NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

Datos Generales

Nombre: NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

Máximo nivel de estudios: LICENCIATURA

Antigüedad académica en la UNAM: 41 años

Nombramientos

Último: PROFESOR DE CARRERA ASOCIADO C TC Definitivo
Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"
Desde 01-01-2008 (fecha inicial de registros en el SIIA) hasta 15-05-2018

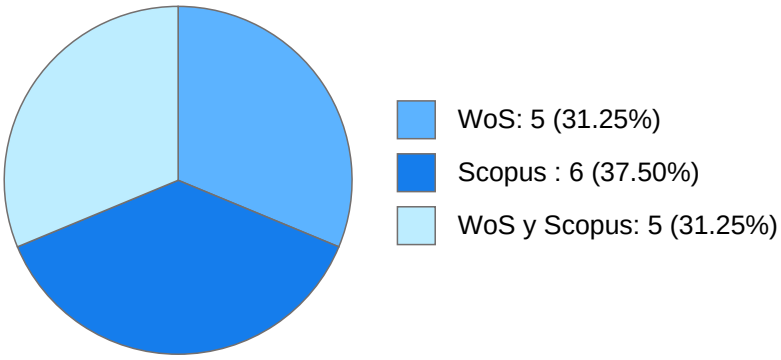
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

PRIDE C - 2018

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	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
2	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
3	Microneedles: A valuable physical enhancer to increase transdermal drug delivery	JOSE JUAN ESCOBAR CHAVEZ DALIA BONILLA MARTINEZ MARTHA ANGELICA VILLEGAS GONZALEZ et al.	JOURNAL OF CLINICAL PHARMACOLOGY	2011
4	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
5	Development and characterization of a transdermal patch and an emulgel containing kanamycin intended to be used in the treatment of mycetoma caused by Actinomadura madurae	MIRIAM LOPEZ CERVANTES JOSE JUAN ESCOBAR CHAVEZ NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER et al.	DRUG DEVELOPMENT AND INDUSTRIAL PHARMACY	2009

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

6	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

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

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

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

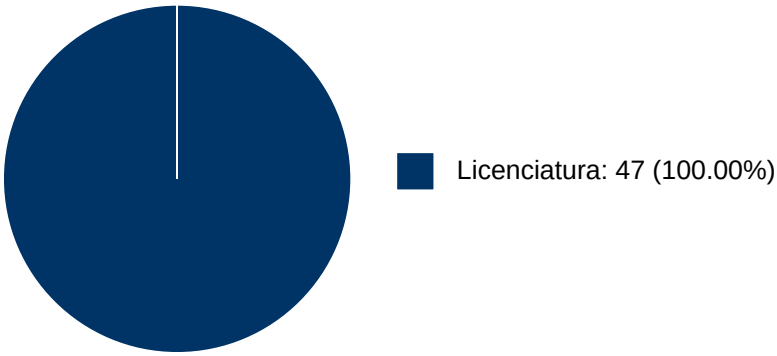
No se encuentran registros en la base de datos de SISEPRO asociados a:

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Efecto de fructanos y jarabe de agave en las propiedades físicas y texturales de pan blanco de caja y reológicas de la masa	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, López López, Alejandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2020
2	Elaboración de pan de caja sin gluten adicionado con fructanos de agave	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Hernández Rochín, Mellany Michelle,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
3	Emulsión a base de aceite esencial con fructanos de agave en mezcla con goma arábiga o almidón lipofílico	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Paz Rodríguez, María Fernanda,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

4	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
5	Efecto de hidrocoloides en propiedades físicas y texturales de batidos (mezcla de ingredientes) y muffins libres de gluten	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Maciel Sánchez, Elizabeth,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
6	Propiedades texturales de productos crujientes comerciales de estructura aireada tipo botana, golosina y cereal	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MARIA GUADALUPE SOSA HERRERA, Ríos Ramírez, Gabriela,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
7	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
8	Evaluación de propiedades físicas y de flujo en harina de trigo, maíz y frijol de forma individual y en mezcla	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Moreno Melo, Alejandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
9	Evaluación del efecto de un sustituto de grasa en las propiedades físicas y mecánicas de un postre tipo mousse bajo en grasa	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Carrillo López, Lorenzo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

