GERARDO LEYVA GOMEZ et al.	Pharmaceutics	2019
29	Preparation of nanodispersions by solvent displacement using the Venturi tube	GILBERTO GARCIA SALAZAR DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMACEUTICS	2018
30	Optimization of the emulsification-diffusion method using ultrasound to prepare nanocapsules of different food-core oils	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2018
31	Effect of sucrose concentration and pH onto the physical stability of ß-carotene nanocapsules	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA DAVID QUINTANAR GUERRERO ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2018
32	Controlled-release biodegradable nanoparticles: From preparation to vaginal applications	DAVID QUINTANAR GUERRERO MELINA TAPIA TAPIA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	EUROPEAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES	2018
33	Nanosystems in edible coatings: A novel strategy for food preservation	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA RICARDO MOISES GONZALEZ REZA NESTOR MENDOZA MUÑOZ et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES	2018
34	Evaluation of the lubricating effect of magnesium stearate and glyceryl behenate solid lipid nanoparticles in a direct compression process	LIZBETH MARTINEZ ACEVEDO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA GUSTAVO VIDAL ROMERO et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF PHARMACEUTICS	2018
35	Influence of solid lipid nanoparticle/xanthan gum coatings on compositional and enzymatic changes in guava (Psidium guajava L.) during ripening	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Garcia-Betanzos C.I. et al.	Acta Horticulturae	2018
36	Effect of solid lipid nanoparticles coating on shelf life of refrigerated fresh-cut guava	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Pérez-Olivier M.S. et al.	Acta Horticulturae	2018

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

37	Solid lipid nanoparticles based edible coating for saladette tomato preservation	ALICIA DEL REAL LOPEZ RICARDO MOISES GONZALEZ REZA MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	Acta Horticulturae	2018
38	Effect of particle size of edible coatings made from carboxymethyl cellulose/starch on the quality of minimally processed mango (Mangifera indica L. ?Ataulfo?)	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Romero-Cano P.E. Mercado-Silva E. et al.	Acta Horticulturae	2018
39	The Functionalization of Nanostructures and Their Potential Applications in Edible Coatings	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS et al.	Coatings	2018
40	Approaches in polymeric nanoparticles for vaginal drug delivery: A review of the state of the art	GERARDO LEYVA GOMEZ ELIZABETH PIÑON SEGUNDO NESTOR MENDOZA MUÑOZ et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF MOLECULAR SCIENCES	2018
41	Physicochemical, total phenols and pectin methylesterase changes on quality maintenance on guava fruit (Psidium guajava L.) coated with candeuba wax solid lipid nanoparticles-xanthan gum	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Idalid Garcia-Betanzos, Claudia et al.	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2017
42	The release kinetics of ß-carotene nanocapsules/xanthan gum coating and quality changes in fresh-cut melon (cantaloupe)	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	CARBOHYDRATE POLYMERS	2017
43	The mass transport phenomenon through pericarp during the nixtamalization process	ELSA GUTIERREZ CORTEZ MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS et al.	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	2016
44	The Evaluation of Mechanical, Thermal, Optical and Microstructural Properties of Edible Films with Solid Lipid Nanoparticles-Xanthan Gum Stored at Different Temperatures and Relative Humidities	DAVID QUINTANAR GUERRERO ALICIA DEL REAL LOPEZ MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA et al.	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2016
45	Nanocapsules of ß-carotene: Thermal degradation kinetics in a scraped surface heat exchanger (SSHE)	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA DAVID QUINTANAR GUERRERO JOSE JAIME FLORES MINUTTI et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2015
46	The Effects of Tocopherol Nanocapsules/Xanthan Gum Coatings on the Preservation of Fresh-Cut Apples: Evaluation of Phenol Metabolism	M. J. GalindoPerez DAVID QUINTANAR GUERRERO S. A. RealSandoval et al.	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2015

