

JUAN GABRIEL TORRUCO UCO

Miembro SNI: Nivel I
Profesor con Perfil deseable PROMEP
E-MAIL: jtorruco@ittux.edu.mx



Fecha de Actualización: 15 / 02 / 2019

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Grado:** Doctor en Ciencias en Alimentos.
Institución: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) del Instituto Politécnico Nacional (IPN).
Nombre de la tesis: Efecto antihipertensivo de fracciones peptídicas bioactivas obtenidas a partir de frijol lima (*Phaseolus lunatus*) y frijol jamapa (*Phaseolus vulgaris*).
Fecha de obtención de grado: 11 de diciembre de 2009.
Número de cédula: 6557849.
- **Grado:** Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Institución: Facultad de Ingeniería Química (FIQ) de la Universidad Autónoma de Yucatán (UADY).
Nombre de la tesis: Estructura y funcionalidad de almidones de makal (*Xanthosoma yucatanensis* Standl), frijol x'pelón (*Vigna unguiculata* L.) y plátano macho (*Musa paradisiaca* L. AAB).
Fecha de obtención de grado: 23 de noviembre de 2004.
Número de cédula: 4592526.
- **Título:** Ingeniería en Agroalimentos.
Institución: Extensión Universitaria de los Ríos de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT).
Nombre de la Tesis: Estudio comparativo de las propiedades del pozol (blanco, con cacao y coco) fresco y fermentado.
Fecha de examen profesional: 14 de Febrero de 2003.
Número de cédula: 4456680.

EXPERIENCIA DOCENTE

Asignaturas Impartidas en Ingeniería Bioquímica:

- Química.
- Estadística.
- Fundamentos de Investigación.
- Taller de Investigación I.
- Operaciones Unitarias I
- Operaciones Unitarias II
- Operaciones Unitarias III.

Asignaturas Impartidas en la Maestría en Ciencias en Alimentos:

- Fundamentos de Alimentos.
- Química de Alimentos.
- Ciencia y Tecnología de Alimentos de Origen Animal.
- Alimentos Funcionales.
- Ingeniería de Alimentos.
- Tratamiento y Aprovechamiento de los Desechos Agroindustriales.
- Seminario de Investigación I.
- Seminario de Investigación II.
- Seminario de Investigación III.

EXPERIENCIA LABORAL

- Instituto Tecnológico de Tuxtepec (**TRABAJO ACTUAL**). Como **Profesor Investigador**. Asignado en el Departamento de Ingeniería Química y Bioquímica- Coordinación de Posgrado e Investigación. Del 01 de marzo de 2010 a la fecha.
- Universidad Politécnica Mesoamericana. Como **Profesor Investigador de Asignatura Nivel "A"**. Del 4 de mayo de 2009 al 31 de enero de 2010.

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Artículos Publicados en Revistas Indexadas

1. **Torruco-Uco, J.G.**, Hernández-Santos, B., Hermna-Lara, E., Martínez-Sánchez, C.E., Juárez-Barrientos, J.M., and Rodríguez-Miranda, J. (2019). Chemical, functional and thermal characterization, and fatty acid profile of the edible grasshopper (*Sphenarium purpurascens* Ch.) European Food Research and Technology, 245(2): 285-292. Print ISSN: 1438-2377. Online ISSN:1438-2385. Germany. Impact Factor:

1.919. DOI: 10.1007/s00217-018-3160-y.

2. Páramo-Calderón, D.E.; Aparicio-Saguilán, A.; Aguirre-Cruz, A.; Carrillo-Ahumada, J. Hernández-Uribe, J.P.; Acevedo-Tello, S., and **Torruco-Uco, J.G.** (2019). Tortilla added with *Moringa oleifera* flour: Physicochemical, texture properties and antioxidant capacity. *LWT-Food Science and Technology*. 100: 409-415. Print ISSN: 0023-6438, Online ISSN: 1096-1127. United Kingdom. Impact Factor: 3.129. DOI: 10.1016/j.lwt.2018.10.078.
3. Christian Alfredo Pensamiento-Niño; Carlos Alberto Gómez-Aldapa; Betsabé Hernández-Santos; Juan Manuel Juárez-Barrientos; Erasmo Herman-Lara; Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez; **Juan Gabriel Torruco-Uco**, and Jesús Rodríguez-Miranda. (2018). Optimization and characterization of an extruded snack based on taro flour (*Colocasia esculenta* L.) enriched with mango pulp (*Mangifera indica* L.). *Journal of Food Science and Technology*. 55(10): 4244-4255. Print ISSN: 0022-1155, Online ISSN: 0975-8402. India. Impact Factor: 1.262. DOI: 10.1007/s13197-018-3363-z.
4. José M. Juárez-Barrientos, Betsabé Hernández-Santos, Erasmo Herman-Lara, Cecilia E. Martínez-Sánchez, **Juan G. Torruco-Uco**, Emmanuel J. Ramírez-Rivera, José M. Pineda-Pineda, Jesús Rodríguez-Miranda. (2017). Effects of boiling on the functional, thermal and compositional properties of the Mexican jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) seed Jackfruit seed meal properties. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 29(1): 1-9. Print ISSN: 2079-052X, Online ISSN: 2079-0538. United Arab Emirates. Impact Factor: 0.494. DOI: [10.9755/ejfa.2016-08-1048](https://doi.org/10.9755/ejfa.2016-08-1048).
5. Juárez-Barrientos, José Manuel, Díaz-Rivera, Pablo, Rodríguez-Miranda, Jesús, Martínez-Sánchez, Cecilia E., Hernández-Santos, Betsabé, Ramírez-Rivera, Emmanuel, **Torruco-Uco, Juan G.**, Herman-Lara, Erasmo. (2016). Caracterización de la leche y clasificación de calidad mediante análisis Cluster en sistemas de doble propósito. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*, 7(4): 525-537. ISSN impreso: 2007-1124, ISSN en línea: 2448-6698. México. Factor de Impacto: 0.600. DOI: [10.22319/rmcp.v7i4.4280](https://doi.org/10.22319/rmcp.v7i4.4280).
6. Hernández-Santos, B., Martínez-Sánchez, C.E., **Torruco-Uco, J.G.**, Rodríguez-Miranda, J., Ruiz-López, I.I., Vajando-Anaya, E.S., Carmona-García, R., Herman-Lara, E. (2016). Evaluation of physical and chemical properties of carrots dried by Refractance Window drying. *Drying Technology*, 34(12): 1414-1422. Print ISSN: 0737-3937, Online ISSN: 1532-2300. United States of America. Impact Factor: 1.56. DOI: [10.1080/07373937.2015.1118705](https://doi.org/10.1080/07373937.2015.1118705).
7. Hernández-Santos, Betsabé, Martínez-Sánchez, Cecilia E., **Torruco-Uco, Juan G.**, Rodríguez-Miranda, Jesús, Ruiz-López, Irving I., Vajando-Anaya, Edgar S., Carmona-García, Roselis, Herman-Lara, Erasmo. (2016). Effect of oil extraction assisted by ultrasound on the physicochemical properties and fatty acid of pumpkin seed oil (*Cucurbita pepo*). *Ultrasonics Sonochemistry*, 31: 429-436. ISSN Online: 1350-4177. United Kingdom. Impact Factor: 4.218. DOI: [10.1016/j.ultsonch.2016.01.029](https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2016.01.029).

