



DRA. RUTH E. BELMARES CERDA

NIVEL SNI: 2

NIVEL SEIC: Investigador Estatal Honorífico

PRODEP: Perfil deseable

CORREO ELECTRÓNICO: ruthbelmares@uadec.edu.mx

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE COAHUILA: Facultad de Ciencias Químicas.

CUERPO ACADÉMICO: Ciencia y Tecnología de Alimentos

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: Alimentos Funcionales y Nutrición.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1362-4691>

RESEARCHGATE: https://www.researchgate.net/profile/Ruth_Belmares

GOOGLE ACADÉMICO: https://scholar.google.com.mx/citations?user=_0YbV0sAAAAJ&hl=en

SCOPUS: <https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=55624529800>

1. FORMACION PROFESIONAL

Formación profesional Químico Farmacobiólogo (2001, UAdeC).

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2005, UAdeC).

Doctorado en Biotecnología (2008, UAdeC).

2. LOGROS OBTENIDOS

- 2018 a la fecha: Iniciadora del Proyecto de Vocaciones Científicas: Curso KIDS: La Ciencia y los Alimentos, Impartido en la UAdeC. <https://www.facebook.com/groups/489245468166972/>
- 2018 a la fecha: Editor en Jefe de la Revista Organic, Quality and Nutrition Sciences
- 2022: Científica Mentora, Otorgado por el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Coahuila
- 2022 a la fecha: Miembro Activo de la Academia Española de Nutrición y Dietética, Otorgado por la Academia Española de Nutrición Y Dietética.
- 2022 a la fecha: Miembro Activo de la Academia Mexicana de Ciencias de los Alimentos, AMECA.
- 2022: Participación Especial en el Programa de Radio "Mujeres en la Ciencia" Emitido por la UAdeC. <https://open.spotify.com/episode/0AJcUknl81BpwQc1e6sL0?si=vmqUqWroRTmUaSuoCfYLUg>
- 2022: Reconocimiento a la trayectoria por MujeresSTEAM-DGETI como Mujer Inspiradora.
- 2023: Participación en Premio KAENA Mujer con Valor 3er. Edición
- 2023: Moderadora del panel: Becas de Movilidad, Veranos de la Ciencia 2023.
- 2023: Editora invitada de la Revista Foods en su Special issue "Exploitation of Plant Species for the Development of Functional Foods, Supplements and Nutraceuticals"
- 2023: Reconocimiento a la Mujer Universitaria 2023 en la categoría de Docente y/o Investigadora por la Universidad Autónoma de Coahuila.

3. PARTICIPACIONES, RECONOCIMIENTOS Y DISTINCIONES

- 2018: Primer Lugar en la Feria Nacional de Ciencias e Ingenierías - Fase Estatal, Otorgado por el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Coahuila.
- 2018: Editor en Jefe de la Revista Organic, Quality and Nutrition Sciences.

- 2020: Jefe del Área de Tecnología de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Coahuila.
- 2021: Segundo Lugar en la Feria De Ciencias e Ingenierías Coahuila, Otorgado por el Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología De Coahuila
- 2021: Presidenta de la Academia de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Coahuila.
- 2021-2023: Asesora en Vocaciones Tempranas del Instituto Faro, AC: 2021) 1er. lugar Categoría Desarrollo Tecnológico; 2022) 1er. lugar y 3er. lugar Categoría Desarrollo Tecnológico; 2023) 1er. lugar Categoría Desarrollo Tecnológico y 3er. lugar Categoría Ciudadano.
- 2021-2024: Perfil PRODEP, Otorgado por la Secretaría de Educación Pública.
- 2023-2027: Miembro del Sistema Nacional De Investigadores, Nivel II.
- 2023-2026: Investigador Estatal Honorifico dentro del Sistema Estatal de Investigadores de Coahuila.