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

47	The effect of nano-coatings with a-tocopherol and xanthan gum on shelf-life and browning index of fresh-cut "red Delicious" apples	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ALICIA DEL REAL LOPEZ ELSA GUTIERREZ CORTEZ et al.	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	2014
48	Fresh-cut Red Delicious apples coating using tocopherol/mucilage nanoemulsion: Effect of coating on polyphenol oxidase and pectin methylesterase activities	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ELSA GUTIERREZ CORTEZ ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2014
49	Use of solid lipid nanoparticles (SLNs) in edible coatings to increase guava (Psidium guajava L.) shelf-life	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA P. Ramirez Zamorano MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS et al.	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2013
50	Physicochemical, morphological, and pasting properties of nixtamalized flours from quality protein maize and its particle distribution	Maria de los Angeles Cornejo Villegas ELSA GUTIERREZ CORTEZ ALICIA DEL REAL LOPEZ et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2013
51	Effects of extrusion process in snacks of oats-nixtamalized corn pericarp mixtures on dietary fiber content and functional properties	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ELSA GUTIERREZ CORTEZ MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS et al.	CYTA-JOURNAL OF FOOD	2013
52	Effect of processing conditions on the production of nixtamalized corn flours by the traditional method	ELSA GUTIERREZ CORTEZ MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO et al.	CYTA-JOURNAL OF FOOD	2013
53	Impact of the Emulsification-diffusion method on the development of pharmaceutical nanoparticles	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ELSA GUTIERREZ CORTEZ et al.	Recent Patents on Drug Delivery and Formulation	2012
54	Copper quantification on tropical fruits by atomic absorption spectrophotometry [Cuantificación de cobre en polifenoloxidasa de frutas tropicales por espectrofotometría de absorción atómica]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Jiménez-Vieyra M.E.	Informacion Tecnologica	2011
55	Optimization of nanocapsules preparation by the emulsion-diffusion method for food applications	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ELSA GUTIERREZ CORTEZ DAVID QUINTANAR GUERRERO et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2011
56	Kinetic study and surface response analysis on the rehydration of frozen-dried carrot (Daucus carota) [Estudio cinético y de superficie de respuesta para ia rehidratación de zanahorias (Daucus carota) liofilizadas]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Rodríguez D.B. Álvarez A.	Informacion Tecnologica	2007

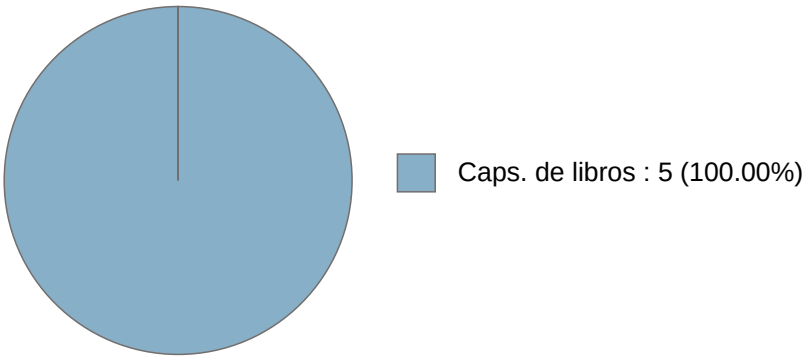
MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

57	Stability of pigments in fruit subjected to microwave energy treatment [Estabilidad de Pigmentos en Frutas Sometidas a Tratamiento con Energía de Microondas]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Jiménez M.E. Aguilar M.R.	Informacion Tecnologica	2004
58	Physical changes and texture evaluation of kiwi fruit maintained in refigeration with and without packaging [Evaluación de los cambios físicos y de textura en kiwi almacenado en refrigeración con y sin envase]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ROSALIA MELENDEZ PEREZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN et al.	Informacion Tecnologica	2003
59	Surface response methodology applied to optimize the hydrating capacity of an extruded oat meal with hull corn [Metodología de superficie de respuesta aplicada a la optimizatión de la capacidad de hidratación en un extruído de cascarilla	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ROSALIA MELENDEZ PEREZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN et al.	Informacion Tecnologica	2003
60	Método de Taguchi Aplicado a la Evaluación de los Efectos de Secado sobre las Propiedades Mecánicas de Rebanadas de Plátano (M. Paradisíaca y M. sapientum)	PEDRO GUZMAN TINAJERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ROSALIA MELENDEZ PEREZ et al.	Informacion Tecnologica	2003
61	Effects of microwave energy on enzymatic browning of avocado paste [Efecto de la energia de microondas sobre el pardeamiento enzimatico del pure de aguacate]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Jiménez M.E. Hernández H. et al.	Informacion Tecnologica	2001
62	Effects of microwave thermal treatment of avocado paste on the avocado oil extraction process [Efecto del tratamiento termico por microondas del pure de aguacate sobre la extraccion de aceite de aguacate]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA Jimenez M.E. Dorantes L. et al.	Informacion Tecnologica	1999

