

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo**  
**Instituto de Ciencias Agropecuarias**  
**Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos**  
**Ingeniería en Alimentos**

**Dra. Heidi María Palma Rodríguez**

<https://orcid.org/0000-0001-7174-2747>

### FORMACIÓN ACADÉMICA

- \* Doctora en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.
- \* Maestra en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.
- \* Ingeniera Bioquímica. TecNM Campus Zacatepec.

### EXPERIENCIA PROFESIONAL

- \* Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Profesora Investigadora Titular "B" de Tiempo Completo. Abril 2014 a la fecha
- \* Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Profesora por Asignatura. Julio 2012 – Marzo 2014.

### GESTIÓN (últimos 3 años)

- \* Consejera Maestra Honorable Consejo Universitario, UAEH
- \* Coordinadora del P.E. de Ingeniería en Alimentos
- \* Responsable del Operativo EGEL, ICAp-UAEH.
- \* Integrante del Núcleo Académico Complementario de la Maestría en Ciencia de los Alimentos, UAEH.
- \* Integrante del Núcleo Académico Básico del Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana, UAEH.
- \* Evaluadora de solicitudes para "Reconocimiento y/o apoyo a perfil deseable", Registro y Evaluación de Grado de Cuerpos Académicos", Proyectos de "Fortalecimiento de Cuerpos Académicos".

### DISTINCIONES

- \* Investigador Nacional Nivel 1. Sistema Nacional de Investigadores (SNI). 1 Enero de 2020 al 31 de Diciembre de 2023.
- \* Profesora con Reconocimiento a Perfil Deseable. Subsecretaría de Educación Superior e Investigación Científica, Programa para el Desarrollo Profesional Docente (PRODEP), MÉXICO.
- \*

### PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

- \* Chavarria-Fernandez, S.M., Berrios, J.D., Pan, J.L., Alves, P.L.S., **Palma-Rodríguez, H.M.**, Uribe, J.P.H., Aparicio-Saguilan, A., Vargas-Torres, A., 2021. Native and modified chayotextle flour effect on functional property and cooking quality of spaghetti. International Journal of Food Science and Technology 56, 4516-4525.
- \* González-Cervantes, M.E., Hernández-Uribe, J.P., Gómez-Aldapa, C.A., Navarro-Cortez, R.O., **Palma-Rodríguez, H.M.**, Vargas-Torres, A., 2021. Physicochemical, functional, and quality properties of fettuccine

#### Datos de contacto

Correo electrónico: [heidi\\_palma9528@uaeh.edu.mx](mailto:heidi_palma9528@uaeh.edu.mx)

Teléfono: 7717172000 Ext. 2427

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo**  
**Instituto de Ciencias Agropecuarias**  
**Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos**  
**Ingeniería en Alimentos**