10	Influencia de la concentración de ingredientes en las propiedades físicas, texturales y estabilidad de crema batida vegetal con almidón lipofílico	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MIRIAM EDITH FUENTES ROMERO, Trejo Uribe, Paulina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
11	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
12	Efecto de la agitación mecánica controlada y la composición sobre la estabilidad y reología de cremas vegetales con almidón lipofílico	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MIRIAM EDITH FUENTES ROMERO, Almonaci Rosales, Javier,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
13	Efecto del temperado y la composición en las propiedades reológicas, texturales, físicas y de estabilidad en cremas vegetales	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Zárate Pérez, Karina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
14	Efecto de variables de proceso en propiedades físicas y texturales de botanas fritas de grano entero de maíz azul	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	JOSE JAIME FLORES MINUTTI, Durán Olivier, Raymundo Jesús,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
15	Efecto de las condiciones de proceso en las propiedades físicas y texturales de botanas fritas de haba	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	JOSE JAIME FLORES MINUTTI, Cerón Mondragón, Jessica,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

16	Efecto de coadyuvantes en la fluidez y compactabilidad de mezclas de polvos para preparar una bebida instantánea de chocolate caliente	Tesis de Licenciatura	FERNANDO BERISTAIN,	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER, Rojas Santos, Luz Mahelet,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
17	Efecto de los ciclos de fluctuación de temperatura sobre la reología y textura de tres tipos de cremas comerciales	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MIRIAM EDITH FUENTES ROMERO, Sabino Lara, Luz Areli,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
18	Desarrollo de una salsa picante de partículas finas empleando goma Xantana y Carboximetl celulosa : efecto de la temperatura en las propiedades de flujo y estabilidad	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER, Guzmán Pérez, Ana Victoria,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2012
19	Efecto de coadyuvantes y condiciones de proceso en las propiedades físicas de compactados de café soluble	Tesis de Licenciatura	FERNANDO BERISTAIN,	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER, Colín Enríquez, Georgina Isabel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2011
20	Propiedades adhesivas en alimentos semisólidos comerciales con alto contenido de lípidos y/o azúcar	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	MIRIAM EDITH FUENTES ROMERO, Chávez López, Rita Carolina,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2010
21	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

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

22	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
23	Caracterización mecánica y fisicoquímica de una película biodegradable a base de grenetina y su aplicación como cubierta para prolongar vida de almacenamiento en zarzamoras	Tesis de Licenciatura	JUAN MANUEL ACEVES HERNANDEZ,	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER, Negrete Escobar, Elizabeth Susana,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2009
24	Influencia del almacenamiento refrigerado en la vida útil de las tortillas de maíz adicionadas con un mejorador de textura	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Araujo Godínez, Alejandra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2009
25	Efecto del manejo frigorífico en las propiedades texturales de masas congeladas de maíz nixtamalizado	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Núñez Anaya, Yaquelín,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2009
26	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
27	Análisis de perfil de textura y propiedades de relajación de geles de mezclas almidón de maíz ceroso entrecruzado-gelana	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Pardo García, Denisse Guadalupe,		2005

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

28	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
29	Propiedades reologicas y texturales de alimentos semisolidos tipo untable	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	LAURA PATRICIA MARTINEZ PADILLA, Novoa Hernandez, Kitzia,	2003
30	Evaluacion de propiedades fisicas y texturales del pan grande de Acambaro tipo tallado de siete diferentes fabricantes	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Yepez Guillen, J. Refugio,	2003
31	Aplicacion de propiedades reologicas y funcionales de polisacaridos y proteinas en alimentos : caracterizacion reologica de geles de goma Gellan	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Fuentes Romero, Miriam Edith,	2003
32	Reologia y textura de materiales biologicos : propiedades de flujo y adhesivas de alimentos fluidos y soluciones de hidrocoloides	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	García Gonzalez, Claudia,	2003
33	Aspectos importantes en la elaboracion en la elaboracion de emulsiones lipofilicas-hidrofilicas : tratamiento de agua, proceso de emulsificacion, defectos y soluciones	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Gerardo López, Maria Soledad,	2002