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

Obras con registro ISBN



#	Título	Autores	Alcance	Año	ISBN
1	Liposomal Nanotechnology in Nutraceuticals	DAVID QUINTANAR GUERRERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA GERARDO LEYVA GOMEZ et al.	Capítulo de un Libro	2022	9781119746843
2	Zinc nanomaterials: A safe tool for postharvest disease management	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA CRISTINA ALICIA MORENO HERNANDEZ González-Estrada R.R. et al.	Capítulo de un Libro	2021	9780128228364
3	Nanoemulsions and nanosized ingredients for food formulations	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO NESTOR MENDOZA MUÑOZ et al.	Capítulo de un Libro	2020	9780128158661
4	Nanocontainers in food preservation: Techniques and uses	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO RICARDO MOISES GONZALEZ REZA	Capítulo de un Libro	2019	9780128167700

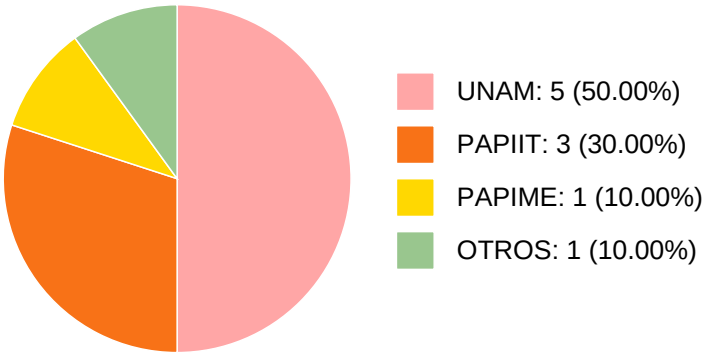
MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

5	Novel techniques for extrusion, agglomeration, encapsulation, gelation, and coating of foods	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA DAVID QUINTANAR GUERRERO	Capítulo de un Libro	2018	9780128126882

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos



#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Evaluación y diseño de sistemas nanopartículados para la conservación refrigerada y/o congelada de alimentos de origen vegetal	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	17-06-2016	31-03-2018
2	Efecto de recubrimientos nanopartículados y tratamiento con luz UV-C sobre la actividad antioxidante, enzimática e integridad de frutas y hortalizas cortadas	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Recursos PAPIIT	01-01-2017	31-12-2019
3	Desarrollo y aplicación de nanocompuestos para la conservación de alimentos de origen vegetal refrigerados y/o congelados.	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	29-06-2018	31-03-2020
4	Manufactura, evaluación caracterización y uso de sistemas nanoestructurados en el incremento de vida útil de alimentos.	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Recursos PAPIIT	01-01-2020	31-12-2022

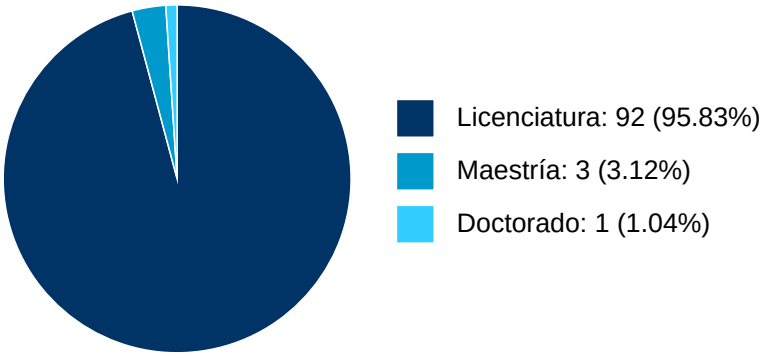
MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

5	Nanosistemas y otras tecnologías emergentes para la conservación de alimentos, refrigerados y/o congelados.	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	29-06-2020	31-03-2022
6	Extracción, caracterización y nanoencapsulación de péptidos bioactivos obtenidos de subproductos agroindustriales.	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Sector Público (Federal, Estatal o Municipal)	01-11-2021	31-12-2022
7	Extracción, caracterización y manufactura de sistemas nanoestructurados naturales como coadyuvantes en el proceso con tecnologías emergentes para la conservación de alimentos.	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA RICARDO MOISES GONZALEZ REZA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	26-04-2022	29-03-2024
8	Extracción, caracterización y nanoencapsulación de compuestos bioactivos (péptidos y polifenoles) obtenidos de subproductos agroindustriales	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Recursos PAPIIT	01-01-2023	31-12-2025
9	IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS EXPERIMENTALES DE NUEVAS TECNOLOGIAS COADYUVANTES DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Recursos PAPIME	01-01-2024	31-12-2025
10	Incremento de vida útil de alimentos mediante tecnologías emergentes	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	01-05-2024	30-04-2025

