



PATRICIA SEVERIANO PEREZ

Datos Generales

Nombre: PATRICIA SEVERIANO PEREZ

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 25 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR A TC Definitivo
Facultad de Química
Desde 16-09-2014

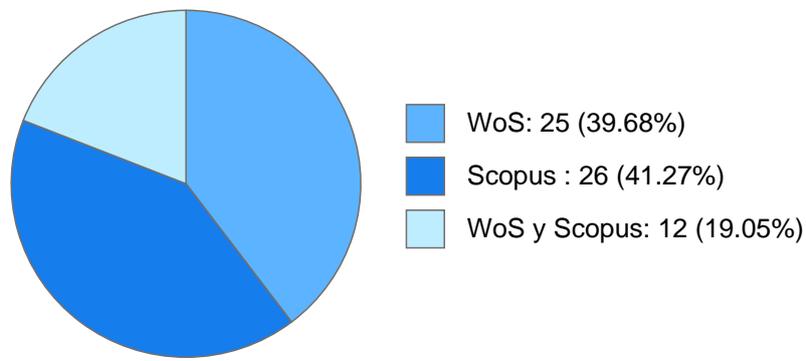
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI I 2021 - VIGENTE
SNI I 2014 - 2016
SNI C 2009 - 2012
PRIDE C - 2024
PRIDE A 2008
PASPA Estancias Sabáticas 2016 - 2017

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Exploring Volatile Profiles in Cactus-Based Fermented Beverages: Effects of Fermentation Method	ALEJANDRO CASAS FERNANDEZ PATRICIA SEVERIANO PEREZ MARCELA SANDOVAL VELASCO et al.	FERMENTATION- BASEL	2025
2	Flavor and TASTE attributes and nutritional insights of maize tortillas from landraces of Mexican races	MARIA AMANDA GALVEZ MARISCAL PATRICIA SEVERIANO PEREZ Salinas-Moreno Y. et al.	Heliyon	2024
3	Chasing the chill: Unveiling the dynamic flavors and textures of ice cream formulations	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Aurora Pintor-Jardines Mariana Luque-Ramirez et al.	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	2024
4	Geothermal food dehydrator system, operation and sensory analysis, and dehydrated pineapple quality	EDUARDO PEREZ GONZALEZ PATRICIA SEVERIANO PEREZ HECTOR MIGUEL AVIÑA JIMENEZ et al.	Food Science & Nutrition	2023
5	Neutral Electrolyzed Water in Chicken Breast-A Preservative Option in Poultry Industry	JUAN CARLOS RAMIREZ OREJEL PATRICIA SEVERIANO PEREZ JOSE ALBERTO CANO BUENDIA et al.	Foods	2023
6	Quelites Pasados of the Sierra Tarahumara, Chihuahua, Mexico: An Interdisciplinary Ethnobotanical Study of Leafy Green Vegetables	PATRICIA SEVERIANO PEREZ SOL CRISTIANS NIIZAWA ROBERT ARTHUR BYE BOETTLER et al.	ECONOMIC BOTANY	2023

