

Nombre / Name	Dra. Judith Esmeralda Urías Silvas Judith Esmeralda Urías Silvas Ph.D.
Título / Grade	Doctorado en Ciencias en Biotecnología de Plantas Plant Biotechnology Ph.D.
Nivel SIN / SNI level	Nivel 1
Área del SIN / SNI area	VI. Biotecnología y Agropecuarias
Cargo / Position	Investigador Titular B
Institución / Center	CIATEJ Unidad Zapopan.
Datos postales / Adress	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Normalistas 800. Colinas de la Normal. 44270 Guadalajara, Jalisco. México.
Línea de investigación / Line of research	Tecnología Alimentaria/Food Technology
Sublíneas de investigación / Sublines of research	Desarrollo y Calidad de Alimentos / Development and quality of food and beverages. Nutrigenómica / Nutrigenomic.
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry in wich your research topics are related or applied	Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales / Use of Agroindustrial Waste, Alimentos Funcionales / Functional Food, Proteínas / Seed Proteins
Grupos de investigación / Research groups	
Redes internas / Internal networks	Agave, Nanobio, Innovalim, Cacao
Proyecto actual / Actual project	Aprovechamientos de Residuos Agroindustriales: Obtención y Caracterización de Proteínas / Agroindustrial Waste Utilization: Protein Obtention and Characterization
Teléfono + Ext. / Phone + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1242
Correo electrónico / E-mail	jurias@ciatej.mx
Número de CVU / CVU number	38640

Formación académica / Academic training	Maestría en Ciencias en Biotecnología de plantas, Lab. Biotecnología de Alimentos CINVESTAV-Irapuato. / Master of Science in Plant Biotechnology, Laboratory of Food Biotechnology CINVESTAV-Irapuato. Doctorado en Ciencias en Biotecnología de plantas, Lab. Química de Productos Naturales CINVESTAV-Irapuato. / Doctorate in Sciences in Plant Biotechnology, Laboratory of Chemistry's Natural Products CINVESTAV-Irapuato.
Experiencia profesional /	Biotecnología y Bioquímica de Plantas. Alimentos Funcionales. Proteínas de

Professional experience	<p>interés Alimentario: Obtención y Caracterización. Fructanos: Obtención, Caracterización y Efectos en la Salud. / Plant Biotechnology and Biochemistry. Functional Foods. Food Proteins: Obtention and Characterization. Fructans: Obtention, Characterization and Health Effects.</p>
Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest	<p>Caracterización de proteínas de interés alimentario. Alimentos funcionales. Efecto en la salud. / Characterization of food proteins. Functional Foods. Health effect.</p>
Proyectos de Investigación / Research projects	<p>Aceite de coco. FORDECYT COCO. Vigente 2019-2021. Resp. Subproyecto: Judith Urías</p> <p>Proteínas y peptidos de chia. FODECIJAL. Vigente 2020-2021. Resp. Judith Urías.</p> <p>Elaboración de edulcorante a base de Stevia. 2015-2017. Resp. Ing. Francisco Perez.</p> <p>Estudio de prefactibilidad técnico-económica para el aprovechamiento de chía. 2014. Resp. Dra. Judith Urías. Cols. Ing. Marcos Antonio Godoy Zaragoza, Dr. Jorge Alberto García Fajardo y M. en A. Evaristo Urzúa Esteva.</p> <p>Cañeros: Proyecto de vinculación tecnológica con la Unión Nacional de Cañeros. 2012-2015. Resp. Dr. Javier Arrizon Gaviño.</p> <p>Desarrollo de una botana. Proyecto de vinculación. 2010-2013. Resp. Dra. Judith Urías. Cols. Ing. Francisco Perez, M.C. Norma Morales Hernandez.</p> <p>Pecaneros: Proyecto de vinculación tecnológica con Pecaneros Unidos de Paquime, S.A. de C.V. 2012-2013. Resp. Dr. Jesus Cervantes.</p>
Publicaciones Relevantes / Relevant publications	<p>Alfaro-Díaz, A., Urías-Silvas, J.E., Loarca-Piña, G., Gaytan-Martinez, M., Prado-Ramírez, R. y Mojica, L. 2020. <i>Techno-functional properties of thermally treated black bean protein concentrate generated through ultrafiltration process</i>. LWT – Food Science and Technology, DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110296.</p> <p>Morales-Hernández, J.A., Chanona-Pérez, J.J., Villanueva-Rodríguez, S.J., Perea-Flores, M.J. y Urías-Silvas, J.E. 2019. <i>Technological and structural properties of oat cookies incorporated with fructans (Agave tequilana Weber)</i>. Food Biophysics, DOI: 10.1007/s11483-019-09589-9. ISSN: 1557-1858 (Print) 1557-1866 (Online).</p> <p>Carmona-Escutia, R.P., Urías-Silvas, J.E., García-Parra, M.D., Ponce-Alquicira, E., Villanueva-Rodríguez, S.J. y Escalona-Buendía, H.B. 2019. <i>Influencia de la paprika (Capsicum annuum L) sobre los parámetros de calidad y la producción de aminos biógenas en un producto cárnico madurado (chorizo)</i>. Revista Mexicana de Ingeniería Química, 18(3): 949-966. DOI: 10.24275/uam/izt/dcbi/revmexingquim/2019v18n3/Carmona. ISSN: 2395-8472.</p> <p>Resendiz-Vazquez, J.A., Urías-Silvas, J.E., Ulloa, J.A., Bautista-Rosales, P.U. y Ramírez-Ramírez, J.C. 2019. <i>Effect of ultrasound-assisted enzymolysis on Jackfruit</i></p>

