



❖ **DATOS PERSONALES**

- Nombre: Leidy Laura Cruz de la Cruz
- Correo Electrónico: leidycruz@uncos.edu.mx

❖ **FORMACIÓN ACADÉMICA**

- Ingeniería Agroindustrial, Universidad Autónoma Chapingo
- Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria, Universidad Autónoma Chapingo

❖ **POSICIÓN ACTUAL**

- Profesora-investigadora asociado C

❖ **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

- Ciencia y tecnología poscosecha de frutas y hortalizas
- Ciencia y tecnología de la leche y carne
- Identificación y cuantificación de metabolitos secundarios de frutas y hortalizas con potencial aplicación agroindustrial
- Desarrollo e evaluación sensorial de alimentos
- Calidad e inocuidad agroalimentaria
- Apicultura

❖ **PUBLICACIONES**

Artículos

- Gálvez-Marroquín, Luis A.; Martínez-Bolaños, M.; Cruz-Chávez, Marco A.; Ariza-Flores, R.; Cruz-López, Jesús A.; Magaña-Lira, N.; Cruz de la Cruz, Leidy L.; Ariza-Hernández, Francisco J. (2022). Inhibition of mycelial growth and conidium germination of *Colletotrichum* sp. for organic and inorganic products. *Agro Productividad*, 15(2): 25-32.
- Cruz-de la Cruz, L.L. García-Mateos, R. Ybarra Moncada, C. Corrales-García, J. (2021). Sweetened nopal flakes: a functional snack. *Journal of Applied Botany and Food Quality* 94, 169 - 175 (2021), DOI:10.5073/JABFQ.2021.094.020.
- Cruz-de la Cruz, L. L., Espinosa-Solares, T., Aguilar-Méndez, M. A., Guerra-Ramírez, D., & Hernández-Eugenio, G. (2020). Influence of microwave drying process on



microstructure and thermodynamic properties of nopal cladodes. *Ingeniería Agrícola y Biosistemas*, 12(2), 115-130. doi: 10.5154/r.inagbi.2019.12.075

❖ **SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS**

- Nicolás-Cruz, J.L., Martínez-Cruz, J.L., Pinacho-Gómez, L., Cruz de la Cruz, L.L. Formulación y evaluación de productos derivados del mezcal. 3er Congreso Nacional y 1er Internacional de agave–mezcal “Hacia la sustentabilidad”.