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

7	Calidad y aceptación de tortillas de maíces de la Sierra de Manantlán, Jalisco	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Valdez-Reyes D.L. Salinas-Moreno Y. et al.	Revista Mexicana De Ciencias Agrícolas	2022
8	Sensory profile and acceptance of maize tortillas by rural and urban consumers in Mexico	MARIA DE LA ESPERANZA ARNES PRIETO PATRICIA SEVERIANO PEREZ MARTA ASTIER CALDERON	Journal Of The Science Of Food And Agriculture	2022
9	Effect of different starter cultures on the sensory properties and microbiological quality of Atole agrio, a fermented maize product	PATRICIA SEVERIANO PEREZ GLORIA DIAZ RUIZ MARIA DEL CARMEN WACHER RODARTE et al.	Food Control	2020
10	Agave fructans as fat and sugar replacers in ice cream: Sensory, thermal and texture properties	JOSE LUIS ARJONA ROMAN PATRICIA SEVERIANO PEREZ Jardines A.P. et al.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2020
11	Relationship between protein markers and the sensory/ physicochemical parameters of ovine meat during refrigerated storage	ISADORA MARTINEZ ARELLANO PATRICIA SEVERIANO PEREZ EDITH PONCE ALQUICIRA et al.	BIOTECHNOLOGIE AGRONOME SOCIETE ET ENVIRONNEMENT	2020
12	Relationship between protein markers and the sensory/physicochemical parameters of ovine meat during refrigerated storage	ISADORA MARTINEZ ARELLANO PATRICIA SEVERIANO PEREZ EDITH PONCE ALQUICIRA et al.	BIOTECHNOLOGIE AGRONOME SOCIETE ET ENVIRONNEMENT	2020
13	Productivity and flavor of diverse genotypes of Ustilago maydis ?cuitlacoche? for human consumption	PATRICIA SEVERIANO PEREZ HERMILO LEAL LARA Castañeda de León V. et al.	FUNGAL BIOLOGY	2019
14	DEVELOPMENT AND ANTIOXIDANT STABILITY OF EDIBLE FILMS SUPPLEMENTED WITH A TAMARIND SEED EXTRACT	PATRICIA SEVERIANO PEREZ López-Hernández L.H. Calderón-Oliver M. et al.	REVISTA MEXICANA DE INGENIERIA QUIMICA	2018
15	The influence of agave fructans on thermal properties of low-fat, and low-fat and sugar ice cream	JOSE LUIS ARJONA ROMAN PATRICIA SEVERIANO PEREZ Pintor-Jardines A. et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2018
16	Optimization of fat-reduced ice cream formulation employing inulin as fat replacer via response surface methodology	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Pintor, Aurora Totosaus, Alfonso	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	2014
17	Quality and sensory attributes of cheese: a focus on methodology, milk composition and ripening time	PATRICIA SEVERIANO PEREZ M. I. Gonzalez-Martin I. Revilla et al.	Human Health Handbooks	2013

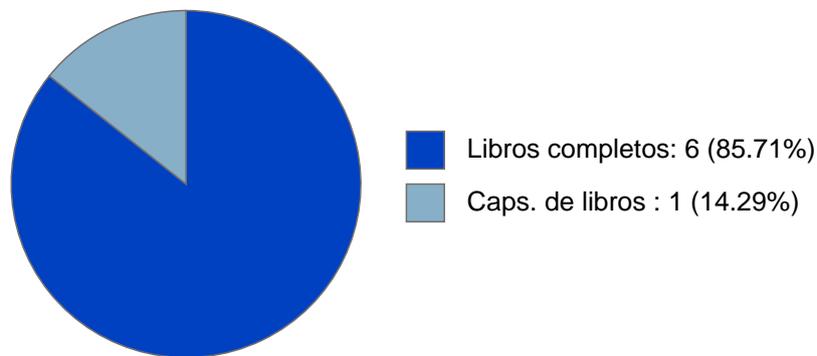
PATRICIA SEVERIANO PEREZ

18	Changes in the physicochemical and sensory characteristics in raw and grilled ovine meat	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Martinez-Arellano, Isadora Jose Fernandez, Francisco et al.	Journal Of The Science Of Food And Agriculture	2013
19	Effect of High Hydrostatic Pressure Treatment on the Preservation of Beef Meat	BEATRIZ ESTELA SANCHEZ BASURTO GONZALEZ MARIANA RAMIREZ GILLY ALBERTO TECANTE CORONEL et al.	INDUSTRIAL & ENGINEERING CHEMISTRY RESEARCH	2012
20	Textural, physicochemical and sensory properties compensation of fat replacing in pork liver pate incorporating emulsified canola oil	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Morales-Irigoyen, E. E. Rodriguez-Huezo, M. E. et al.	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	2012
21	QUESTIONNAIRE ON MEXICANS' FAMILIARITY WITH ODOR NAMES	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Arely Argentina Cadena Aguilar ROSALINDA GUEVARA GUZMAN et al.	J SENS STUD	2012
22	Plasma Amino Acid Levels Discriminate Between Control Subjects and Mildly Depressed Elderly Women	REBECA AGUIRRE HERNANDEZ PATRICIA SEVERIANO PEREZ ARACELI JIMENEZ MENDOZA et al.	Archives Of Medical Research	2012
23	Prediction of sensory attributes of cheese by near-infrared spectroscopy	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Gonzalez-Martin, M. I. Revilla, I. et al.	FOOD CHEMISTRY	2011
24	The influence of breed on the organoleptic characteristics of Zamorano sheep's raw milk cheese and its assessment by instrumental analysis	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Luruena-Martinez, Miguel A. Revilla, Isabel et al.	INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY	2010
25	Comparison of the Sensory Characteristics of Suckling Lamb Meat: Organic vs Conventional Production	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Revilla, I. Luruena-Martinez, M. A. et al.	CZECH J FOOD SCI	2009
26	Lipase-catalyzed synthesis of pungent capsaicin analogues	EDMUNDO CASTILLO ROSALES PATRICIA SEVERIANO PEREZ AGUSTIN LOPEZ MUNGUIA CANALES et al.	FOOD CHEMISTRY	2007
27	Determination and evaluation of the parameters affecting the choice of veal meat of the "Ternera de Aliste" quality appellation	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Vivar-Quintana A.M. Revilla I.	MEAT SCIENCE	2006