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Verificación de un método analítico por HPLC para la cuantificación de citalopram en tabletas de 20 mg	Tesis de Licenciatura	CLARA LUISA DOMINGUEZ DELGADO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Ramírez López, Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2024
2	Aplicación de un extracto con antioxidantes provenientes de la pulpa de yaca (Artocarpus Heterophyllus Lam) en un emulgel	Tesis de Licenciatura	DAVID QUINTANAR GUERRERO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Barreto Saldívar, Astrid Jhoana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2024
3	Efecto del tratamiento por irradiación UV-C y/o ultrasonido sobre los fenóles y actividad enzimática de jugo de piña	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Hernández Rodríguez, Juan Enrique,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

4	Nanopartículas lipídicas sólidas para la encapsulación y estabilización de péptidos bioactivos de la semilla de yaca (Artocarpus heterophyllus lam)	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Cruz Maya, María Elena,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
5	Nanofibras poliméricas : una alternativa de conservación de productos hortofrutícolas	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Zapien Moreno, Héctor Iván,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
6	"Estudio de la capacidad antioxidante de una fracción peptídica de la semilla de la yaca presente en la formulación de un emulgel para uso cosmético"	Tesis de Licenciatura	DAVID QUINTANAR GUERRERO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Peña Delgadillo, Loretta,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
7	Extracción y encapsulación de compuestos fenólicos de la semilla de yaca (Artocarpus heterophyllus)	Tesis de Licenciatura	SAMANTHA ALEJANDRA REAL SANDOVAL,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Basurto Galvan, Adriana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
8	Sinergismo de la pasteurización UV-C, extracto de E. polystachya y nanopartículas de aceite esencial de menta en el procesamiento de jugo de mandarina	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Martínez Martínez, Francisco,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2023
9	Cinética de degradación del aceite esencial de menta y jengibre nanoencapsulado en la pasteurización UV-C de jugo de uva verde	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Meza Martínez, Leonardo Ali,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

10	Efecto del ultrasonido sobre compuestos bioactivos y actividad enzimática de jugo de zanahoria adicionado con nanocápsulas de aceite de limón	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Hernández Santos, Javier,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
11	Efecto de la irradiación UV-C y nanopartículas de capsaicina sobre la conservación de pechuga de pollo envasada a vacío refrigerada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Cardona Sánchez, Alejandra Isabel Thalía,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
12	Efecto crioprotector de nanoliposomas de aceite esencial de naranja sobre los cambios de calidad de gajos de mandarina congelada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Guillén Rojas, Yennitze Zurisaday,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
13	Efecto del tipo de polisacárido sobre las cinéticas de liberación y propiedades de nano-recubrimientos de timol	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Espejel Blancas, Mariela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
14	Cadena de frío en puntos de venta de frutas mínimamente procesadas	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Olivar Hernández, Nicole Galilea,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

15	Efecto de nanopartículas de tomillo y tratamiento con ultrasonido en la inhibición del oscurecimiento enzimático de puré de aguacate hass	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Pérez Mendoza, Andrea,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
16	Hidroconservación con inulina/CMC y nanopartículas de aceite de toronja sobre la calidad fisicoquímica de pera Beurré D´ Anjou cortada	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, García Resendiz, Isaac,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
17	Nano-envasado y atmósferas modificadas para el incremento de vida útil de carne fresca	Tesis de Licenciatura	ARTURO MUNGUIA SANCHEZ,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Chávez Cruz, Viridiana Abigail,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
18	Diseño, construcción y puesta en marcha de un equipo de escaldado con enfriamiento instantáneo por lotes	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Isidro Ibarra, Bianca Itzel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
19	Efecto de nanopartículas de aceite esencial de toronja y tratamiento UV-C sobre los cambios de calidad en jitomate mínimamente procesado	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Castillo Rodríguez, Melissa,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
20	Incorporación de sistemas antioxidantes nanoestructurados, por infiltración con ultrasonido, para alargar la vida útil de la papa fresca cortada	Tesis de Maestría	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Ojeda Piedra, Sergio Arturo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

21	Efecto del escaldado incorporando nanoemulsiones de aceite esencial de mandarina sobre la actividad enzimática y calidad de camote (Ipomoea Batatas)	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Aguilar López, Noemí Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
22	Conservación de papaya maradol mínimamente procesada con nanopartículas de aceite esencial de limón por rayos UV-C a 4°C	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Gutiérrez Martínez, Karla Katya,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
23	Desarrollo de un envase activo antimicrobiano con aceite de romero para la conservación de lomo de cerdo a 0 °c	Tesis de Licenciatura	SUSANA ELISA MENDOZA ELVIRA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Herrera Serna, Tania,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
24	Irradiación de luz UV-C e infiltración ultrasónica de nanocápsulas de aceite esencial de romero en fajitas de pollo refrigeradas	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Higuera Parra, Alejandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
25	Incorporación de un extracto rico en flavonoides de Eysenhardtia polystachya en una bebida funcional de uva-arándano procesada por luz UV-C y ultrasonido	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Colín Ortíz, Julio Eduardo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