	<p>(<i>Artocarpus heterophyllus</i>) seed proteins: structural characteristics, technofunctional properties and the correlation to enzymolysis. <i>Journal of Food Processing and Technology</i>, 10: 796-806. DOI: 10.4172/2157-7110.1000796. ISSN: 2157-7110.</p> <p>San Pablo-Osorio, B., Mojica, L. y Urías-Silvas, J.E., 2019. Chia seed (<i>Salvia hispanica</i> L.) pepsin hydrolysates inhibit angiotensin-converting enzyme by interacting with its catalytic site. <i>Journal of Food Science</i>. 84: 1171-1179. DOI: 10.1111/1750-3841.14503. Online ISSN: 1750-3841.</p> <p>Flores-Jiménez, N.T., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Ramírez-Ramírez, J.C., Rosas-Ulloa, P., Bautista-Rosales, P.U., Silva-Carrillo, Y. y Gutierrez-Leyva, R. 2019. Effect of high-intensity ultrasound on the compositional, physicochemical, biochemical, functional and structural properties of canola (<i>Brassica napus</i> L.) protein isolate. <i>Food Research International</i> 121: 947-956. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.025. ISSN: 0963-9969.</p> <p>Resendiz Vazquez, J.A., Ulloa, J.A., Urías-Silvas, J.E., Bautista Rosales, P.U., Ramírez Ramírez, J.C., Rosas-Ulloa, P. y González-Torres, L. 2017. Effect of high-intensity ultrasound on the technofunctional properties and structure of jackfruit (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) seed protein isolate. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i>. 37: 436-444. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2017.01.042. ISSN: 1350-4177.</p> <p>Sánchez-Arteaga, H.M., Urías-Silvas, J.E., Espinosa-Andrews, H. y García-Márquez, E. 2015. Effect of chemical composition and thermal properties on the cooking quality of common beans (<i>Phaseolus vulgaris</i>). <i>CyTA - Journal of Food</i>. 13:3, 385-391, DOI: 10.1080/19476337.2014.988182. Print ISSN: 1947-6337; Online ISSN: 1947-6345.</p> <p>Espinosa-Andrews, H. y Urías-Silvas J.E. 2012. Thermal properties of agave fructans (<i>Agave tequilana</i> Weber var. Azul). <i>Carbohydrate Polymers</i>. 87: 2671-2676. ISSN: 0144-8617.</p> <p>Urías-Silvas, J.E. y López, M.G. 2009. Agave spp. and <i>Dasyliirion</i> sp. fructans as a potential novel source of prebiotics. <i>Dynamic Biochemistry, Process Biotechnology and Molecular Biology</i>. 3, 59-64. ISSN: 1749-0626.</p> <p>Urías-Silvas, J.E., Cani, P.D., Delmeé, E., López, M.G. y Delzenne, N.M. 2008. Physiological effects of dietary fructans extracted from <i>Agave tequilana</i> Gto. and <i>Dasyliirion</i> sp. <i>British Journal of Nutrition</i>. 99: 254-261. ISSN: 0007-1145; EISSN: 1475-2662.</p>
Temas para desarrollar tesis / Subject matter of thesis	Obtención y caracterización de proteínas a partir de residuos agroindustriales.
Solicitudes de patente / Patent applications	1
Patentes otorgadas / Patets granted	2
Principales logros y distinciones / Main	Premio Nacional en Ciencia de los Alimentos 2017. Academia Mexicana de Ciencias, A.C.

achievements and distinctions	
Formación de recursos humanos / Teaching experience	<p>Asesora de tesis de doctorado. Estudiante: Alma Cecilia Domínguez Murillo. Posgrado en innovación biotecnológica. En proceso.</p> <p>Asesora de tesis de doctorado. Estudiante: Brenda San Pablo Osorio. Posgrado en innovación biotecnológica. En proceso.</p> <p>Asesora de tesis de maestría. Estudiante: Gislane Briceño Islas. Posgrado en innovación biotecnológica. Concluida Diciembre 2020.</p> <p>Co-Directora de tesis de Doctorado. Estudiante: M.C. Juan Alberto Resendiz Vázquez. Universidad Autónoma de Nayarit. 2014 – 2017. Concluida. 29 Noviembre 2017.</p> <p>Asesora de tesis de maestría. Estudiante: José Isaías Cruz Solórzano. Posgrado Interinstitucional de CIATEJ. 2014-2016. Concluida. 24 Febrero 2017.</p> <p>Asesora de tesis de maestría. Estudiante: Brenda San Pablo Osorio. Posgrado Interinstitucional de CIATEJ. 2014-2016. Concluida. 24 Febrero 2017.</p> <p>Asesora de tesis de maestría. Estudiante: Alma Cecilia Domínguez. Posgrado Interinstitucional de CIATEJ. 2014-2016. Concluida. 24 Noviembre 2016.</p> <p>Asesora de tesis de Licenciatura. Estudiante: Carlos Flores Osuna. Concluida 2012.</p> <p>Asesora de tesis de Licenciatura. Estudiante: Lorena Guadalupe Oropeza Ceja. Concluida 2010.</p> <p>Asesora de tesis de Licenciatura (Programa de Aplicación Profesional, PAP). Estudiante: Ximena Coz Bolaños. Concluida 2009.</p>
Breve semblanza / Brief sketch	<p>Estamos para brindar apoyo a las empresas del área de alimentos y a la formación de recursos humanos. Buscamos aprovechar residuos agroindustriales con la finalidad de obtener moléculas que puedan tener aplicación industrial (en el desarrollo y formulación de alimentos) y/o efectos positivos en la salud tras su ingesta.</p>

Research Gate	
Linked in	
Scopus	
ORCID	0000-0002-5906-4979
Google Scholar	

CURRÍCULUM VITAE



ESP ENG

Tecnología
Alimentaria
Food
Technology

ResearcherID	
--------------	--