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

Obras con registro ISBN



#	Título	Autores	Alcance	Año	ISBN
1	Sensory evaluation of fat reduction in foods	PATRICIA SEVERIANO PEREZ Mariel Calderon Oliver Pintor-Jardines A. et al.	Capítulo de un Libro	2023	9781119780045
2	Manual de Evaluación Sensorial	PATRICIA SEVERIANO PEREZ DULCE MARIA GOMEZ ANDRADE CARLOS IVAN MENDEZ GALLARDO et al.	Libro Completo	2023	9786073080224
3	Laboratorio de Confitería	PATRICIA SEVERIANO PEREZ OLGA DEL CARMEN VELAZQUEZ MADRAZO JUAN MANUEL DIAZ ALVAREZ	Libro Completo	2023	9786073082280
4	"Alimentación, recursos tradicionales y ciencia: el prisma de los quelites"	LUIS ALBERTO VARGAS GUADARRAMA AMELIA MARIA DE GUADALUPE FARRES GONZALEZ SARABIA MARIA AMANDA GALVEZ MARISCAL et al.	Libro Completo	2019	9786073018685



PATRICIA SEVERIANO PEREZ

5	Laboratorio de Confitería	JUAN MANUEL DIAZ ALVAREZ PATRICIA SEVERIANO PEREZ OLGA DEL CARMEN VELAZQUEZ MADRAZO	Libro Completo	2018	9786073000284
6	Manual de evaluación sensorial	ADELINA ESCAMILLA LOEZA DULCE MARIA GOMEZ ANDRADE CARLOS GOMEZ CORONA et al.	Libro Completo	2016	9786070284427
7	Evaluación de la Frescura de la Carne	EDITH PONCE ALQUICIRA PATRICIA SEVERIANO PEREZ INES ISABEL HERNANDEZ HERNANDEZ et al.	Libro Completo	2013	9786073700931



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



PATRICIA SEVERIANO PEREZ

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

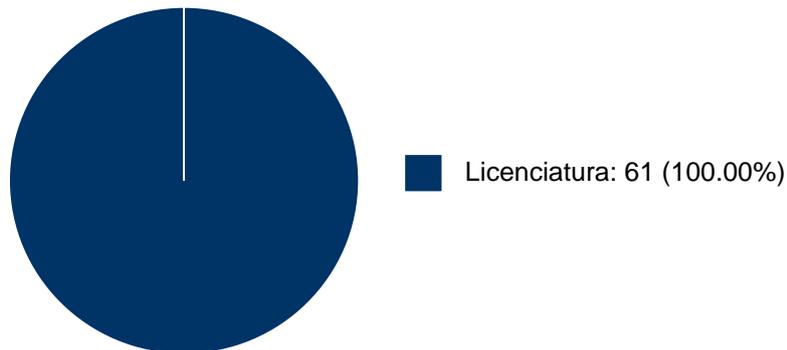
No se encuentran registros en la base de datos de SISEPRO asociados a:

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Perfil sensorial de vino de las variedades Syrah y Malbec del Estado de Chihuahua	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Valdivia Bailón, Jessica Raquel,	Facultad de Química,	2024
2	Evaluación del contenido de flavonoides y capacidad antioxidante en una bebida funcional del extracto de las hojas de apio (<i>Apium graveolens</i>)	Tesis de Licenciatura	MINERVA MONROY BARRETO,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, Romero Moreno, Itzel Karina,	Facultad de Química,	2023
3	Estudio de emociones : metodologías empleadas, análisis estadístico y su asociación con el consumo de alimentos, y otros hábitos	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Díaz Borja, Alma Dayana,	Facultad de Química,	2022
4	Perfil sensorial de mezcales 100% agave, comercializados en la Ciudad de México y certificados por COMERCAM	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	García González, Lizbeth Araceli,	Facultad de Química,	2022
5	Correlación de las características sensoriales, textura y color de papas fritas comerciales	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Rodríguez Díaz, Fernando,	Facultad de Química,	2022