26	Nanopartículas funcionalizadas con Eysenhardtia polystachya : una alternativa para la conservación de jugo de piña pasteurizado por luz UV-C y ultrasonido	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Ceballos Soto, Daniel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
27	Desarrollo y evaluación de nanopartículas poliméricas para la conservación de alimentos	Tesis de Doctorado	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Galindo Pérez, Moisés Job,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
28	Conservación de piña fresca cortada inmersa en un líquido funcional con nanopartículas cargadas de antioxidantes naturales	Tesis de Maestría	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Sánchez Valdes, Liliana Ivette,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
29	Incorporación de a?tocoferol de talla submicrónica en jugo de sandía pasteurizado almacenado en refrigeración	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Martínez García, Karla Anel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
30	Efecto de un envase activo combinado con atmósferas modificadas en la conservación de melón (Cucumis melo) cortado refrigerado	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Vega Remigio, David Omar,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
31	Efecto de recubrimientos a base de pectina y aceite de hierbabuena en esferas de sandía (Citrullus lanatus) refrigerada	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Corona Guerrero, Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

32	Manejo de verduras congeladas durante la etapa de venta al detalle-consumo	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Esteban Valdez, Hugo César,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
33	Tratamiento postescaldado con inulina y su efecto sobre propiedades fisicoquímicas y texturales en papa cortada en congelación	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Sánchez Pérez, Cristina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
34	Efecto del tratamiento por irradiación UV-C sobre la degradación de ácido ascórbico en una bebida modelo	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Esquivel Ortega, Dafne,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
35	Almacenamiento de calabaza zucchini (Cucurbita pepo L.) a las condiciones de manejo de un mercado ambulante	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, González Ávila, Stephanie Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
36	Efecto de la infiltración ultrasónica de nanocápsulas de aceite esencial de romero en papa mínimamente procesada refrigerada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Arias Gutiérrez, Claudia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

37	Efecto protector de nanocápsulas de a-tocoferol sobre la degradación de ß-caroteno de tamaño submicrónico en una bebida de fresa refrigerada	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Rodríguez Ramos, Himmel Daniel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
38	Aplicación de luz UV-C y recubrimientos de nanocápsulas de aceite esencial de limón en la conservación de pepino fresco cortado refrigerado a 4°c	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Morales Paczka, José Iván,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
39	Efecto de recubrimientos con nanopartículas lipídicas sólidas en las propiedades físicas y velocidad de congelación de mango paraíso en cubos	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Campuzano Huerta, Brian,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
40	Efecto del tratamiento con cloruro de calcio y nanocápsulas en un líquido de cobertura en pitahaya (Hylocereus undatus) cortada refrigerada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Casas Sánchez, Anel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
41	Aprovechamiento térmico del hielo fluido en el preenfriamiento de zanahorias	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Malagón López, José Eduardo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
42	Influencia de las condiciones de operación en el proceso de pasteurización de jugo de sandia adicionado con nanocapsulas de a - tocoferol	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, García Frías, Felipe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

43	Efecto del tratamiento de luz ultravioleta y líquido de cobertura con nanocápsulas antioxidantes sobre la conservación de mango ataulfo cortado-refrigerado	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Bernal Couoh, Tania Florencia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
44	Manipulación de pollo en un centro de distribución y los efectos sobre sus propiedades físicas y fisicoquímicas	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Barrera Urrutia, Víctor Hugo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
45	Comportamiento de propiedades fisicoquímicas de papa pretratada con nanocápsulas de a-tocoferol previo y posterior a la congelación	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Pantoja Salcedo, Magali,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
46	Efecto de la aplicación de hielo fluido en textura, color y retención de agua durante la refrigeración de trucha arcoiris	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Martínez Heredia, Mario Rogelio,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
47	Efecto del líquido de gobierno con base en a-tocoferol en la conservación de mango (manguifera indica) rebanado variedad ataulfo	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Rueda Cedillo, María del Rocío,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