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

34	Desarrollo de programas computacionales para el calculo de dureza en un penetrometro universal y parametros de creep con el modelo de burger	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Gomez Chávez, Alejandro Othoniel,	2002
35	Propiedades texturales de la masa y la tortilla elaboradas con harina de maiz nixtamalizado : efecto de la humedad de la masa	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Solano Olivares, Reyna Rocio,	2002
36	Propiedades viscoelasticas (fluencia y relajacion) de gelatinas comerciales, efecto del tipo de gelificante (grenetina y carragenina)	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Sanchez Trujillo, Lucia,	2002
37	Aplicacion de propiedades reologicas y funcionales en alimentos : comportamiento reologico de geles de carreginina-algarrobo : pruebas estaticas y dinamicas	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Montiel Cruz, Julieta,	2001
38	Evaluacion del efecto de la congelacion por aire en las propiedades texturales de masa y tortilla elaboradas con harina de maiz nixtamalizado (Maseca)	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Rojas Martinez, Alfonso,	2001
39	Procedimientos y condiciones adecuadas para la determinacion de parametros texturales en queso tipo panela, mayonesa y margarina comerciales por medio de texturometro y penetrometro universal	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Sanchez Cervantes, Federico,	2001

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

40	Estudio de un biopolimero microbiano como posible sustituto de agar bacteriologico en medios de cultivo	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	ALBERTO NATAHLIEL SOTO GUEVARA, Nolasco Vazquez, Rigoberto, et al.	1999
41	Estudio del efecto del pH y fuerza ionica en las propiedades fisoquimicas y funcionales de proteinas espumantes estabilizadas con polisacaridos	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Flores Leyva, Leticia,	1998
42	Estudio comparativo de dos procesos de molienda de manzana, para la obtencion de pulpa a nivel industrial	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Manjarrez Miranda, Ignacio,	1998
43	Aplicacion de propiedades reologicas y funcionales de polisacaridos y proteinas en alimentos. Aplicacion de sustitutos de albumina de huevo en productos de panaderia y confiteria	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Ramirez Rodriguez, Maria de Lourdes,	1997
44	Aplicacion de propiedades reologicas y funcionales de polisacaridos y proteinas en alimentos	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Arizmendi Sho, Francisco José,	1996
45	Efecto de las propiedades reologicas de la fase continua en el rendimiento y estabilidad de espumas de proteinas estabilizadas con polisacaridos	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Muñoz Marmolejo, Elsa, Silva Paez, Cora Maria,	1995

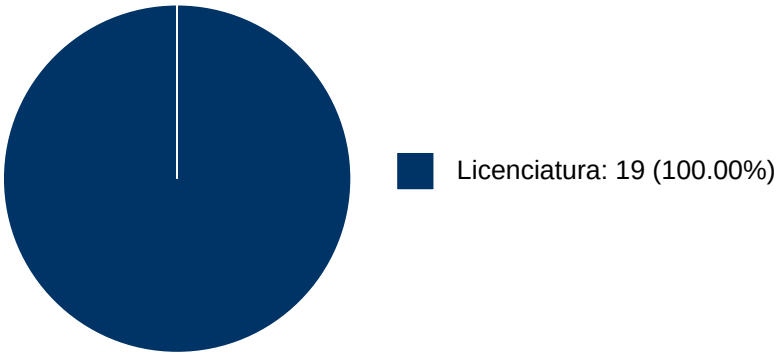
NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

46	Aplicacion de propiedades reologicas y funcionales de polisacaridos y proteinas en alimentos : instrumentacion y validacion deun prototipo para pruebas de compresion en alimentos	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Godinez Sanchez, Faustino,	1995
47	Algunos aspectos en el manejo postcosecha de jitomate (Lycopersicum esculentum) de las variedades bola	Tesis de Licenciatura	NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER,	Ponce Batista, Laura, Rosas Cobos, José Daniel,	1992

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2018-1
2	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2017-2
3	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2017-1
4	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS-40396	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	7	2016-2
5	Curso de Licenciatura	Estabilidad de sistemas dispersos	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	0	
6	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2015-1
7	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2014-1
8	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	3	2013-2
9	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	5	2013-1
10	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	8	2012-2
11	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2012-1
12	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	23	2011-2

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

13	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	21	2011-1
14	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	23	2010-2
15	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	19	2010-1
16	Licenciatura	REOLOGIA Y TEXTURA DE ALIMENTOS	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	9	2010-1
17	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	22	2009-2
18	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	24	2009-1
19	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2008-2
20	Licenciatura	LAB. EXPERIMENTAL MULTIDISCIPL. I	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	20	2008-1

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

PATENTES

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

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

NORMA BEATRIZ CASAS ALENCASTER

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