Reporte individual

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

6	Entrenamiento de panel y análisis descriptivo convencional de tostadas de maíz criollo de Oaxaca	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Villavicencio Castillo, Edgar Antonio,	Facultad de Química,	2021
7	Caracterización microbiológica, fisicoquímica y sensorial de piña deshidratada mediante energía geotérmica	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Gómez Rangel, Daniel Alexis,	Facultad de Química,	2019
8	Aplicación de metodologías sensoriales en la caracterización de un suplemento de origen vegetal	Tesis de Licenciatura	ISADORA MARTINEZ ARELLANO,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, Neria Velasco, Gabriela Alejandra,	Facultad de Química,	2018
9	Estudio del efecto de la reducción de carga calórica en el perfil sensorial y caracterización de los atributos que predominan a lo largo del tiempo de consumo en helado de vainilla	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Luque Ramírez, Mariana,	Facultad de Química,	2018
10	Bebidas modificadas con almidón pregelatinizado para tratamiento de disfagia	Tesis de Licenciatura	MARIA SOLEDAD CORDOVA AGUILAR,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, Hernández Hernández, Juan Antonio,	Centro de Ciencias Aplicadas y Desarrollo Tecnológico, Facultad de Química,	2017
11	Características sensoriales, de textura y color de salchichas comercializadas en la CDMX	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Flores Estrada, María Teresa,	Facultad de Química,	2017
12	Internal preference mapping de quelites de diferentes regiones de México	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	García Torres, Jaime Arturo,	Facultad de Química,	2016

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

13	Perfil sensorial de vinos blancos mexicanos : Chenin Blanc, Sauvignon Blanc y Silvaner	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Garza Villalba, Dulce María Asunción de la,	Facultad de Química,	2016
14	Perfil sensorial de especies tradicionales subvaloradas y subutilizadas de México : quelites	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Ayala Alcántara, Fabiola Ivonne,	Facultad de Química,	2016
15	Evolución de las características sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas para determinar la vida de anaquel de un gel simbiótico	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	González Flores, Verónica,	Facultad de Química,	2016
16	Caracterización sensorial (Perfil Flash) y afectiva (Internal Preference Mapping) de alimentos de la milpa de la Sierra Tarahumara	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	García Falcón, Jessica,	Facultad de Química,	2016
17	Perfil sensorial de bebidas a base de lactosuero	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Cano Paredes, Aidali Lucero,	Facultad de Química,	2016
18	Caracterización fisicoquímica, microbiológica y sensorial de frutas deshidratadas mediante energía geotérmica	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	OLGA DEL CARMEN VELAZQUEZ MADRAZO, Carmona López, Yazmín,	Facultad de Química,	2016

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

19	Caracterización sensorial (perfil flash) y nivel de agrado (internal preference mapping) de los quintoniles de las especies <i>amaranthus cruentus</i> l., <i>amaranthus hypochondriacus</i> l. (Sierra Norte de Puebla) y <i>amaranthus hybridus</i> l. (Ciudad de México)	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Zea Ramos, Alan Eduardo,	Facultad de Química,	2016
20	Aplicación de fécula de maíz para el tratamiento de disfagia : un estudio sensorial y reológico	Tesis de Licenciatura	MARIA SOLEDAD CORDOVA AGUILAR,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, Soto Maldonado, Gerardo Rafael,	Centro de Ciencias Aplicadas y Desarrollo Tecnológico, Facultad de Química,	2015
21	Comparación del perfil de textura de las siliconas de condensación (optosil comfort® y optocal) con alimentos de dureza media-alta	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Portilla Juárez, Victoria,	Facultad de Química,	2015
22	Evaluación pre y post operatoria (lobectomía) de la capacidad olfatoria en pacientes con epilepsia del lóbulo temporal	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	González Fernández, Noemí,	Facultad de Química,	2015
23	Desarrollo del perfil sensorial del pulque muestras : tradicionales y experimentales	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Rivas Hilario, Catalina,	Facultad de Química,	2014
24	Estudio del efecto de capsaicinoides en las características sensoriales y de textura en geles elaborados con almidones modificados	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Martínez Byer, Andrea Citlali,	Facultad de Química,	2014