8. **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Carolina Estefanía Chávez-Murillo, Francisco Hernández-Centeno, René Salgado-Delgado, Juan Manuel Tirado-Gallegos, Paúl Baruk Zamudio-Flores. (2016). Use of High-Performance Size-Exclusion Chromatography for Characterization of Amylose Isolated from Diverse Botanical Sources. *International Journal of Food Properties*, 19(6): 1362-1369. Print ISSN: 1094-2912. Online ISSN: 1532-2386. United States of America. Impact Factor: 1.51. DOI: [10.1080/10942912.2015.1080269](https://doi.org/10.1080/10942912.2015.1080269).
9. José A. García Toledo, Irving I. Ruiz López, Cecilia E. Martínez Sánchez, Jesús Rodríguez Miranda, Roselis Carmona-García, **Juan G. Torruco-Uco**, Luz A. Ochoa-Martínez and Erasmo Herman-Lara. (2016). Effect of osmotic dehydration on the physical and chemical properties of mexican ginger (*Zingiber officinale* Var. Grand Cayman). *CyTA-Journal of Food*, 14(1): 27-34. Print ISSN: 11947-6337, Online ISSN: 1947-6345. United Kingdom. Impact Factor: 1.40. DOI: [10.1080/19476337.2015.1039068](https://doi.org/10.1080/19476337.2015.1039068).
10. Betancur-Ancona, David; Dávila-Ortíz, Gloria; Chel-Guerrero, Luis Antonio; **Torruco-Uco, Juan Gabriel**. (2015). ACE-I Inhibitory Activity from *Phaseolus lunatus* and *Phaseolus vulgaris* Peptide Fractions Obtained by Ultrafiltration. *Journal of Medicinal Food*, 18(11): 1247-1254. Print ISSN: 1096-620X, Online ISSN: 1557-7600. Democratic People's Republic of Korea. Impact Factor: 1.955. DOI: [10.1089/jmf.2015.0007](https://doi.org/10.1089/jmf.2015.0007).
11. Hernández-Santos, Betsabé; Vivar-Vera, María de los Ángeles; Rodríguez-Miranda, Jesús; Herman-Lara, Erasmo; **Torruco-Uco, Juan Gabriel**; Acevedo-Vendrell, Olivia; Martínez-Sánchez, Cecilia Eugenia. (2015). Dietary fibre and antioxidant compounds in passion fruit (*Passiflora edulis* f. flavicarpa) peel and depectinised peel waste. *International Journal of Food Science and Technology*, 50(1): 268-274. Online ISSN: 1365-2621. United Kingdom. Impact Factor: 1.64. DOI: [10.1111/ijfs.12647](https://doi.org/10.1111/ijfs.12647).
12. P.B. Zamudio Flores, J.M. Tirado Gallegos, J.G. Monter Miranda, A. Aparicio Saguilán, **J.G. Torruco Uco**, R. Salgado Delgado, L.A. Bello Pérez. (2015). Digestibilidad *in vitro* y Propiedades Térmicas, Morfológicas y Funcionales de Harinas y Almidones de Avenas de Diferentes Variedades. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 14(1): 81-97. ISSN Electrónico: 2395-8472. México. Factor de Impacto: 0.924. DOI: <http://www.redalyc.org/pdf/620/62037106008.pdf>
13. Herman-Lara, Erasmo; Elvira-Torales, Laura I.; Rodríguez-Miranda, Jesús; **Torruco-Uco, Juan G.**; Carmona-García, Roselis; Mendoza-García, Patricia G.; García, Hugo S.; Soto-Rodríguez, Aida; Sánchez-Valdivieso, Enrique; Martínez-Sánchez, Cecilia E. (2014). Impact of micronized starfruit (*Averrhoa carambola* L.) fiber concentrate on lipid metabolism in mice. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 65(7): 862-867. Print ISSN: 0963-7486, Online ISSN: 1465-3478. United Kingdom. Impact Factor: 1.76. DOI: [10.3109/09637486.2014.918590](https://doi.org/10.3109/09637486.2014.918590).
14. Rodríguez-Miranda, Jesús; Juárez-Barrientos, José Manuel; Hernández-Santos,

Betsabé; Herman-Lara, Erasmo; Martínez-Sánchez, Cecilia Eugenia; **Torruco-Uco, Juan Gabriel**; Paz-Gamboa, Ernestina; Ramírez-Rivera, Emmanuel de Jesús. (2014). Análisis sensorial descriptivo de algunas leches comerciales consumidas en Tuxtepec, Oaxaca, México. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios*, 1(3): 269-279. ISSN Impreso: 2007-9028, ISSN Electrónico: 2007-901X. México. Factor de Impacto: 0.2167. DOI: [10.19136/era.v1n3.657](https://doi.org/10.19136/era.v1n3.657).

