LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

Datos Generales

Nombre: LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 43 años

Nombramientos

Vigente: PROFESOR DE CARRERA TITULAR C TC Definitivo
Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"
Desde 01-01-2008 (fecha inicial de registros en el SIIA)

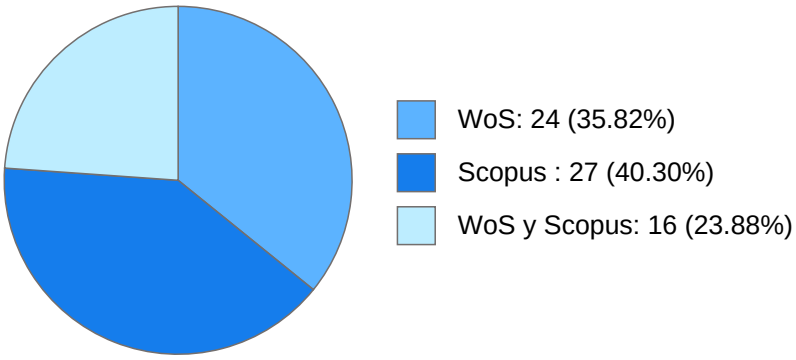
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI II 2024 - VIGENTE
SNI I 2012 - 2023
SNI II 2009 - 2011
SNI I 2008
PRIDE C - 2024
PASPA Estancias Sabáticas 2016 - 2017
CATEDRA JULIAN RODRIGUEZ ADAME 2010 - 2011
RDUNJA Innovación tecnológica y diseño industrial 1998

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Ultrasound-assisted process to improve proteins recovery from industrial canola and soybean byproducts	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Villalón-López D.N.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2025
2	Rheology of liquid foods under shear flow conditions: Recently used models	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	2024
3	Effect of agave fructans on xanthan rheology: Impact on sodium caseinate emulsion properties	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2022
4	Novel application of ultrasound and microwave-assisted methods for aqueous extraction of coconut oil and proteins	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA Floover Steven Hernandez-Rojas et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2022
5	Tratamiento de datos de alimentos fluidos para la determinación experimental de viscosidad	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	Educación Química	2022

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

6	Effect of the konjac glucomannan concentration on the rheological behaviour and stability of sodium caseinate oil-in-water emulsions	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA Osnaya-Becerril M.	INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	2021
7	Viscosity of chia seed water suspension using two mixers and two approaches	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	BIOSYSTEMS ENGINEERING	2021
8	Improved extraction of avocado oil by application of sono-physical processes	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Franke, Lisa Xu, Xin-Qing et al.	ULTRASONICS SONOCHEMISTRY	2018
9	Heating and megasonic interventions for improvement of aqueous-based oil extraction from fresh and cold stored coconut meat	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Xianglan Li Xin-Qing Xu et al.	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2018
10	Characterisation of the viscoelastic properties of avocado puree for process design applications	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Franke, L. Juliano, P.	BIOSYSTEMS ENGINEERING	2017
11	Effect of agave fructans on bulk and surface properties of sodium caseinate in aqueous media	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES et al.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2016
12	Effects of xanthan gum rheology on the foaming properties of whey protein concentrate	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA J. L. GarciaRivera VERONICA ROMERO ARREOLA et al.	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2015
13	Foaming properties of skim milk powder fortified with milk proteins	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA V. Garcia Mena NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER et al.	INTERNATIONAL DAIRY JOURNAL	2014
14	Colloidal stability and dilatational rheology at the air-water interface of peptides derived from thermal-acidic treated wheat gluten	ENRIQUE FUENTES PRADO LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	FOOD HYDROCOLLOIDS	2014
15	Effect of added calcium chloride on the physicochemical and rheological properties of aqueous mixtures of sodium caseinate/sodium alginate and respective oil-in-water emulsions	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA I. E. Lozano Esquivel R. Ponce de Leon Ramirez et al.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2012
16	Effect of formulation and processing conditions on the rheological and textural properties of a semi-liquid syrup model	MARIA DEL PILAR MOLINA RUBIO NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2010
17	Physicochemical and rheological properties of oil-in-water emulsions prepared with sodium caseinate/gellan gum mixtures	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Berli, C. L. A.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2008

