



**Datos Generales**

<b>Nombramiento</b>	Profesor Investigador Titular C
<b>Institución</b>	Universidad Autónoma de Sinaloa
<b>Dependencia</b>	Facultad de Ciencias Químico-Biológicas
<b>Contacto</b>	667 7136615 Ext. 103 Correo: lcamacho@uas.edu.mx

**Líneas de Investigación**

**Fisiología y Tecnología Poscosecha de Productos Vegetales  
Diseño y evaluación de productos, subproductos y procesos agroalimentarios  
Ingeniería y Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal**

**Estudios**

<b>Licenciatura</b>	Ingeniería Bioquímica (Universidad Autónoma de Sinaloa)
<b>Maestría</b>	Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Autónoma de Sinaloa)
<b>Doctorado</b>	Ingeniería Bioquímica ( Instituto Tecnológico de Durango)

**Distinciones**

**Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1). Nivel 5 en el Programa de Becas al Desempeño Académico y Docente. Miembro de Cuerpo Académico Consolidado. Profesora con Perfil PROMEP deseable. Diversos premios en congresos nacionales e internacionales. Revisor de artículos científicos**

**Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes**

**Directora de 17 Tesis (2 Doctorado, 9 Maestría y 6 Licenciatura)  
15 Artículos Científicos, y más de 60 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales**

**Publicaciones recientes**

- Camacho-Hernández, I. L.**, Zazueta-Morales, J. J., Gallegos-Infante, J. A., Aguilar-Palazuelos, E., Rocha-Guzmán, N. E., Navarro-Cortez, R. O., Gómez-Aldapa, C. A. 2014. Effect of extrusion conditions on physicochemical characteristics and anthocyanin content of blue corn third-generation snacks. *CyTA-Journal of Food*, 12(4), 320-330.
- C.I. Delgado-Nieblas, J.J. Zazueta-Morales, J.A. Gallegos-Infante, E. Aguilar- Palazuelos, **I.L. Camacho-Hernández**, C.A. Ordorica-Falomir, M. Pires de Meloc A. Carrillo-López. 2015, Elaboration of functional snack foods using raw materials rich in carotenoids and dietary fiber: effects of extrusion processing.. *CYTA Journal of Food*. 13, No. 1, 69–79
- Delgado-Nieblas, C. I., Zazueta-Morales, J. J., Jacobo-Valenzuela, N., Carrillo-López, A., Aguilar-Palazuelos, E., **Camacho-Hernández, I. L.**, Quintero-Ramos, A. (2017). Production of Winter Squash Flours Rich in Bioactive Compounds and High Water Absorption by Means of a Precooking-Air-Drying Optimized Process. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(2), e12809.
- Ruiz-Armenta, X. A., Zazueta-Morales, J. D. J., Aguilar-Palazuelos, E., Delgado-Nieblas, C. I., López-Díaz, A., **Camacho-Hernández, I. L.**, Martínez-Bustos, F. 2018. Effect of extrusion on the carotenoid content, physical and sensory properties of snacks added with bagasse of naranjita fruit: optimization process. *CyTA-Journal of Food*, 16(1), 172-180.
- Barraza-Elenes, C., **Camacho-Hernández, I. L.**, Yahia, E. M., Zazueta-Morales, J. J., Aguilar-Palazuelos, E., Heredia, J. B., Carrillo-López, A. (2019). Analysis by UPLC–DAD–ESI-MS of Phenolic Compounds and HPLC–DAD-Based Determination of Carotenoids in Noni (*Morinda citrifolia* L.) Bagasse. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67(26), 7365-7377.
- Ruiz-Armenta, X. A., Zazueta-Morales, J. D. J., Delgado-Nieblas, C. I., Carrillo-López, A., Aguilar-Palazuelos, E., **Camacho-Hernández, I. L.** 2019. Effect of the extrusion process and expansion by microwave heating on physicochemical, phytochemical, and antioxidant properties during the production of indirectly expanded snack foods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(12), e14261.
- Perla Rosa Fitch-Vargas, **Irma Leticia Camacho-Hernández**, Fernando Martínez-Bustos, Alma Rosa Islas-Rubio, Karen Itzel Carrillo-Cañedo, Abraham Calderón-Castro, Noelia Jacobo-Valenzuela, Armando Carrillo-López, Carlos Iván Delgado-Nieblas, Ernesto Aguilar-Palazuelos. 2019. Mechanical, physical and microstructural properties of acetylated starch-based biocomposites reinforced with acetylated sugarcane fiber, *Carbohydrate Polymers* 219:378–386.