15. **Torruco-Uco, J.**, Chel-Guerrero, L., Martínez-Ayala, A., Dávila-Ortiz, G., & Betancur-Ancona, D. (2009). Angiotensin-I converting enzyme inhibitory and antioxidant activities of protein hydrolysates from *Phaseolus lunatus* and *Phaseolus vulgaris* seeds. *LWT-Food Science and Technology*, 42(10), 1597-1604. Print ISSN: 0023-6438, Online ISSN: 0023-6438. United Kingdom. Impact Factor: 2.329. DOI: [10.1016/j.lwt.2009.06.006](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2009.06.006).
16. **J. G. Torruco-Uco**, M. A. Domínguez-Magaña, G. Dávila-Ortiz, A. Martínez-Ayala, L. A. Chel-Guerrero, D. A. Betancur-Ancona. (2008). Péptidos antihipertensivos, una alternativa de tratamiento de origen natural: una revisión. *SOMENTA: Ciencia y Tecnología Alimentaria, Hoy CyTA-Journal of Food*, 6(2): 158-168. ISSN: 1135-8122. México, Hoy England. Impact Factor: 1.180. DOI: [10.1080/11358120809487641](https://doi.org/10.1080/11358120809487641).
17. Marylin Hernández-Medina, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Luis Chel-Guerrero y David Betancur-Ancona. (2008). Caracterización fisicoquímica de almidones de tubérculos cultivados en Yucatán, México. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, 28(3): 718-726. Print ISSN: 0101-2061, Online ISSN: 1678-457X. Brazil. Impact Factor: 0.75. DOI: [10.1590/S0101-20612008000300031](https://doi.org/10.1590/S0101-20612008000300031).
18. Lázaro de la Torre-Gutiérrez, **Juan G. Torruco-Uco**, Arturo Castellanos Ruelas, Luis A. Chel-Guerrero and David Betancur-Ancona (2007). Isolation and structure investigations of square banana (*Musa balbisiana*) starch. *Starch/Stärke*, 59(7): 326-333. Online ISSN: 1521-379X. Germany. Factor Impact: 1.837. DOI: [10.1002/star.200700607](https://doi.org/10.1002/star.200700607).
19. **Torruco-Uco, Juan**, and Betancur-Ancona, David. (2007). Physicochemical and functional properties of makal (*Xanthosoma yucatanensis*) starch. *Food Chemistry*, 101(4): 1319-1326. ISSN: 0308-8146. England. Impact Factor: 4.529. DOI: [10.1016/j.foodchem.2006.03.047](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.03.047).
20. **Juan G. Torruco-Uco**; Luis A. Chel-Guerrero, and David Betancur-Ancona. (2006) Isolation and molecular characterization of makal (*Xanthosoma yucatanensis*) Starch. *Starch/Stärke*, 58(6): 300-307. Online ISSN: 1521-379X. Germany. Impact Factor: 1.837. DOI: [10.1002/star.200500451](https://doi.org/10.1002/star.200500451).
21. Abril Lecuona-Villanueva; **Juan Torruco-Uco**; Luis Chel-Guerrero., and David Betancur-Ancona. (2006). Physicochemical characterization of Mexican cowpea (*Vigna unguiculata*) tailing starch. *Starch/Stärke*, 58(1): 25-34. Online ISSN: 1521-379X. Germany. Impact Factor: 1.837. DOI: [10.1002/star.200500440](https://doi.org/10.1002/star.200500440).

Artículos Publicados en Revistas Arbitradas

1. R. I. León-Alvarez, J. Rodríguez-Miranda, B. Hernández-Santos, **J. G. Torruco-Uco** and C. E. Martínez-Sánchez. **2017**. Determinación de las propiedades químicas y funcionales del residuo desengrasado de *Moringa oleifera*. Journal CIM, Coloquio de Investigación Multidisciplinaria, 5 (2): 1304-1309. **ISSN: 2007-8102**. <https://drive.google.com/file/d/1Apz1fThD9GBP8XojUJUtiQYaE5HJJ-8x/view>
2. S. C. Armas Luna, J. Rodríguez Miranda, E. Herman y Lara, C. M. Guerra Almonacid and **J. G. Torruco Uco***. **2017**. Actividad anticariogénica de los hidrolizados proteínicos y fracciones peptídicas de frijol flor de mayo. Journal CIM, Coloquio de Investigación Multidisciplinaria, 5 (2): 1116-1123. **ISSN: 2007-8102**. <https://drive.google.com/file/d/1Apz1fThD9GBP8XojUJUtiQYaE5HJJ-8x/view>
3. C. A. Pensamiento Niño, E. Herman y Lara, C. E. Martínez Sánchez, **J. G. Torruco Uco** and J. Rodríguez Miranda. **2017**. Uso de la pulpa de mango en la elaboración de botanas extrudidas. Journal CIM, Coloquio de Investigación Multidisciplinaria, 5 (2): 1017-1023. **ISSN: 2007-8102**. <https://drive.google.com/file/d/1Apz1fThD9GBP8XojUJUtiQYaE5HJJ-8x/view>
4. Rubi Cuj-Laines, Betsabé Hernández-Santos, **Juan G. Torruco-Uco**, Cecilia E. Martínez-Sánchez y Jesús Rodríguez-Miranda. **2016**. Uso del chapulín en la elaboración de una botana extrudida. Journal CIM, Coloquio de Investigación Multidisciplinaria 4(1) 726-733. **ISSN: 2007-8102**. <http://www.cim-tecnm.com/journal-cim-open-access>
5. **Torruco, Juan.**; Dávila, Gloria.; Chel, Luis., y Betancur, David. (2008). Actividad antihipertensiva de fracciones peptídicas obtenidas por ultrafiltración a partir de frijol lima (*Phaseolus lunatus*). *Ciencia y Tecnología de Alimentos*. 18(número especial): 11-15.
6. Segura Campos Maira, **Torruco Uco Juan**, Domínguez Magaña Mario, Chel Guerrero Luis y Betancur Ancona David. (2007). Revisión: Péptidos con actividad biológica, una alternativa en la prevención de enfermedades. *Revista de la Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán*. 45: 27-45. ISSN: 0188-5006. México.

