

Dra. Claudia Edith Millán Testa

Profesora-Investigadora

SNII Nivel Candidato

Padrón Estatal de Investigadores de Guerrero

Padrón de Investigadores de la Secretaría de Educación del Estado de Guerrero

Teléfono institucional: +52 (744) 485 7991 Ext. 149



Experiencia en Investigación

- Jefa del Laboratorio de Bromatología. Universidad Hipócrates.
- Estancia de investigación. Universidad de Nottingham. Departamento de Ciencias de Alimentos de Sutton Bonington, Inglaterra (Reino Unido).
- Laboratorio de investigación. Instituto Tecnológico de Acapulco.
- Laboratorio de Instrumental del Departamento de Desarrollo Tecnológico del Centro de Desarrollo de Productos Bióticos CEPROBI-IPN.
- Integrante del catálogo de investigadores del Programa Delfín.
- Miembro de la Asociación Mexicana de Ciencia de los alimentos (AMECA).
- Miembro de la red de investigadores científicos de américa latina y el caribe (RED-ICALC).
- Miembro del Comité Académico para la Elaboración de Reactivos (CAER) del EGEL Plus Disciplinar en Ingeniería en Alimentos (EGEL+D-IALI).
- Miembro de la Red Social y Solidaria Guerrero Red-NODESSGro.
- Miembro fundador y de afiliación de la Red de Investigación en Biotecnología Farmacéutica, Alimentaria, Ambiental y Salud (BioFAAS).
- Miembro de las comisiones técnicas en el área de alimentos del Consejo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Estado de Guerrero *COCYTIEG*.
- Miembro de los comités de evaluación de Feria Nacional de Ciencia e Ingeniería FENACI-CONACYT.
- Evaluadora de la Revista digital FESGRO.
- Jurado en la categoría de Prototipos de Investigación.
- 1er lugar en la categoría Superior en el área de conocimiento Agropecuaria y Alimentos. Con el proyecto "Suplemento alimenticio a base de quelites, semillas y frutos deshidratados". ExpoCiencias, noviembre 2019.
- 2do Lugar en la categoría Superior en el área de conocimiento Agropecuaria y Alimentos. Con el proyecto "Elaboración de galletas funcionales a base de noni". ExpoCiencias, noviembre 2019.
- Acreditación nacional Expociencias Guerrero 2021. Harina de noni, plátano macho en estado inmaduro, avena y amaranto.
- 1er lugar en la categoría Superior en el área de conocimiento Agropecuaria y Alimentos. Con el proyecto "Muiclabi". ExpoCiencias, noviembre 2024.
- 3er lugar en la categoría Superior en el área de conocimiento Agropecuaria y Alimentos. Con el proyecto "Suplemento alimenticio a base de almendro de la india (*Terminalia catappa* Linn)". ExpoCiencias, noviembre 2024.

Formación Académica

Doctor en Educación (2014-2016)

Universidad Hipócrates
Acapulco Guerrero, México.
No. Cédula Profesional: 10761446

Maestría en Desarrollo de Productos Bióticos (2004 – 2006).

Departamento de Desarrollo Tecnológico
Centro de Desarrollo de Productos Bióticos del Instituto Politécnico Nacional (CEPROBI-IPN)
Yautepec, Morelos, México.
No. Cédula Profesional: 5090792

Licenciatura en Ingeniería Bioquímica en Alimentos (1997 – 2004).

Instituto Tecnológico de Acapulco
Acapulco, Guerrero, México.
No. Cédula Profesional: 4018082

Publicaciones científicas

1. José Martínez, Claudia Millán, Norma Liberato, Danna Hilario, Thelma Galeana, Andrea Delgado. Fomento de la investigación científica en los diferentes niveles educativos de México. Actas del II Congreso Internacional de Innovación, Ciencia y Tecnología (INUDI –UH, 2025). ISBN: 978-612-5130-24-2. DOI: <https://doi.org/10.35622/inudi.c.03.03>.
2. Claudia Millán, Jorge Sandoval, Irma Baldovinos, Thelma Galeana. Capacidad antioxidante de galletas elaboradas de fuentes no convencionales. Actas del Congreso Internacional de Innovación, Ciencia y Tecnología (INUDI – UH, 2022) <https://editorial.inudi.edu.pe>. Editorial: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú. ISBN: 978-612-5069-53-5. DOI: <https://doi.org/10.35622/inudi.c.01>.
3. Sofía L. Alcaraz-Estrada, Gabriela Leija-Montoya, Nicolás Serafín-Higuera, Silvia García, Claudia E. Millán-Testa, Mónica Sierra-Martínez, Magali Blanco-Morales and Jorge Sandoval-Basilio (April 15th 2020). DNA Hydroxymethylation in the Regulation of Gene Expression in Human Solid Cancer [Online First], IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.92016. Available from: <https://www.intechopen.com/online-first/dna-hydroxymethylation-in-the-regulation-of-gene-expression-in-human-solid-cancer>