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

18	Rheological and Thermal Properties of Extruded Mixtures of Rice Starch and Isolated Soy Protein	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Ramirez Ortiz, Maria Eugenia San Martin-Martinez, Eduardo	Starch-Starke	2008
19	Particle image velocimetry applied to suspensions of millimetric-size particles using a vane-in-a-large-baffled-cup rheometer	MARIANA RAMIREZ GILLY LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA OCTAVIO MANERO BRITO	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2007
20	Baffled cup and end-effects of a vane-in-a-large cup rheometer for Newtonian fluids	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Quemada D.	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2007
21	Flow behavior of Mexican sauces using a vane-in-a-large cup rheometer	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Rivera-Vargas C.	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2006
22	Steady and oscillatory shear behavior of fluid gels formed by binary mixtures of xanthan and gellan	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA ALBERTO TECANTE CORONEL López-Araiza F.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2004
23	Resistance coefficients of fittings for power-law fluids in laminar flow	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Linares García J.A.	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	2001
24	Instrumental texture of set and stirred fermented milk. Effect of a ropy strain of lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus and an enriched substrate	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Domínguez-Soberanes J. et al.	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	2001
25	Rheological characterization of a model food suspension containing discs using three different geometries	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Cornejo-Romero L. Cruz-Cruz C.M. et al.	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	1999
26	Measurement and prediction of the pressure drop inside a pipe: The case of a model food suspension with a Newtonian phase	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES Arzate-López A.C. et al.	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	1997
27	Rheological and functional characterization of a biopolymer obtained from Beijerinckia sp	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA Cabada-Celis N.	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	1996

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

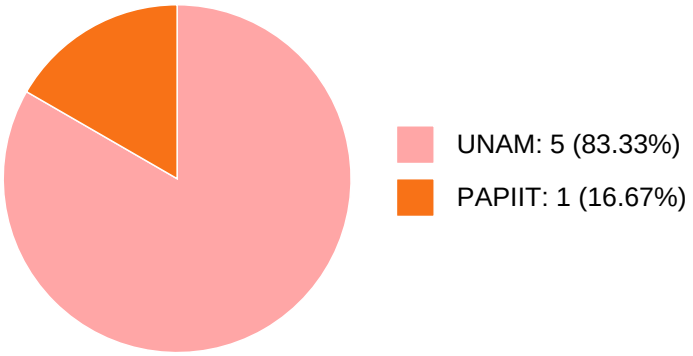
No se encuentran registros en la base de datos de Humanindex asociados a:

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos



#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Propiedades reológicas y funcionales en alimentos	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	17-06-2016	31-03-2018
2	Propiedades reológicas y funcionales en alimentos.	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	29-06-2018	31-03-2020
3	Funcionalidad tecnológica de proteínas de leguminosas y su aplicación en el desarrollo de productos alimenticios. A	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	29-06-2020	31-03-2022
4	Aprovechamiento de proteínas del garbanzo tratadas con ultrasonido en mezcla con fructanos para el desarrollo de sistemas dispersos estables base de alimentos funcionales	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA	Recursos PAPIIT	01-01-2021	31-12-2023
5	Funcionalidad tecnológica de proteínas de leguminosas y su aplicación en el desarrollo de productos alimenticios. B	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA JULIETA GONZALEZ SANCHEZ	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	26-04-2022	29-03-2024