48	Aplicación de nanopartículas lipídicas sólidas en atmósferas modificadas durante la conservación de guayaba (psidium guajava l.) fresca cortada	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Pérez Olivier, Maricela Sofía,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
49	Conservación de pera fresca cortada (cv. starkrimson) con recubrimiento de nanopartículas lipídicas sólidas-goma xantana en atmósferas modificadas	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, González Villalpando, Juan Luis,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
50	Desarrollo de películas con actividad antioxidante a base de acetato de celulosa y quercitina	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Solis Garfias, Janeli,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
51	Recubrimiento de nanopartículas lipídicas sólidas-goma xantana para la conservación de tomate (lycopersicum esculentum) almacenado en refrigeración	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Escamilla Rendón, Pricila,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
52	Incorporación de nanocápsulas de aceite esencial de lima en un líquido de cobertura para la conservación de piña refrigerada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Sánchez Valdés, Liliana Ivette,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
53	Caracterización térmica y física de la formación de hielo fluido con emulsiones para su empleo en el preenfriamiento de alimentos	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Ojeda Piedra, Sergio Arturo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

54	Aplicación de nanopartículas lipídicas sólidas y/o atmósfera modificada activa en setas (pleurotus ostreatus) almacenadas en refrigeración	Tesis de Licenciatura	ARACELI ULLOA SAAVEDRA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Amezcua Hernández, Emanuel Isai,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
55	Efecto de la formulación de recubrimientos comestibles con -caroteno nanoencapsulado en la calidad de mango (mangifera indica) manila fresco cortado	Tesis de Licenciatura	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Juárez Recamier, María Paola,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
56	Establecimiento de condiciones de envasado a vacío de mango cortado con cobertura tipo chamoy	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Ayala González, Grecia Berenice,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
57	Efecto del pretratamiento con etileno y envasado en atmósferas modificadas activas en la vida útil del germen de alfalfa	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Vargas Bureos, Angélica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
58	Efecto de la aplicación de un recubrimiento de nanopartículas lipídicas sólidas (nls) sobre la vida útil de fresa (fragaria x ananassa) almacenada en refrigeración	Tesis de Licenciatura	DAVID QUINTANAR GUERRERO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Ocadiz García, Madelaine,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

59	Actividad de la peroxidasa e índice de oscurecimiento en lechuga romana (lactuca sativa) envasada en atmósfera modificada activa	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Ramos Valladolid, Sunay Anguely,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
60	Efecto de las condiciones de cocción sobre las propiedades texturales de pasta almacenada en refrigeración	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Pérez Paczka, Raquel Beuyanii,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
61	Efecto de un recubrimiento de nanopartículas con -tocoferol sobre la actividad de fenilalanin amonio-liasa como indicador del oscurecimiento en manzana fresca cortada	Tesis de Licenciatura	DAVID QUINTANAR GUERRERO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Real Sandoval, Samantha Alejandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
62	Modelado de la velocidad de respiración e índice de oscurecimiento de una ensalada de manzana-pera envasada en atmósferas modificadas	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Jiménez Morlan, Edna,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
63	Envasado de pechuga de pollo marinada en atmósfera modificada activa	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, López Emiliano, José Christián,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
64	Optimización energética y cinética del proceso de pasteurización de un fluido modelo en un intercambiador de superficie raspada	Tesis de Licenciatura	JOSE JAIME FLORES MINUTTI,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, González Reza, Ricardo Moisés,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

65	Aplicación de un recubrimiento de nanocapsulas en fruta fresca cortada empleando un preenfriador por hidrofluidización	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Hernández Viveros, Jesús,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
66	Efecto de la aplicación de recubrimientos de nanoemulsión-mucílago de nopal sobre la actividad enzimática de manzana fresca cortada	Tesis de Licenciatura	ELSA GUTIERREZ CORTEZ,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Cisneros Martínez, Angélica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
67	Cambios en la concentración de polifenoles presentes en la guayaba (Psidium guajava) variedad media china, recubierta con nanopartículas lipídicas sólidas y almacenada en refrigeración	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, García Betanzos, Claudia Idalid,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
68	Efecto del recubrimiento a base de nanocápsulas de vitamina E, sobre el índice de oscurecimiento de rebanadas de manzana variedad Red Delicious	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Sánchez Reyes, Valentín,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
69	Reducción del índice de blancura sobre frutos post-almacenamiento refrigerado recubiertos con nanopartículas lipídicas sólidas en presencia de un ambiente húmedo	Tesis de Licenciatura	DAVID QUINTANAR GUERRERO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Guerrero Martínez, José Arnaldo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

