

Rosa María Mariscal Moreno
Académica de Tiempo Completo

Correo electrónico: rosa.mariscal@ibero.mx

Semblanza

Ingeniera Bioquímica por el Instituto Politécnico Nacional, ENCB, maestra Ingeniería por la Universidad Autónoma de Querétaro y Doctora en Ciencia de los Materiales por el CINVESTAV- Unidad Querétaro. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel I) y de diversas asociaciones internacionales como el Institute of Food Technologists.

Ha laborado en empresas como: Bimbo, Cargill, Colgate entre otras. Colabora y liderea proyectos del área de ciencia de los alimentos nacionales e internacionales.

Ha impartido varias presentaciones en congresos nacionales e internacionales y tiene amplia experiencia docente a nivel licenciatura y posgrado.

Educación Continua 2021-2023

Diplomado en Tendencia de Alimentación Funcional	2023	Universidad Anahuac
Curso: Proteínas alternativas	2022	Good Food Institute
Curso: Diseño estratégico de alimentos	2022	CENTRO
7TH CIAD/ARS WORKSHOP	2022	CIAD
Curso: Potencial de las webquest como estrategia de enseñanza aprendizaje a distancia	2021	Ibero CDMX

Distinciones, premios, reconocimientos.

Distinción y afiliación	Vigencia
Coordinadora de los laboratorios del Departamento de Salud de la Universidad Iberoamericana Ciudad de México	2021-Presente
Segundo lugar Innovación en alimentos 80 aniversario de LNCA	2022

Membresías

Sociedad, Asociación, Colegio, etc	Vigencia
Institute of Food Technologist	2021-Presente

Asignaturas IBERO

Materia/Curso	Programa
Taller de Química y Análisis de Alimentos I	Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Taller de Química y Análisis de Alimentos II	Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Taller de Biología Celular y Genética	Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Taller de Inocuidad Alimentaria	Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Tópicos de alimentos funcionales	Licenciatura en Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Epidemiología y Bioestadística	Maestría en Nutriología Aplicada

Experiencia en investigación.

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1

Proyectos de Investigación	Instituciones participantes
Evaluación de metodología rápida de fluorescencia de rayos X para la cuantificación de plomo en alimentos	Universidad Ibero Pure Earth
Formulación de tamales con fructanos de agave como sustituto de grasa y su efecto en las características, fisicoquímicas, sensoriales y nutrimentales	Universidad Ibero Tecnológico de Monterrey CINVESTAV- Unidad Querétaro
EISuFood - Study about food habits and knowledge about edible insects as sustainable foods. CERNA S Research Centre – Project EISuFOOD (Ref: CERNAS-IPV/2020/00)	Politecnico de Viseu Tecnológico de Monterrey Universidad Autónoma de Coahuila Universidad de Guanajuato Universidad Ibero
Evaluación de las condiciones óptimas de geminado para mejorar las características nutraceuticas y funcionales de frijol vaquita	Universidad Ibero UAQ CICATA -Querétaro
Identification of corn properties and influence of nixtamalization process	CINVESTAV – Unidad Querétaro

Artículos publicados

Fátima Canelo-Álvarez, Juan de Dios Figueroa-Cárdenas, Eliel Martínez-Cruz, Juan Francisco Pérez-Robles, Gerónimo Arámbula Villa, Rosa María Mariscal-Moreno , José Juan Véles Medina, Effect of nixtamalization on gluten-free whole corn, dough viscoelasticity, and the bread-making quality of leavened corn bread, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 31, 2023, 100648, ISSN 1878-450X, https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100648 .
Rosa María Mariscal-Moreno , Karina Ramírez Sánchez, Juan de Dios Figueroa Cárdenas, Nixtamalization process affect maize tortillas storage quality, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 30, 2022, 100604, ISSN 1878-450X, https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100604 .
Escalante-Aburto, A., Rodríguez-Sifuentes, L., Ozuna, C., Mariscal-Moreno, R.M., Mulík, S., Guiné, R. and Chuck-Hernández, C. (2022), Consumer perception of insects as food: Mexico as an example of the importance of studying socio-economic and geographical differences for decision-making in food development. Int J Food Sci Technol, 57: 6306-6316. https://doi.org/10.1111/ijfs.15995