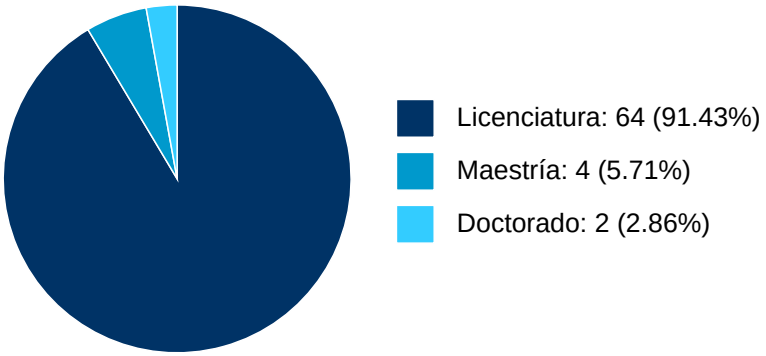
LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

6	Funcionalidad tecnológica de proteínas de origen vegetal tratadas con ultrasonido para su aplicación en el desarrollo de productos alimenticios	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA VERONICA ROMERO ARREOLA	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	01-05-2024	30-04-2025

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Propiedades reológicas y fisicoquímicas de un aderezo de aguacate y extracción de aceite en la semilla empleando ultrasonido	Tesis de Licenciatura	JULIETA GONZALEZ SANCHEZ,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Barreira Mendoza, Mario Enrique,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
2	Investigación documental sobre el efecto de harinas de garbanzo y adición de gomas en pan, muffin y galletas	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Hernández Alvarado, Montzerrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
3	Investigación documental sobre geles elaborados a base de proteína de legumbres	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Cruz Patlán, Rita Jocelin,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
4	Propiedades de flujo y estabilidad de una bebida láctea sabor chocolate con carragenina y fructanos de agave	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARITZA ROCANDIO PINEDA, Solís Padilla, Diana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

5	Propiedades viscoelásticas y de flujo de diferentes yogures bebibles comerciales	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Rodríguez Hernández, Ariana Wendolyne,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
6	Diseño de una mezcla de proteínas lácteas, polisacáridos y fructanos de agave en una base líquida para malteada	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	VERONICA ROMERO ARREOLA, Cid del Prado Hernández, Tania Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
7	Reología y estabilidad de emulsiones aceite en agua elaboradas con polisacáridos funcionales (glucomanano de konjac y fructanos de agave) y proteínas de suero de leche	Tesis de Maestría	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Gutiérrez Mata, Ana Gabriela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
8	Efecto del ultrasonido y/o microondas en la extracción y propiedades fisicoquímicas de aceite y proteína de coco	Tesis de Maestría	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Hernández Rojas, Floover Steven,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
9	Estabilidad y reología de emulsiones de caseinato de sodio en mezcla con glucomanano de konjac	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Osnaya Becerril, Marcela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
10	Propiedades reológicas, texturales, fisicoquímicas y térmicas de jarabes de agave con diferente grado de hidrólisis y jarabes de maíz comerciales	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Estrada Paz, Karina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

11	Influencia del tipo de carrageninas y leches comerciales en las propiedades texturales, fisicoquímicas y sinéresis de un postre lácteo gelificado	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Ortiz Martínez, Clara,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
12	Reología y estabilidad de una emulsión base con componentes funcionales (aceite de aguacate, glucomanano de konjac)	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Rojas Acosta, José Luis,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
13	Efecto de carragenina sola y en mezcla con hidrocoloides espesantes en la textura y estabilidad de leches gelificadas	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Díaz Pérez, Carolina Itzel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
14	Efecto del glucomanano de konjac en la gelatinización de almidón de papa durante tratamiento térmico y comportamiento reológico a temperatura ambiente	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Casas López, Ana Pilar,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
15	Extracción de aceite asistida por microondas y ultrasonido en puré de aguacate	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Martínez González, Luis Abraham,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

16	Efecto de fructanos de agave sobre la formación y estabilidad de espumas a base de proteínas de suero lácteo con goma xantana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Dolores Becerra, María Concepción,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
17	Propiedades de flujo y viscoelásticas de sistemas acuosos de glucomanano de Konjac-gelana en presencia de cloruro de sodio o calcio	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Reyes Muñiz, Ma Fernanda Alicia,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
18	Comportamiento reológico y propiedades de superficie del gluten de trigo sometido a desamidación	Tesis de Doctorado	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Fuentes Prado, Enrique,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
19	Efecto del concentrado de suero de leche en la estabilidad y reología de emulsiones : aceite en agua con goma tragacanto	Tesis de Licenciatura	JULIETA GONZALEZ SANCHEZ,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Martínez Trejo, Suliani,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
20	Influencia de la reología en la estabilidad de una emulsión láctea elaborada con concentrado de suero de leche y aceite vegetal	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Rendón Contreras, Andrea Lizeth,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

