

**Datos Generales:**

Nombramiento	Profesora e Investigadora de Tiempo Completo Titular C
Dependencia	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Institución	Universidad Autónoma de Sinaloa
Contacto	kvpineda@uas.edu.mx

Estudios

Licenciatura	Ingeniería Bioquímica (UAS)
Maestría	Ciencia y Tecnología de Alimentos (UAS)
Doctorado	Biotechnología de Alimentos (UAS)

Línea(s) de Investigación

Caracterización bioquímica y fisicoquímica de alimentos de origen vegetal

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Congresos,

Direcciones de tesis: 11 licenciatura, 7 maestría, 1 doctorado.
Publicaciones: 9 artículos científicos arbitrados.
Presentaciones en congresos: 41 internacionales y 26 nacionales.

Distinciones

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I, Perfil Deseable PRODEP, Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2018, Investigador honorífico del sistema sinaloense de investigadores y tecnólogos.

Publicaciones Recientes

1. Chavez-Ontiveros J, Quintero-Soto MF, Pineda-Hidalgo KV, Lopez-Moreno HS, Reyes-Moreno C, Garzon-Tiznado JA, Lopez-Valenzuela JA. Microsatellite-based genetic diversity and grain quality variation in chickpea genotypes from Mexico and international collections. 2020. *Agrociencia* 54:57-73.
2. Ayón-Reyna LE, Ayón-Reyna LG, López-López ME, López-Angulo G, Pineda-Hidalgo KV, Zazueta-Niebla JA, Vega-García MO. 2019. Changes in ascorbic acid and total phenolics contents associated with browning inhibition of pineapple slices. 2019. *Food Science and Technology Campinas* 39(3): 531-537. <https://doi.org/10.1590/fst.21117>
3. Quintero-Soto MF, Saracho-Peña AG, Chavez-Ontiveros J, Garzon-Tiznado JA, Pineda-Hidalgo KV, Delgado-Vargas F, Lopez-Valenzuela JA. 2018. Phenolic profiles and their contribution to the antioxidant activity of selected chickpea genotypes from Mexico and ICRISAT collections. *Plant Foods for Human Nutrition* 73: 122-129. <https://doi.org/10.1007/s11130-018-0661-6>
4. Rochin Medina JJ; Ramirez Medina HK; Rangel Peraza JG; Pineda Hidalgo KV; Iribe Arellano P. 2018. Use of whey as a culture medium for *Bacillus clausii* for the production of protein hydrolysates with antimicrobial and antioxidant activity. *Food Science and Technology International* 24:35-42. doi: 10.1177/1082013217724705.
5. Salazar-Salas NY, Valenzuela-Ponce L, Vega-Garcia MO, Pineda-Hidalgo KV, Vega-Alvarez M, Chavez-Ontiveros J, Delgado-Vargas F, Lopez-Valenzuela J.A. 2017. Protein changes associated with chilling tolerance in tomato fruit with hot water pre-treatment. *Postharvest Biology and Technology* 134: 22-30. <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.08.002>