- pasta added with huitlacoche mushroom (*Ustilago maydis*). *Journal of Food Processing and Preservation* 45, e15825.
- \* Alfaro-Galarza, O., Lopez-Villegas, E.O., Rivero-Perez, N., Tapia-Maruri, D., Jimenez-Aparicio, A.R., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Vargas-Torres, A., 2020. Protective effects of the use of taro and rice starch as wall material on the viability of encapsulated *Lactobacillus paracasei* subsp. *Paracasei*. *Lwt-Food Science and Technology* 117.
  - \* Roman-Brito, J.A., Juarez-Lopez, A.L., Rosas-Acevedo, J.L., Berrios, J.D., Glenn, G., Klamczynki, A., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Vargas-Torres, A., 2020. Physicomechanical Properties and Biodegradation Rate of Composites Made from Plantain and Chayotextle Starch/Fiber. *Journal of Polymers and the Environment* 28, 2710-2719.
  - \* Roman-Moreno, J.L., Radilla-Serrano, G.P., Flores-Castro, A., Berrios, J.D., Glenn, G., Salgado-Delgado, A., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Vargas-Torres, A., 2020. Effect of size and amount of sugarcane fibers on the properties of baked foams based on plantain flour. *Heliyon* 6.
  - \* Gonzalez-Cervantes, M.E., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Hernandez-Uribe, J.P., Guzman-Ortiz, F.A., Vargas-Torres, A., 2020. Effect of Two Different Drying Methods on Molecular Structure, In Vitro Digestibility and Chemical Properties of Oca Tuber Flour. *Starch-Starke* 72.
  - \* Gutierrez-Osnaya, L.J., Hernandez-Uribe, J.P., Castro-Rosas, J., Roman-Gutierrez, A.D., Camacho-Diaz, B.H., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Rodriguez-Marin, M.L., Hernandez-Avila, J., Guzman-Ortiz, F.A., 2020. Influence of germination time on the morphological, morphometric, structural, and physicochemical characteristics of Esmeralda and Perla barley starch. *International Journal of Biological Macromolecules* 149, 262-270.
  - \* Hernandez-Uribe, J.P., Meza-Nieto, M., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Navarro-Cortez, R.O., Guzman-Ortiz, F.A., Bello-Perez, L.A., Vargas-Torres, A., 2020. Physicochemical, Morphological, and Molecular Properties of Starch Isolated from Dioscorea and Oxalis Tubers from Hidalgo State, Mexico. *Starch-Starke* 72.
  - \* Acosta-Perez, V.J., Zamudio-Flores, P.B., Ornelas-Paz, J.D., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Juarez-Munoz, J., Vargas-Torres, A., 2019. Effects of native and modified starches on the physicochemical and textural properties of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fish burgers. *Cyta-Journal of Food* 17, 207-213.
  - \* Castro-Mendoza, M.P., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Heredia-Olea, E., Hernandez-Uribe, J.P., Lopez-Villegas, E.O., Serna-Saldivar, S.O., Vargas-Torres, A., 2019. Characterization of a Mixture of Oca (*Oxalis tuberosa*) and Oat Extrudate Flours: Antioxidant and Physicochemical Attributes. *Journal of Food Quality* 2019.
  - \* Chandrakasan, G., Rodriguez-Hernandez, A.I., Lopez-Cuellar, M.D., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Chavarria-Hernandez, N., 2019. Bacteriocin encapsulation for food and pharmaceutical applications: advances in the past 20 years. *Biotechnology Letters* 41, 453-469
  - \* Leyva-Lopez, R., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Lopez-Torres, A., Capataz-Tafur, J., Bello-Perez, L.A., Vargas-Torres, A., 2019. Use of enzymatically modified starch in the microencapsulation of ascorbic acid: Microcapsule characterization, release behavior and in vitro digestion. *Food Hydrocolloids* 96, 259-266.
  - \* Martinez-Ortiz, M.A., **Palma-Rodriguez, H.M.**, Montalvo-Gonzalez, E., Sayago-Ayerdi, S.G., Utrilla-Coello, R., Vargas-Torres, A., 2019. Effect of using microencapsulated ascorbic acid in coatings based on resistant starch chayotextle on the quality of guava fruit. *Scientia Horticulturae* 256.

**Datos de contacto**

Correo electrónico: [heidi\\_palma9528@uaeh.edu.mx](mailto:heidi_palma9528@uaeh.edu.mx)

Teléfono: 7717172000 Ext. 2427

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo**  
**Instituto de Ciencias Agropecuarias**  
**Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos**  
**Ingeniería en Alimentos**

**FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)**

Sylvia Rosales Chimal: Evaluación del efecto antihiper glucemiante de antocianinas de arandanomicroencapsuladas en almidón de malanga mediante secado por aspersión. Tesis de Doctorado en Ciencias de Alimentos y Salud Humana, ICAp-UAEH. En Proceso

Román Leyva López: Evaluación del efecto hipolipemiante de extracto de ajo microencapsulado con almidón poroso. Tesis de Doctorado en Ciencias de Alimentos y Salud Humana, ICAp-UAEH. En Proceso

Ciro Baruchs Muñoz Llandes: Evaluación de péptidos bioactivos generados a partir de la germinación de *Lupinus angustifolius*. Tesis de Doctorado en Ciencias de Alimentos y Salud Humana, ICAp-UAEH. En Proceso

Abigail Archundia Sánchez: Modificación enzimática del almidón de malanga y su aplicación como material encapsulante, Tesis de Maestría en Ciencia de Alimentos, ICAp-UAEH. En proceso

Monserrat Hernández Bautista: Evaluación de la actividad antihipertensiva del extracto de *Hibiscus sabdariffa* L encapsulado con almidón de malanga mediante secado por aspersión. Tesis de Maestría en Ciencia de Alimentos, ICAp-UAEH. Concluida

Rosa Mareyli Gayosso San Juan: Caracterización de las propiedades fisicoquímicas, moleculares y reológicas de harinas y almidones obtenidos de diferentes razas de maíz. Tesis de Maestría en Ciencia de Alimentos, ICAp-UAEH. Concluida

**Datos de contacto**

Correo electrónico: [heidi\\_palma9528@uaeh.edu.mx](mailto:heidi_palma9528@uaeh.edu.mx)

Teléfono: 7717172000 Ext. 2427