Contenido CVU

Regresar al listado



Correo electrónico
caramirezl@ipn.mx

Categoría
TITULAR C

Nombramiento
COLEGIADO

Áreas de investigación

• Desarrollo y mejora de productos y procesos para la Industria Alimentaria. • Alimentos funcionales (antioxidantes, oligosacáridos, emulsificantes naturales). • Propiedades físicas de los alimentos (estudios reológicos y de textura). • Análisis de los alimentos (fisicoquímicos y sensoriales).

CAROLINA RAMÍREZ LÓPEZ

Doctorado en Biotecnología Productiva

Grado académico
- Doctorado en Ciencia de Alimentos. Universidad de las Américas Puebla. Cédula profesional: 10464193 - Diplomado Digital IPN. Instituto Politécnico Nacional. - Maestría en Tecnología Avanzada. Centro de Investigación en Biotecnología Aplicada del IPN. Cédula profesional: 7319442 - Licenciatura en Químico Farmacéutico Biólogo. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Cédula profesional: 4292224

Investigación
Mi trabajo de investigación está dedicado a avanzar el conocimiento para el aprovechamiento de agro residuos para integrarlos en nuevos producto con alto valor agregado. Proyectos de Desarrollo e innovación (I+D+i) y prestación de servicios especializados para la conservación, seguridad e inocuidad de alimentos y bebidas.

Publicaciones recientes

- Rodríguez-González, B.E., Penagos-Velez, L., Ramírez-López, C., Amador-Espejo, G.G., Mazo-Rivas, J.C. (2025). Use of infrared spectroscopy ATR-FTIR as a rapid alternative for Colombian cocoa liquors: classification varieties and estimation of volatile compounds concentration. Food Research International, 217, 116828. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2025.116828
- Rodríguez-González, B.E., Amador-Espejo, G.G., Penagos-Velez, L., Ramírez-López, C., Mazo-Rivas, J.C., Ruiz-Espinosa, H. (2025). Chemical composition and volatile profile of cocoa liquors from Colombian Criollo cacao. Journal of Food Science, https://doi.org/10.1111/1750-3841.70143
- García-Gómez, M., Hernández-Carranza, P. Estévez-Sánchez, K.H., Ruiz-López, I.I., Ramírez-López, C., Ochoa-Velasco, C.E. (2025). Enhancement of health-promoting compounds of pineapple (*Ananas comosus L.*) by impregnation with LAB-fermented beetroot (*Beta vulgaris L.*) powder. Journal of Food Measurement and Characterization, 19, 6601–6613. https://doi.org/10.1007/s11694-025-03411-6
- Hernández-Carranza, P., Avila-Zarco, K.C., Beristain-Bauza, S.C., Ramírez-López, C., Ruiz-López, I.I. and Ochoa-Velasco, C.E. (2025). Evaluation of Antioxidant-Rich Fruit Extracts to Improve the Bioactive Compounds of Apple Slices. Nutraceuticals, 5(3), 18. https://doi.org/10.3390/nutraceuticals5030018
- Espinosa-Martínez, D.J. Aparicio-Fernández, X., Ramírez-López, C., Hernández-Carranza, P., Ruiz-López, I.I. and Ochoa-Velasco C.E. (2025). Application of functional edible films with antioxidant, probiotic, and antimicrobial properties on Mexican sweet potato candy. International Journal of Food Science and Technology. 60(1), vvae083. https://doi.org/10.1093/ijfood/vvae083.
- Hernández-Montesinos, I.Y., Carreón-Delgado, D.F., Lazo-Zamalloa, O., Tapia-López, L. Rosas-Morales, M.. Ochoa-Velasco, C.E., Hernández-Carranza, P., Cruz-Narváez, Y. & Ramírez-López, C. (2024). Exploring Agro-Industrial By-Products: Phenolic content, Antioxidant capacity, and phytochemical profilig via FI-ESI-FTICR-MS untargeted analysis. Antioxidants-MDPI. 13, 925. https://doi.org/10.3390/antiox13080925
- Ramírez-López, C., Castorena-García, J.H., Rojas-Martínez, A.K., Santiago-Santiago, V., Cano-Hernández, M. (2024). Caracterización de mezclas a base de fermentos de leche de cabra y alimentos. Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, 32(92), e4986.
- Granados-Balbuena, S.Y., Chicatto-Gasperín, V., Santacruz-Juárez E., Ocaranza-Sánchez, E., Ramírez-López, C., García-Meza, M.G., Tapia-López, L., Robles de la Torre, R.R., Robles-López, M.R. (2024). Patented technologies in the extraction, preservation, and application of anthocyanins in food: A review. Applied Food Research, 4, 100388. https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100388
- Ruiz-Santiago, F.L., Márquez-Rocha, F.J., García-Alamilla, P., Carrera-Lanestosa, A., Ramírez-López, C., Ocaranza-Sánchez, E. & Jiménez-Rodríguez, D.J. (2024). Physicochemical and Biochemical changes in cocoa during the fermentation step. Fermentation,10, 405. https://doi.org/10.3390/ fermentation10080405
- Hernández-Carranza, P., Mendoza-Gutiérrez, B.A., Estévez-Sánchez, K.H., Ramírez-López, C., Beristain-Bauza, S.C., Avila-Reyes, S.V. and Ochoa-Velasco, C.E. (2024). Development and application of bioactive Bi-Layer edible films based on starch and LAB-Fermented whey and/or mango solution. Fermentation. https://doi.org/10.3390/fermentation10020105
- Mora-Sánchez, M., Hernández-Carranza, P., Ramírez-López, C., Ruiz-López, I.I. and Ochoa-Velasco C.E. (2023). Developing active chitosan-based edible film for extending the shelf life of guacamole. Frontiers in Sustainable Food Systems. 7:1254337. https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1254337
- Hernández-Montesinos, I.Y., Carreón-Delgado, D.F., Ocaranza-Sánchez, E., Ochoa-Velasco, C.E., Suárez-Jacobo, A., Ramírez-López, C. (2023). Garlic (Allium sativum) peel extracts and their potential as antioxidant and antimicrobial agents for food applications: influence of pretreatment and extraction solvent. International Journal of Food Science and Technology. 58(12): 6794-6805. https://doi:10.1111/ijfs.16652
- Carreón-Delgado, D. F., Hernández-Montesinos, I. Y., Rivera-Hernández, K. N., del Sugeyrol Villa-Ramírez, M., Ochoa-Velasco, C. E., Ramírez-López, C. (2023). Evaluation of Pretreatments and Extraction Conditions on the Antifungal and Antioxidant Effects of Garlic (Allium sativum) Peel Extracts. Plants. 12(217). DOI: 10.3390/plants12010217.
- Quiñones-Islas, N.S., Lazcano-Escobar, J.F., Ramírez-López, C. y Trejo-Estrada, S.R. (2023). Descriptores de frutos de aguacate en México. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas, 14(4):603-613. https://doi.org/10.29312/remexca.v14i4.3127
  Lazcano-Escobar, J.F., Quiñones-Islas, N.S., Trejo-Estrada, S.R. y Ramírez-López, C. (2022). Optimization of the biomass production from sprouts of neo-tropical vegetable species. Agrociencia. 56(4):704-724. https://doi.org/10.47163/agrociencia.v56i4.2812
- Granados-Balbuena, S.Y., Aztatzi-Rugerio, L., Santacruz-Juárez, E. Sánchez-Minutti L., Canseco-González, D., Ramirez-López, C., Ocaranza-Sánchez, E. (2022). Identification of the Anthocyanic Profile and Determination of the Antioxidant Activity of Dahlia pinnata Petals. A Potential Source of Anthocyanins. Journal of Food Science. 87(3):957-967. http://doi.org/10.1111/1750-3841.16072.
- Jattar-Santiago, K., Ramírez-López, C., Hernández-Carranza, P., Ávila-Sosa, R., Ruiz-López, I.I., Ochoa-Velasco, C.E. (2022) Effect of extraction conditions on the antioxidant compounds from habanero pepper (Capsicum chinense) and its potential use as antimicrobial. Journal of Food Processing and Preservation. 46(4):e16427

- Barajas-Ramírez, Jahir; Ramírez-López, Carolina; Aguilar-Raymundo, Victoria Guadalupe. (2021). A potential commercial use of cajeta (a traditional milk product from Mexico) in the development of whey beverages. Food Science and Technology. DOI: https://doi.org/10.1590/fst.05221.