<p>Escalante-Aburto, A., Rodríguez-Sifuentes, L., Ozuna, C., Mariscal-Moreno, R.M., Mulík, S., Guiné, R. and Chuck-Hernández, C. (2022), Consumer perception of insects as food: Mexico as an example of the importance of studying socio-economic and geographical differences for decision-making in food development. <i>Int J Food Sci Technol</i>, 57: 6306-6316. https://doi.org/10.1111/ijfs.15995</p>
<p>Espinosa-Ramírez, J., Mariscal-Moreno, R. M., Chuck-Hernández, C., Serna-Saldivar, S. O., & Espiricueta-Candelaria, R. S. (2022). Effects of the substitution of wheat flour with raw or germinated ayocote bean (<i>Phaseolus coccineus</i>) flour on the nutritional properties and quality of bread. <i>Journal of Food Science</i>, 87, 3766– 3780. https://doi.org/10.1111/1750-3841.16263</p>
<p>Mariscal-Moreno RM, Chuck-Hernández C, Figueroa-Cárdenas JdD, Serna-Saldivar SO. Physicochemical and Nutritional Evaluation of Bread Incorporated with Ayocote Bean (<i>Phaseolus coccineus</i>) and Black Bean (<i>Phaseolus vulgaris</i>). <i>Processes</i>. 2021; 9(10):1782. https://doi.org/10.3390/pr9101782</p>
<p>Mariscal-Moreno, R.M., Figueroa-Cárdenas, J.d.D., Santiago-Ramos, D., Aguilar Arteaga, K., Flores Casamayor, V. and Rincón-Aguirre, A. (2021), Chemical, thermal and structural properties of alkaline-cooked (nixtamalised) chickpea (<i>Cicer arietinum</i>) flours. <i>Int. J. Food Sci. Technol.</i>, 56: 3474-3483. https://doi.org/10.1111/ijfs.14974</p>
<p>Anayansi Escalante-Aburto, Rosa María Mariscal-Moreno, David Santiago-Ramos & Néstor Ponce-García (2020) An Update of Different Nixtamalization Technologies, and Its Effects on Chemical Composition and Nutritional Value of Corn Tortillas, <i>Food Reviews International</i>, 36:5, 456-498, DOI: 10.1080/87559129.2019.1649693</p>
<p>Mariscal-Moreno, R.M., Figueroa-Cárdenas, J.d.D., Santiago-Ramos, D. and Rayas-Duarte, P. (2019), Amylose lipid complexes formation as an alternative to reduce amylopectin retrogradation and staling of stored tortillas. <i>Int J Food Sci Technol</i>, 54: 1651-1657. https://doi.org/10.1111/ijfs.14040</p>
<p>David Santiago-Ramos, Juan de Dios Figueroa-Cárdenas, Rosa María Mariscal-Moreno, Anayansi Escalante-Aburto, Néstor Ponce-García, José Juan Véles-Medina, Physical and chemical changes undergone by pericarp and endosperm during corn nixtamalization-A review. <i>Journal of Cereal Science</i>, Volume 81, 2018, Pages 108-117, ISSN 0733-5210, https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.04.003.</p>
<p>Mariscal-Moreno, R.M., de Dios Figueroa Cárdenas, J., Santiago-Ramos, D., Rayas-Duarte, P., Veles-Medina, J.J. and Martínez-Flores, H.E. (2017), Nixtamalization Process Affects Resistant Starch Formation and Glycemic Index of Tamales. <i>Journal of Food Science</i>, 82: 1110-1115. https://doi.org/10.1111/1750-3841.13703</p>
<p>David Santiago-Ramos, Juan de Dios Figueroa-Cárdenas, José Juan Véles-Medina, Rosa María Mariscal-Moreno, Changes in the thermal and structural properties of maize starch during nixtamalization and tortilla-making processes as affected by grain hardness, <i>Journal of Cereal Science</i>, Volume 74, 2017, Pages 72-78, ISSN 0733-5210, https://doi.org/10.1016/j.jcs.2017.01.018.</p>
<p>De Dios Figueroa-Cárdenas, J., Véles-Medina, J.J., Esquivel-Martínez, A.M., Mariscal-Moreno, R.M., Santiago-Ramos, D. and Hernández-Estrada, Z.J. (2016), Effect of processing procedure on the formation of resistant starch in tamales. <i>Starch - Stärke</i>, 68: 1121-1128. https://doi.org/10.1002/star.201600091</p>
<p>Rosa María Mariscal Moreno, J.D.C. Figueroa, David Santiago-Ramos, Gerónimo Arámbula Villa, Sergio Jiménez Sandoval, Patricia Rayas-Duarte, José Juan Véles-Medina, Héctor Eduardo Martínez Flores, The effect of different nixtamalisation processes on some physicochemical properties, nutritional composition and glycemic index, <i>Journal of Cereal Science</i>, Volume 65, 2015, Pages 140-146, ISSN 0733-5210, https://doi.org/10.1016/j.jcs.2015.06.016.</p>
<p>Santiago-Ramos, D., Figueroa-Cárdenas, J.d.D., Véles-Medina, J.J., Mariscal-Moreno, R.M., Reynoso-Camacho, R., Ramos-Gómez, M., Gaytán-Martínez, M. and Morales-Sánchez, E. (2015), Resistant Starch Formation in Tortillas from an Ecological Nixtamalization Process. <i>CHEM</i>, 92: 185-192. https://doi.org/10.1094/CHEM-08-14-0170-R</p>
<p>Mariscal-Moreno, R.M. & Betanzo-Quezada, E. Desarrollo y aplicación de un método empírico para evaluar la confiabilidad de cadenas de suministro. 2013, <i>Acta universitaria</i> https://doi.org/10.15174/au.2013.475</p>

Capítulos de libro

Nestor Ponce-García, Anayansi Escalante-Aburto, David Santiago-Ramos, **Rosa María Mariscal-Moreno**, 2021, Quinoa grains processing: Effects on its physicochemical properties, 253-268 Nova Science Publishers, Inc

Dirección de Tesis

Estudiante	Título	Programa	Año
María Calvo Garza	Evaluar las características nutrimentales, fisicoquímicas y sensoriales de panes adicionados con frijol ayocote (<i>Phaseolus coccineus</i> L.) fermentado	Licenciatura en nutrición y ciencia de los alimentos	2022
Denaly Monserrat Vazquez	Evaluación de base para pizza adicionada con salvado de trigo y la evaluación de sus características fisicoquímicas y nutricionales	Ingeniería Agroindustrial	2019
Agustín Ángeles Salinas	Elaboración de tepache de granada "Púnica granatum".	Ingeniería Agroindustrial	2019
Edith Páramo Ramírez.	Caracterización reológica de harinas de trigo (<i>Triticum aestivum</i>).	Ingeniería Agroindustrial	2019