70	Liberación de \03B2946-caroteno nanoencápsulado en melón Cantaloupe fresco cortado en refrigeración	Tesis de Licenciatura	DAVID QUINTANAR GUERRERO,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Rocha Villalpando, Maria Antonieta,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
71	Nanoemulsión de mucílago de nopal Opuntia ficus con dl-\03B1-tocoferol, una nueva alternativa para preservar la manzana fresca cortada y conservada a bajas temperaturas	Tesis de Licenciatura	ELSA GUTIERREZ CORTEZ,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Mendoza Aguilar, Victoria,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
72	Liberación de \03B1-tocoferol nanoencapsulado aplicado como recubrimiento en manzana Red Delicious fresca-cortada y refrigerada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Miranda Linares, Verónica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
73	Influencia del tamaño de partículas coloidales de \03B1-tocoferol sobre la actividad polifenoloxidasa, aplicadas en manzana Red delicious cortada-refrigerada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Galindo Pérez, Moisés Job,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
74	Efecto de la concentración de nanopartículas lipídicas sólidas sobre las propiedades ópticas y mecánicas de recubrimientos in vitro	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Petrón Muñoz, María del Carmen,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

75	Evaluación de cambios sensoriales y de color por efecto de la aplicación de nanocápsulas de \03B1 tocoferol en manzanas Red delicious	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Izquierdo Sandoval, Irene Guadalupe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
76	Recubrimiento de envases de poliestireno expandido con nanopartículas lipídicas sólidas para generar envases activos	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Castillo Valle, Elisa,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
77	Efecto de la aplicación de vitamina e sobre la vida útil de manzana fresca cortada	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Contreras Salmerón, Nancy Sandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
78	Desarrollo de bolos intraruminales por el método de extrusión en caliente	Tesis de Licenciatura	CARLOS JAVIER GONZALEZ LOPEZ,	DAVID QUINTANAR GUERRERO, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2009
79	Diseño e implemetación del sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control enfocado a la industria procesadora de jugo de uva	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Ramírez Flores, Ismael,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2008
80	Estudio térmico y másico en la primera etapa de secado por congelación a vacío de papa y zanahoria	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Arroyo Aurioles, Paloma, et al.		2007

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

81	Evaluación de los cambios físicos de carne de bovino congelada-descongelada y almacenada de refrigeración	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, Fernández Silva, Ana Elisa,	2007
82	Envase y embalaje de alimentos : propuesta de desarrollo de envase y embalaje para Hot Cakes listos para preparar	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Ugalde García, Jorge Alberto,	2007
83	Evaluacion de los cambios fisicos y de textura en kiwi almacenado en refrigeracion con y sin envase	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Salas Ramirez, Salvador,	2004
84	Interpretacion de la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcoholicas preenvasados	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Mejia Perez, Hector Manuel,	2004
85	Analisis de la difusion de vapor de agua y propiedades de sorcion de harina de amaranto (A. Cruentus)	Tesis de Maestría	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Rosas Mendoza, Marta Elvia,	2003
86	Seleccion de un envase polimerico plastico para para envasado de mayonesa	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Alvarez Mendez, Carolina,	2002
87	Analisis de la seleccion de una pelicula plastica para envasar pan blanco en atmosfera modificada	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Areli Negrete, Alma,	2002
88	Seleccion de materiales de envasado para el almacenamiento de anillos de manzana deshidratada	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Romero Ramirez, Maria Ines,	2002

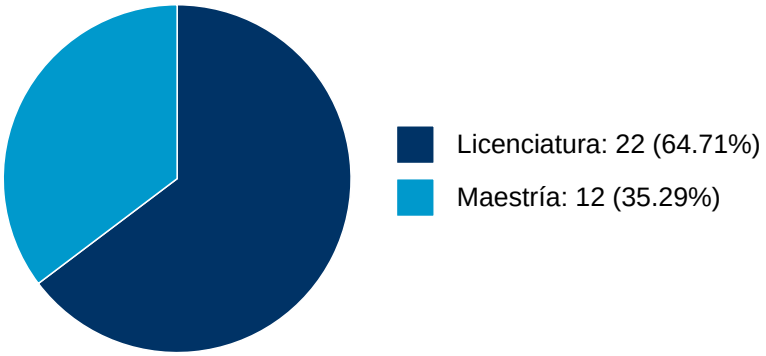
MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

