

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

URRUTIA HERNÁNDEZ THANIA ALEJANDRA

FORMACIÓN ACADÉMICA

Dra. en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana (UAEH, 2020)

M. en Ciencias Alimentarias (UV, 2011)

Ing. Agroindustrial (UAEH, 2006)

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- * 2 años de experiencia docente a nivel TSU. Programa. TSU en Procesos Agroindustriales.
- * 10 años de experiencia docente en el AA de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos.

GESTIÓN ((últimos 3 años)

*

DISTINCIONES

*

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

1. Jiménez-Cabrera, T., Bautista, M., Velázquez-González, C., Jaramillo-Morales, O. A., Guerrero-Solano, J. A., Urrutia-Hernández, T. A., De la O-Arciniega, M. 2021. Promising antioxidant activity of Erythrina genus: An alternative treatment of inflammatory pain? Int. J. Mol. Sci. 22 (1): 248. DOI: <https://doi.org/10.3390/ijms22010248>.
2. Urrutia-Hernández, T. A. 2021. Hábitos Alimenticios en Adolescentes: Un Estudio Preliminar en la Preparatoria Dos. Logos Boletín Científico De La Escuela Preparatoria No. 2, 8(15), 3-7.
3. Guerrero-Lozano, J. A., Jaramillo-Morales, O. A., Jiménez-Cabrera, T., Urrutia-Hernández, T. A., Chehue-Romero, A., Olvera-Hernández, E. G., Bautista, M. 2020. Punica protopunica Balf., the forgotten sister of the common pomegranate (Punica granatum L): features and medicinal properties- a review. Plants. 9(9):1214. DOI: <https://doi.org/10.3390/plants9091214>.
4. Urrutia-Hernández, T. A., Santos-López, J. A., Benedí, J., Sánchez-Muniz, F. J., Velázquez-González, C., De la O-Arciniega, M., Jaramillo-Morales, O. A., Bautista, M. 2019. Antioxidant and hepatoprotective effects of Croton hypoleucus extract in an induced-necrosis model in rats. Molecules. 24(14): 2533. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules24142533>.
5. Alba-Jiménez, J. E., Chávez-Servia, J. L., Martínez, J. A., Urrutia-Hernández, T. A., Cruz-Huerta, E., Aquino-Bolaños, E. N. 2019. Use of controlled atmospheres to preserve quality of minimally processed red prickly pear (Opuntia ficus-indica L). Novatia Scientia. DOI: <https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.1955>

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx