



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora



- **Nombre:** Ofelia Rouzaud Sáñez
Profesor-Investigador de tiempo completo
- **Grado:** Doctorado en Ciencias Químicas

- **Formación académica:**

Ingeniero Químico con especialidad en Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora
Especialización en Tecnología de Alimentos. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Valencia, España
Doctorado en Ciencias Químicas. Universidad de Valencia, España.

- **Nivel del SNI**

Nivel I

- **Publicaciones**

1. Ruiz Hernández A.A.; Ayala Zavala, F.; Rouzaud Sáñez, O.; Frías, J.; Astiazarán-García, H.; Robles Sánchez, R.M. (2021) (14/12). Consumption of Sprouts and Perceptions of Their Health Properties in a Region of Northwestern Mexico. *Foods* 2021, 10, 3098. <https://doi.org/10.3390/foods10123098>. MDPI, ISSN 2304-8158
2. Ofelia Rouzaud-Sáñez, Alán Pavlovich-Abril, María Guadalupe Salazar-García, Rosario Maribel Robles-Sánchez & Reyna Luz Vidal Quintanar 2021 (09/11). Multivariate analysis to select chemical compounds and rheological parameters as predictors of bread quality: interaction of wheat genotype and particle size of fine bran, *Journal of Food Science and Technology*, <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05290-3>. ISSN 0022-1155 (print) 0975-8402 (e-).
3. Norma Julieta Salazar-López, Gustavo A. González-Aguilar, Ofelia Rouzaud-Sáñez, Guadalupe Loarca- Piña, Shela Gorinstein & Maribel Robles-Sánchez. 2020. Sorghum bran supplementation ameliorates dyslipidemia, glucose dysregulation, inflammation, and stress oxidative induced by a high-fat diet in rats, *CyTA - Journal of Food*, 18:1, 20-30, DOI:10.1080/19476337.2019.1702105. ISSN: 1947-6337 (Print) 1947-6345 (Online)

- **Formación de recursos**

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Sonora. Estudio de las Interacciones Agua-Goma (*Prosopis* spp)-Harina en la Congelación y Descongelación: Efecto en la Viscoelasticidad del Gluten. Perla Guadalupe Armenta Aispuro. Fecha de examen 30/01/2019.

Licenciatura Químico en Alimentos de la Universidad de Sonora. Efecto Tecnológico de la Adición de Harina de Camote (*Ipomoea batatas*) a una Mezcla de Harina Trigo (*Triticum aestivum*)–Amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*) para la Elaboración de Pan. Rebeca Vega Littlewood. Fecha de examen 30/09/2020.

Doctorado en Ciencias de Alimentos de la Universidad de Sonora. Interacción proteína-almidón y su efecto en la funcionalidad tecnológica en una masa panaria digestible de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*) y camote (*Ipomoea batatas*). María Francelia Moreno Ochoa. Tesis en proceso.



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

Estudio de las interacciones de los arabinogalactanos y galactomananos del mezquite (*Prosopis* spp): Efecto de su incorporación en una fórmula panadera durante su almacenamiento en congelación. Perla Guadalupe Armenta Aispuro. Tesis en proceso.

▪ **Experiencia laboral / profesional:**

Profesor investigador de tiempo completo en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora. Fecha de contratación 01/07/1987. Responsable del Área de Servicio Externo 1989-1991. Coordinadora del Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos 1996 a 1997. Jefa de Departamento 1997 a 2001.