89	Seleccion de un envase plastico semirigido con perforaciones para conservar y distribuir a centros comerciales fresas enteras frescas	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Sandoval Rebollada, Maria de los Angeles,	2002
90	Atmosferas modificadas para el almacenamiento de hortalizas de hoja	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Montero Hernandez, Brenda Gabriela,	2002
91	Envase y embalaje de alimentos : análisis del sellado en sistemas multicapas para el envasado de bebidas saborizadas en polvo	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Ávila García, Martha Alicia,	2002
92	Analisis de la migracion de sustancias en el envasado de bebidas carbonatadas	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Jimenez Velazquez, Rocio del Carmen,	2002
93	Determinacion de propiedades de captacion de agua de dos tipos de fibras dieteticas	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Romero García, Rocio,	2001
94	Estudio de las propiedades termodinámicas de sorción en cereal de maíz en hojuela	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Rosas García, Alejandra,	2000
95	Manejo de cosecha y postcosecha para la comercializacion de frutas y hortalizas en fresco	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	Gallegos Gonzalez, Daniel, Osnaya Soriano, Francisco,	1997
96	Atmosferas modificadas una alternativa para la conservacion de frutas y hortalizas frescas	Tesis de Licenciatura	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	San Roman Sanchez, Aide Araceli,	1997

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2024-2
2	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2024-1
3	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2023-2
4	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2023-1
5	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL.IV	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	16	2022-1
6	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2021-1
7	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2020-1
8	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2019-2
9	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2019-2
10	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2019-1
11	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2019-1
12	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2018-2
13	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2018-2
14	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2018-1

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

15	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2018-1
16	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2017-2
17	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2017-2
18	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION-395534	Facultad de Química	1	2017-1
19	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2017-1
20	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS-40378	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2016-2
21	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-2
22	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-1
23	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS-40376	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2016-1
24	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-2
25	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2015-2
26	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2015-1
27	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2015-1
28	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2014-2
29	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2014-1
30	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2013-2
31	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2012-2
32	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2012-1
33	Licenciatura	PROCESOS Y SISTEMAS FRIGORIFICOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2011-2
34	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL.IV	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	23	2009-1

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

PATENTES

#	Título	Inventores	Sección	Año
1	COMPOSICION DE NANOPARTICULAS LIPIDICAS SOLIDAS PARA LA CONSERVACION PROLONGADA POR RECUBRIMIENTO DE FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS, CEREALES Y/O ALIMENTOS FRESCOS.	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS, DAVID QUINTANAR GUERRERO, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	HUMAN NECESSITIESPERFORMING OPERATIONS; TRANSPORTING	2014
2	MUCÍLAGO DE NOPAL (OPUNTIA FICUS INDICA) COMO EXCIPIENTE DE LIBERACIÓN CONTROLADA Y ADYUVANTE REGENERADOR DE LAS MUCOSAS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL.	DAVID QUINTANAR GUERRERO, ELSA GUTIERREZ CORTEZ, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	HUMAN NECESSITIES	2018
3	USO DEL MUCÍLAGO DE NOPAL OPUNTIA FICUS-INDICA EN COMBINACIÓN CON AGENTES HUMECTANTES CONVENCIONALES COMO INGREDIENTES ACTIVOS EN COMPOSICIONES COSMÉTICAS Y/O DEMARTOLÓGICAS.	DAVID QUINTANAR GUERRERO, ELSA GUTIERREZ CORTEZ, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	HUMAN NECESSITIES	2018
4	SISTEMAS NANOESTRUCTURADOS COMO PROTECTORES TERMICOS DE INGREDIENTES FUNCIONALES EN ALIMENTOS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	RICARDO MOISES GONZALEZ REZA, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, DAVID QUINTANAR GUERRERO, et al.	CHEMISTRY; METALLURGYHUMAN NECESSITIES	2021
5	METODO PARA LA OBTENCION DE NANOEMULSIONES DE SILICONAS.	PAULINA FUENTES VAZQUEZ, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, DAVID QUINTANAR GUERRERO,	CHEMISTRY; METALLURGYHUMAN NECESSITIES	2021
6	USO DE SISTEMAS LIPÍDICOS PARA LA PROTECCIÓN DE GRANOS Y SEMILLAS CONTRA MICROORGANISMOS DURANTE SU ALMACENAMIENTO.	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA, ELSA GUTIERREZ CORTEZ, CAROLINA MORENO RAMOS, et al.	HUMAN NECESSITIES	2021
7	NANOPARTICULAS POLIMERICAS DE POLIESTIRENO RECICLADO CON PROPIEDADES INTERFACIALES PARA LA EXTRACCION DE ACEITES Y LIQUIDOS EN GENERAL, Y PROCESO DE OBTENCION DE LAS MISMAS.	DAVID QUINTANAR GUERRERO, MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA,	CHEMISTRY; METALLURGYFIXED CONSTRUCTIONS	2023

MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA

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