4. PRODUCCIÓN CIENTÍFICA, TECNOLÓGICA E INNOVACIÓN

Artículos

- Isabel Márquez-Rangel, ...Belmares, R. 2023. Agave waste as a source of prebiotic polymers... <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103102>
- Losoya-Sifuentes, C., ...Belmares, R. 2023. Development of wheat bread enriched with *Pleurotus ostreatus*... https://riiit.com.mx/apps/site/files_v2450/pan_uadec_6_riiit_nov-dic_2023.pdf
- Carolina Losoya-Sifuentes, ...Ruth Belmares. 2023. Exploring the ramon tree (*Brosimum alicastrum*)... <https://doi.org/10.3390/foods12071398>
- Enriquez M., ...Belmares R. 2023. Characterization of yogurt goat milk... <https://doi.org/10.53388/FH2023018>
- Ruth B. Cuvas-Limon, ... Ruth Belmares. 2022. Effect of Gastrointestinal Digestion on the Bioaccessibility of Phenolic Compounds... <https://doi.org/10.3390/antiox11122479>
- Castillo D, ...Belmares R. 2022. Functional Foods: A Glimpse into Beneficial... <https://www.jelsciences.com/articles/jbres1520.pdf>
- Bonilla Loaiza, A.M., ...Belmares, R. 2022. Fungal Proteins from Sargassum spp. Using Solid-State Fermentation. <https://doi.org/10.3390/molecules27123887>
- Cuvas-Limón, R.B., ...Belmares, R. 2022. Novel Bio-Functional *Aloe vera* Beverages Fermented by Probiotic... <https://doi.org/10.3390/molecules27082473>
- Clarisse Nobre, ...Ruth Belmares. 2022. Detoxification of ochratoxin A and zearalenone by *Pleurotus ostreatus*... <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132525>
- Carolina Losoya-Sifuentes, ..Ruth Belmares. 2021. Development and Characterization of *Pleurotus ostreatus*... <https://doi.org/10.1002/star.202100126>
- Abigail González, ...Ruth Belmares. 2021. Evaluation of functional and nutritional potential of a protein concentrate from *Pleurotus ostreatus*... <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128884>
- Colunga, A., ...Belmares, R. 2021. Efecto de diferentes sustratos sobre la cinética enzimática de *Pleurotus ostreatus*... https://riiit.com.mx/apps/site/files_v2450/pan_uadec_6_riiit_nov-dic_2023.pdf
- Anusuiya Singh, ...Ruth Belmares. 2021. Subcritical water pretreatment for agave bagasse fractionation from tequila... <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2021.125536>

- Rascón, Luis, ...Belmares Ruth. 2020. Effect of Ohmic Heating on Sensory, Physicochemical, and Microbiological Properties of "Aguamiel"... <https://doi.org/10.3390/foods9121834>
- Colunga Alondra, ...Belmares Ruth. 2020. Edible Mushrooms as... <https://doi.org/10.1039/D0FO01746A>
- Cuvas Ruth, ...Belmares Ruth. 2020. Spontaneously fermented traditional beverages as a source of bioactive compounds... <https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1791050>
- Longoria Samuel, ...Belmares Ruth. 2020. Effect of Short Fermentation Times with Lactobacillus paracasei in Rheological... <https://doi.org/10.3390/app10041383>

Libros y/o capítulos de libros

- Mario Cruz, ...Ruth Belmares. 2023 Chapter 5: Protein from land–kingdom fungi. <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-91739-1.00005-2>
- Ana Lucía Sarmiento-Padilla, ...Ruth Belmares. 2023. Chapter 2: Innovative Extraction Methods to Obtain Bioactive Compounds from Aquatic Biomass. <https://doi.org/10.1201/9781003326946>

Patentes

- Año de tramite: 2019 País: México En proceso

No. de trámite: MX/E/2019/011976 y MX/E/2019/088890

- Año de tramite: 2023 País: México En proceso

No. de trámite: MX/E/2023/015750, MX/E/2023/015751, MX/E/2023/015753, MX/E/2023/022317, MX/E/2023/022318 y MX/E/2023/022320

5. REDES DE INVESTIGACION Y GRUPOS DE VINCULACION

- 2016 a la fecha: Red de Valorización de Subproductos Agroindustriales y Disminución de Perdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA), Red SAPDA. CONACYT.
- 2018 a la fecha: Red de Cultura Científica y de la Innovación del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología – Coahuila (COECYT).
- 2017-2021: Convenio de vinculación para Doble titulación con la Universidade do Minho en Braga, Portugal.
- 2020-2024: Convenio de vinculación para Doble titulación con la Universidad de Teramo en Italia.

6. PROYECTOS DE INVESTIGACION

- 2021. Desarrollo de una galleta a base de "Nuez Maya" (*Brosimum alicastrum*) con propiedades funcionales. Impacto Social. Convenio y/o Beneficiario: Comisión Nacional Campesina-Coahuila.
- 2021. Uso de harinas no convencionales (yuca y camote morado) en la elaboración de productos horneados. Impacto Social. Convenio y/o Beneficiario: Comisión Nacional Campesina-Coahuila.
- 2022. Harinas funcionales de hongo ostra (*Pleurotus ostreatus*) y nuez maya (*Brosimum alicastrum*) para el desarrollo de galletas nutritivas. Impacto Social. Convenio y/o Beneficiario: Comisión Nacional Campesina-Coahuila.
- 2022. Proceso para la elaboración de conservas endulzadas con miel de *Agave salmiana*. Impacto Social. Convenio y/o Beneficiario: Unión Mexicana de Productores de Nopal, Tuna y Maguey en Coahuila.
- 2023. Proceso de elaboración de un producto horneado con sustitución parcial de masa de harina de tubérculo fermentada con un único cultivo iniciador de bacterias ácido lácticas. Impacto Tecnológico. Convenio y/o Beneficiario: BioInnovation C&B, SA de CV.