21	Efecto de glucomanano de konjac y cloruro de sodio en las propiedades reológicas de sistemas acuosos de xantana	Tesis de Licenciatura	VIRGINIA AGUSTINA DELGADO REYES,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Corona Esparza, Valeria,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
22	Influencia del tipo de harinas o masa de maíz, en las propiedades físicas y texturales de masa para tamal y tamal	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Rivera Gómez, Carlos Adrián,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
23	Efecto de los fructanos de agave en el comportamiento al flujo y estabilidad de emulsiones con caseinato de sodio y goma xantana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Ávila Ortega, María de los Ángeles,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
24	Estabilidad y reología de una base de leche saborizada utilizando carrageninas comerciales solas y en mezcla con hidrocoloides espesantes	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	VERONICA ROMERO ARREOLA, Carrillo Bedolla, Jimena,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
25	Efecto del caseinato de sodio sobre la reología de sistemas acuosos de glucomanano de Konjac	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Medina Jaimes, Miguel Ángel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
26	Efecto de la temperatura en la caracterización reológica de cremas lácteas comerciales	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, González Guadarrama, Gabriela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

27	Propiedades viscoelásticas, de flujo y adhesivas de productos comerciales untables aplicados en repostería	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Cárdenas Castro, Ana Cristina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
28	Efecto del tratamiento térmico, adición de aceite y almidón en la reología de masa y textura de aperitivos de maíz-frijol	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Francisco González, Carolina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
29	Estabilidad y reología de emulsiones, modificando las propiedades de la fase continua por la adición de iones calcio, empleando mezclas de concentrado de suero con gelana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Hernando García, Angélica Jocelyn,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
30	Reología y estabilidad de emulsiones elaboradas con almidón lipofílico, en mezcla con xantana o gelana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Jesús Alcántara, Said de,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
31	Efecto del concentrado de suero de leche y goma xantana sobe la estabilidad de espumas lácteas	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	VERONICA ROMERO ARREOLA, Navarro Martinez, Rebeca Daniela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
32	Aplicación de sistemas acuosos de almidón lipofílico-proteína láctea en la formación y estabilización de emulsiones aceite en agua	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Rosales Hernández, Erwin,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2013

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

33	Propiedades reológicas de suspensiones con partículas milimétricas en un fluido viscoelástico (almidón modificado y goma gelana)	Tesis de Maestría	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Ponce De Leon Ramirez, Yazmin Rebeca,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
34	Efecto del almacenamiento a temperatura ambiente y en refrigeración sobre la capacidad espumante de la clara de huevo	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Manzano Bermudez, Edith Fe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
35	Efecto de la adición de goma xantana o arábiga en las propiedades de flujo y estabilidad de emulsiones elaboradas con proteínas lácteas	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Vázquez Solorio, Sandra Carolina, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
36	Caracterización fisicoquímica y comportamiento al flujo de nanopartículas constituidas por proteína láctea y polisacáridos (Xantana y Goma arábiga) en medio acuoso	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Bonilla Reyna, Bibiana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
37	Reología dilatacional y adsorción en interfase fluida de proteínas lácteas en mezcla con almidones modificados	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Rosas García, Ivonne Aurora,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