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

25	Evaluación nutricional y patrones de alimentación en pacientes con trastornos de la conducta alimentaria	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Coahuila Carmona, Alejandra,	Facultad de Química,	2014
26	Estudio de factibilidad técnico económico para la creación de una microempresa dedicada a la elaboración de cerveza artesanal	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Elorza Cuenca, Karla Eugenia,	Facultad de Química,	2014
27	Desarrollo del perfil sensorial de mezcales tradicionales de dos regiones productoras : Zapotitlán de Vadillo, sur de Jalisco, y la región occidental del Distrito de Ejutla, valles centrales de Oaxaca	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Espinosa Romero, Saraí, Reyes Cortina, Rosario,	Facultad de Química,	2014
28	Evaluación del perfil sensorial de bebidas lácteas fermentadas	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Iñigo Ortega, Noemi Jimena,	Facultad de Química,	2013
29	Influencia de los atributos sensoriales y la presencia de la marca en la aceptación del tequila en el consumidor mexicano	Tesis de Licenciatura	CARLOS GOMEZ CORONA,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, Arriaga Hernandez, Issac Eduardo,	Facultad de Química,	2013
30	Efecto de dos dentífricos sobre la textura de superficie y brillo de distintas resinas compuestas durante el cepillado	Tesis de Licenciatura	FEDERICO HUMBERTO BARCELO SANTANA,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, Sordo Moro, Jimena,	Facultad de Odontología, Facultad de Química,	2013
31	Evaluación de la capacidad olfatoria en adultos mayores con diagnóstico de depresión	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Barbosa Ruiz, Alicia,	Facultad de Química,	2013
32	Desarrollo del perfil sensorial de escamoles	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Ortega Olvera, Edgar,	Facultad de Química,	2013

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

33	Evaluación de la capacidad olfatoria, gustativa y perfil de aminoácidos en pacientes con diagnóstico de bulimia nervosa tipo: Purgativa (BN-P) y no purgativa (BN-NP), Tane III Y Tane IV	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Aparicio Galindo, Santiago,	Facultad de Química,	2013
34	Estudio del efecto de capsacinoides en la textura y estructura microscópica de Geles	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Vázquez Acosta, Julio Adrián,	Facultad de Química,	2012
35	Comparación de las características sensoriales, textura y color de zarzamoras silvestres y comerciales	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Escobedo Medina, Edith,	Facultad de Química,	2012
36	Desarrollo de un nuevo producto (tortillas de maíz y frijol bayo) y guía para la generación de una PYME	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Díaz Rosas, Tania Tonally,	Facultad de Química,	2012
37	Análisis de improcedencias en compensaciones de saldos a favor de Impuestos Federales	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Varo Andrade, Lucía,	Facultad de Química,	2011
38	Evaluación olfatoria uni y birinal en pacientes con epilepsia del lóbulo temporal	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Méndez Quintal, Norma Carolina,	Facultad de Química,	2011
39	Evaluación clínica, sensorial y antropométrica de pacientes con diagnóstico de trastorno depresivo mayor	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Martínez Arias, Sonia Janet,	Facultad de Química,	2011
40	Evaluación clínica, sensorial y antropométrica de pacientes con diagnóstico de trastorno bipolar tipo I (TBP)	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Arellano Covarrubias, Araceli,	Facultad de Química,	2011

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

41	Evaluación clínica, sensorial y antropométrica de pacientes con diagnóstico de esquizofrenia	Tesis de Licenciatura	ROSALINDA GUEVARA GUZMAN,	PATRICIA SEVERIANO PEREZ, León Ruiz, Juliana,	Facultad de Medicina, Facultad de Química,	2011
42	Estudio de la relación de las características sensoriales y de color en cortes de bovino de alto precio y alto consumo	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Padilla Guerrero, Rebeca Ana Luisa,	Facultad de Química,	2010
43	Estudio comparativo del perfil sensorial del Huitlacoche (Ustilago maydis) y otros hongos comestibles	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Carrasco García, Rebeca,	Facultad de Química,	2010
44	Percepción gustativa salina provocada por NaCl y otras sales en bebidas no alcohólicas y queso panela	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Escobedo García, Ireri Harumi,	Facultad de Química,	2010
45	Estandarización de pruebas olfatorias en adultos mayores y su aplicación en personas con diagnóstico de enfermedad de Parkinson y enfermedad de Alzheimer	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Márquez Zetina, Jessica Ivette,	Facultad de Química,	2009
46	Desarrollo de un nuevo producto : carne de conejo curada, enchilada	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Vargas Muñoz, Lenin,	Facultad de Química,	2009
47	Perfil sensorial de carne de diferentes razas ovinas criadas en la zona centro de México	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Salinas Jasso, María Elizabeth,	Facultad de Química,	2009
48	Perfil sensorial y círculo aromático del tequila	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Carmona Escutia, Rosa Pilar,	Facultad de Química,	2008
49	Queso cotija autentico : estudio de la relacion de sus características sensoriales, texturales y de color	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Utrera Andrade, Mariana,		2007