ARTICULOS PUBLICADOS

1. Millán-Testa, C.E., Méndez-Montealvo, M.G., Ottenhof, M-A., Farhat, I.A. and Bello-Pérez, L. A. 2005. *Determination of the molecular and structural characteristics of okenia, mango and banana starches. Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 53: 495-501.
2. Claudia Edith Millán-Testa, Guadalupe Méndez-Montealvo, Luís Arturo Bello-Pérez. 2005. *Estudios estructurales y moleculares del almidón de fuentes no convencionales: mango (Manguijera indica), plátano (Musa paradisíaca) y okenia (Okenia hypogaea). Revista Biótica*, 2(2): 41-55.
3. Bowen Sarah, Gray David, Giraud Chrystelle, Majzoobi Mahsa, Millán-Testa Claudia, Bello-Perez Luis, Hill Sandra. 2006. *Lipid oxidation and amylopectin molecular weight changes occurring during storage of extruded starch samples. Journal of Cereal Science*. vol. 43, no3, pp. 275-283
4. Carolina Cortez Zurita, Claudia Edith Millán Testa e Isabel Pérez Borges. 2016. *Relación entre niveles de lípido sanguíneo elevados y composición corporal en jóvenes*

- universitarios. Revista Congreso Mesoamericano de Investigación UNACH. Núm. 3. Pág. 286-290.
5. Silvia Peralta García y Claudia Edith Millán Testa. 2017. *Curso IUS a través de un ambiente híbrido de aprendizaje*. Revista Foro de Estudios sobre Guerrero. Vol. 4, Núm. 5. Pág. 445-455
 6. Martín Zavala Núñez, Claudia Edith Millán Testa y Víctor Manuel Cruz Herrera. 2017. *La dimensión ambiental como eje transversal de la sustentabilidad en la Universidad Hipócrates*. Revista Foro de Estudios sobre Guerrero. Núm. 5. Vol. 4, Pág. 524-534.
 7. Brenda Ruiz Pineda, Gabriela Pérez, Claudia Edith Millán Testa e Irma Baldovinos Leyva. 2019. *Diseño del proyecto de inversión para la comercialización de harina de noni en el Puerto de Acapulco de Juárez Gro.* Revista Foro de Estudios sobre Guerrero. Núm. 6. Vol. 5. Pág. 847-853.
 8. Blanca Ayala y Claudia Edith Millán Testa. 2019. *Determinación de estado nutricional y los hábitos alimentarios de estudiantes en educación media superior*. Revista Foro de Estudios sobre Guerrero. Núm. 6. Vol. 5. Pág. 1005-1008.
 9. Pano-Robles, Lizbeth, Sandoval-Basilio, Jorge Luis y Millán-Testa, Claudia Edith. 2019. *Frecuencia de alimentos y consumo de líquidos en jóvenes universitarios con sobrepeso y obesidad*. Revista de Técnicas de la Enfermería y Salud. Vol. 3 No.10. Pág. 1-6.
 10. SALAZAR-RODRÍGUEZ, Y., BALDOVINOS-LEYVA, I., & MILLÁN-TESTA, C. E. (2021). Factibilidad para la Elaboración y Comercialización de suplemento alimenticio a base de quelites, semillas y frutos deshidratados no convencionales. *FORO DE ESTUDIOS SOBRE GUERRERO*, 8(1), 749–757. Recuperado a partir de <https://revistafesgro.cocytieg.gob.mx/index.php/revista/article/view/233>
 11. Sofía L. Alcaraz-Estrada, Nicolás Serafín-Higuera, Roberto Ramos-Mondragón, Octavio D. Reyes-Hernández, Gabriela Figueroa-González, Oscar Daniel-García, Claudia E. Millán-Testa, Magali Blanco-Morales, Jorge Sandoval-Basilio. Low proteolytic processing of histone H3 in cervical tissue positive to hrHPV. Research Square. September 23rd, 2021. DOI: <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-907908/v1>
 12. ALVARADO-URIOSTEGUI, K. D., SANDOVAL-BASILIO, J. L., LARIOS MELGAREJO, P. A., & MILLÁN-TESTA, C. E. (2023). Valoración nutricional y sensorial de galletas a base de harina de guamúchil (*Pithecellobium dulce*). *FORO DE ESTUDIOS SOBRE GUERRERO*, 8(1), 64–70. Recuperado a partir de <https://revistafesgro.cocytieg.gob.mx/index.php/revista/article/view/75>
 13. RUIZ-PINEDA, B., BLANCO-RAMIREZ, L., BALDOVINOS-LEYVA, I., & MILLÁN TESTA, C. E. (2023). Composición química y perfil fitoquímico de galletas a base de harina de noni (*Morinda citrifolia*) y harina de plátano macho en estado verde (*Musa paradisiaca*). *FORO DE ESTUDIOS SOBRE GUERRERO*, 8(1), 42–47. Recuperado a partir de <https://revistafesgro.cocytieg.gob.mx/index.php/revista/article/view/72>
 14. Claudia Edith Millán Testa, Irma Baldovinos Leyva y Thelma Galeana Moyaho. 2023. Antioxidant capacity of cookies made with amaranth and betabel flour. *International Journal of Human Sciences Research* v. 3, n. 36. DOI 10.2253/at.ed.5583362329099.

¡Vanguardia Universitaria!