38	Estabilidad de emulsiones aceite-agua elaboradas con la mezcla albúmina de huevo - polisacárido (Carragenina \03BB, tragacanto)	Tesis de Licenciatura	JULIETA GONZALEZ SANCHEZ,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Hernández Sánchez, Nancy,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
39	Estudio de la estabilidad de una bebida carbonatada tradicional mexicana a diferentes temperaturas de almacenamiento	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, López Olguín, Rubén,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
40	Pruebas texturales y de estabilidad en cremas batidas comerciales	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Neme Servín, Luisa Victoria,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
41	Propiedades espumantes de la leche descremada en polvo reforzadas con caseinato de sodio y concentrado de suero de leche	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, García Mena, Verónica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
42	Reología y estabilidad de emulsiones alaboradas con mezclas de caseinato de sodio y gelana	Tesis de Doctorado	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Sosa Herrera, María Guadalupe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2008
43	Puesta en marcha de una planta procesadora de productos de maracuya	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Alatorre Contreras, Abraham,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2008
44	Diseño de un proceso industrial para la centrifugacion y envasado de miel de abeja floral en Ozumba, Estado de Mexico	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	García Tapia, Heidy Imelda, Sanlucar Chirinos, Isis Consuelo,		2007

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

45	Viscoelasticidad y comportamiento al flujo de emulsiones elaboradas con mezclas de caseinato de sodio y alginato de sodio	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Lozano Esquivel, Ignacio Eustaquio, et al.	2007
46	Textura de frituras elaboradas con harina de maíz o harina de trigo con diferentes proporciones de harina de fríjol	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Parra González, Cecilia,	2007
47	Efecto de la fracción volumen de aceite sobre las propiedades de amulsiones aceite-agua con mezclas de caseinato de sodio-gelana	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Barrientos García, María Mercedes, et al.	2007
48	Adaptacion de la tecnologia de extrusion para aumentar el valor agregado al frijol (Phaseolus vulgaris)	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Diez Barroso Herrera, Sandra,	2005
49	Diseño de un modelo de evaluación para sistemas de gestión de la calidad basado en la Norma ISO 9000:2000 aplicado a la industria alimentaria	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Jiménez Hernández, Norma Edith, Rojas Menchaca, Ana Lilia,	2005
50	Caracterización reologica y textural de una base de golosina semiliquida. Influencia de la formulación y proceso de elaboración	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Molina Rubio, María del Pilar,	2005

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

51	Propiedades reologicas de emulsiones concentradas aceite-agua estabilizadas con una mezcla proteina-polisacarido anionico	Tesis de Maestría	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Gonzalez Sanchez, Julieta,	2004
52	Propiedades de flijo de particulas milimetricas duras en diferentes fluidos	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Godinez Rodriguez, José Luis, Morales Cabral, Maria Guadalupe,	2004
53	Influencia de la lectura de soya y otros emulsificantes en las propiedades de flujo de diferentes coberturas de chocolate	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Mayes Leon, José Leonardo,	2004
54	Analisis de velocimetria de imagen de particulas milimetricas suspendidas en un reometro de paleta eb un encipiente con deflectores	Tesis de Licenciatura	OCTAVIO MANERO BRITO,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Ramírez Gilly, Mariana,	2004
55	Propiedades reologicas y texturales de alimentos semisolidos tipo untable	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Novoa Hernandez, Kitzia,	2003
56	Reologia y textura de materiales biologicos propiedades de flujo en cizalla estacionaria de salsas comerciales en geometrias no-convencionales	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Rivera Vargas, Cosme,	2003

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

57	Reologia y textura de materiales biologicos : propiedades de flujo y viscoelasticas de un gel fluido (xantana-gelana). Efecto de la concentracion de componentes	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	López Araiza, Fanny,	2002
58	Coeficientes de resistencia de accesorios de tuberia para fluidos de la potencia en regimen laminar	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Linares García, José Antonio,	2002
59	Estudio bibliográfico de las propiedades reológicas y texturales del maíz, masa y tortilla	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Villagrana López, Liliana Betzabe, Villarreal Calleros, Jazmin,	2001
60	Flujo en tuberia de un simil de sopa tipo crema con solidos en suspension y su prediccion mediante un modelo matematico	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Gongora Nieto, Maria Marcela, Vergara Acall, José Luis,	1996
61	Factores que afectan las propiedades fisicoquimicas y reologicas de emulsiones estabilizadas con polisacaridos anionicos	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Gonzalez Sanchez, Julieta,	1995
62	Caida de presion y velocidad promedio de suspension pseudoplasticas. Efecto del tamaño de particula	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Cornejo Romero, Lilia, Cruz Cruz, Carmen Maria, et al.	1995
63	Influencia de los factores de composicion sobre las propiedades reologicas de un postre lacteo dietetico tipo gel	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Armenta Mandujano, Yolanda,	1995