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

50	Elaboracion de un glosario de terminologia sensorial	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Silva Gonzalez, Dora Luz,	2007
51	Estudio de familiaridad de olores en poblacion mexicana y evaluacion de procesos olfativos	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Cadena Aguilar, Arely Argetina,	2007
52	Desarrollo de la metodologia de evaluacion de procesos olfativos	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	García Vera, Andrés,	2007
53	Perfil sensorial de tortillas nixtamalizadas elaboradas con tres variedades de maiz	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Barrios Cárdenas, Gabriela,	2007
54	Estudio comparativo de las propiedades fisicoquímicas, color y textura de tortillas de tres variedades de maíz nixtamalizado	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Tavera Hernandez, Rocio Janet,	2007
55	Desarrollo e implementacion de BPMS y HACCP en una planta maquiladora de alimentos en polvo	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Torre Gonzalez, Georgina de la,	2007
56	Influencia de los capsaicinoides en la percepcion de los gustos basicos	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Hernandez Martinez, Cecilia,	2006
57	Estudio de alimentos tradicionales mexicanos : evaluacion fisicoquimica y sensorial	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Serrano Rodas, Adriana,	2006
58	Desarrollo de una metodologia sensorial para evaluar la pungencia en la capsaicina dihidrocapsaicina en solucion	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Aldape Becerril, Luz Maria,	2006

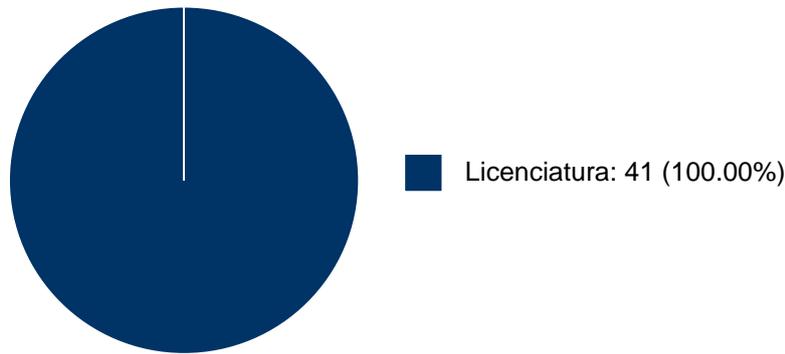
PATRICIA SEVERIANO PEREZ

59	Evaluación instrumental de color en alimentos tradicionales mexicanos y de alto consumo	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Escamilla Moron, Matilde Viviana,	2006
60	Estudio del efecto de la capsaicina en la textura en geles	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Jardon Sanchez, Sazitl Berenice,	2006
61	Influencia de los ingredientes en la estabilidad y vida de anaquel de las papas fritas	Tesis de Licenciatura	PATRICIA SEVERIANO PEREZ,	Gonzalez Coronado, Olivia,	2004

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	16	2023-2
2	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	24	2023-1
3	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	17	2022-2
4	Licenciatura	ENOLOGIA	Facultad de Química	46	2022-2
5	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	35	2022-1
6	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	40	2021-2
7	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	8	2020-2
8	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	27	2020-1
9	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	19	2019-2
10	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	21	2019-1
11	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	19	2018-2
12	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	28	2018-1
13	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	5	2016-2
14	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	23	2016-1
15	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	28	2015-2
16	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	26	2015-1
17	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	30	2015-1
18	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	19	2014-2
19	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	23	2014-2
20	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	26	2014-1
21	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	29	2014-1
22	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	27	2013-2
23	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	25	2013-2
24	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	21	2013-1

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

25	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	25	2013-1
26	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	26	2012-2
27	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	17	2012-2
28	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	30	2012-1
29	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	22	2012-1
30	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	28	2011-2
31	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	28	2011-2
32	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	30	2011-1
33	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	24	2011-1
34	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	22	2010-2
35	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	28	2010-2
36	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	30	2010-1
37	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	27	2010-1
38	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	31	2009-2
39	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	31	2009-2
40	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	20	2009-1
41	Licenciatura	EVALUACION SENSORIAL	Facultad de Química	23	2009-1



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



PATRICIA SEVERIANO PEREZ

PATENTES

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

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

PATRICIA SEVERIANO PEREZ

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