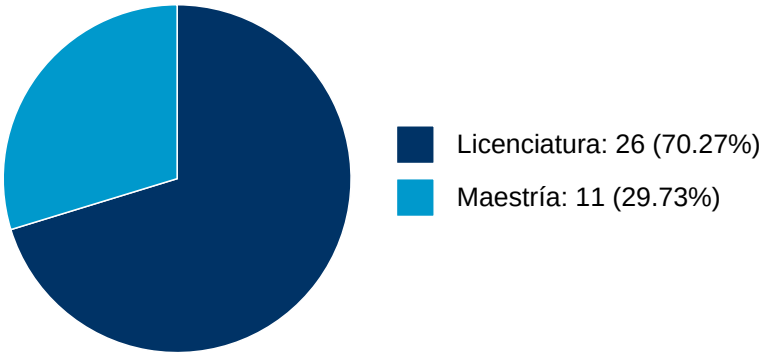
LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

64	Fundamentos de las aplicaciones del control de procesos en la ingenieria de la industria de alimentos	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Flores Ortiz, Roberto Modesto,	1995
65	Caracterizacion reologica de geles de alginato	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Rosas Mendoza, Marta Elvia,	1994
66	Transporte por bombeo del yogur con frutas su relacion con la consistencia final del producto	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	López Hernandez, Jeronimo,	1994
67	Caida de presion provocada por el transporte de yogurt con frutas en una tuberia cilindrica: prediccion mediante un modelo matematico	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	López Martinez, Francisco Javier,	1993
68	Prediccion de la vida de anaquel del chile en polvo envasado en una microatmosfera bacterioestatica	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Aguirre Urbina, Yanira, Sanchez Esparza, Maria Gabriela,	1993
69	Designacion de diametros economicos en sistemas de transporte de fluidos alimenticios en regimen laminar	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Becerra Cruz, Ricardo,	1992
70	El estudio y aplicacion de la caida de presion permisible como criterio de dimensionamiento preliminar para fluidos alimenticios newtonianos y no-newtonianos en regimen laminar	Tesis de Licenciatura	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	Zuniga Vargas, Elizabeth,	1991

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2023-2
2	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2023-1
3	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2022-2
4	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2022-1
5	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2021-1
6	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2020-1
7	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2019-2
8	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2019-2
9	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2019-1
10	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2019-1
11	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2018-2
12	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2018-2
13	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2018-2
14	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2018-1

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

15	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2018-1
16	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2018-1
17	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	Facultad de Química	1	2017-2
18	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION-395645	Facultad de Química	1	2017-1
19	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS-40396	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2016-2
20	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2016-2
21	Curso de Licenciatura	Reología de Alimentos. Aspectos básicos y prácticos	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	0	
22	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS-40391	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2016-1
23	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	6	2015-2
24	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2015-1
25	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2014-2
26	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2014-1
27	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2013-2
28	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2013-1
29	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2012-2
30	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2010-2
31	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	12	2010-1
32	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2010-1
33	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	22	2009-2
34	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2009-1
35	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2009-1
36	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	22	2008-2
37	Maestría	TRABAJO DE INVESTIGACION	Facultad de Química	1	2008-2
38	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. III	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	15	2008-1

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

PATENTES

#	Título	Inventores	Sección	Año
1	FRITURA DE HARINA DE CEREAL CON FRIJOL DESHIDRATADO.	FERNANDO BERISTAIN, LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA,	HUMAN NECESSITIES	2012

LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA

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