Libros Publicados

1. **Juan Torruco Uco**, Luis Chel Guerrero y David Betancur Ancona. Funcionalidad biológica de péptidos bioactivos. 2012. Páginas 112. Primera Edición. Editorial: Editorial Académica Española. Alemania. ISBN: 978-3-659-00918-1.

Capítulos de Libros Publicados

1. Cuj-Laines, R., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C.E., Juárez-Barrientos, J.M., **Torruco-Uco, J.G.**, Rodríguez-Miranda, J. (2018). Book Chapter 5: Relevant aspect of the development of extruded high-protein snacks: An alternative to reduce global undernourishment. In Book: Alternative and Replacement Foods. Ed. Elsevier. 17:141-166. ISBN: 978-012811446-9. DOI: 10.1016/B978-0-12-811446-9.00005-8. India.
2. Rubí Cuj-Laines, Erasmo Herman-Lara, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Jesús Rodríguez-Miranda. (2017). Efecto de la mezcla de harinas de chapulín y maíz sobre las propiedades funcionales de botanas extrudidas. Capítulo 9. En: "Avances de Investigación para el Sector Tecnológico, Ambiental y Alimentario". Márquez Rocha F. J., (Editor). Instituto Tecnológico Superior de los Ríos (Editorial). pp. 169- 181. ISBN: 978-607-97080-1-6.
3. Capítulo XIV. Obtención de hidrolizados proteínicos con pepsina y pancreatina del concentrado proteínico de frijol terciopelo (*Mucuna pruriens*). 2016. Miguel Cadeza-Baglietto, José Enrique Rodríguez-Ramírez, Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez, Jesús Rodríguez-Miranda, Enrique Ramírez-Figueroa, **Juan Gabriel Torruco-Uco**. En: "Avances y Perspectivas en Biotecnología y Ciencias Agropecuarias" Ed. Universidad de San Carlos de Guatemala. ISBN: 978-9929-8141-5-8. p: 191-201.
4. Capítulo XIX. Efecto del método de extracción sobre la calidad del aceite de semilla de calabaza (*Cucurbita pepo*). 2016. María de la Luz Juárez-Rafael, Betsabé Hernández-Santos, Jesús Rodríguez-Miranda, José Manuel Juárez Barrientos, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Cecilia E. Martínez-Sánchez. En: "Avances y Perspectivas en Biotecnología y Ciencias Agropecuarias" Ed. Universidad de San Carlos de Guatemala. ISBN: 978-9929-8141-5-8. p: 272-289.
5. Capítulo XXIX. Efecto de las condiciones de extrusión sobre algunas propiedades funcionales de alimentos balanceados para ganado bovino. 2016. Betsabé Hernández-Santos, Rubi Cuj-Laines, Erasmo Herman-Lara, Cecilia E. Martínez-Sánchez, **Juan G. Torruco-Uco**, Jesús Rodríguez-Miranda. En: "Avances y Perspectivas en Biotecnología y Ciencias Agropecuarias" Ed. Universidad de San Carlos de Guatemala. ISBN: 978-9929-8141-5-8. p: 426-437.
6. **Torruco Uco Juan Gabriel**, Bravo Vergara Arelys del Rocío, Carmona García Roselis, Martínez Sánchez Cecilia Eugenia, Herman y Lara Erasmo, Hernández Santos Betsabé, Rodríguez Miranda Jesús. (2014). Capítulo II. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tema 2.3. Mojarra tilapia del Nilo (*Oreochromis niloticus*) fuente de péptidos con actividad antihipertensiva. En: Investigaciones en Ciencias Biológicas (Biotecnología, Alimentos, Acuacultura y Recursos Naturales). Editores: Nicolás González Cortés, Elizabeth Torres Guillermo, María Concepción de la Cruz Leyva, Jorge Víctor Mendiola Campuzano, Alfonso Castillo Domínguez, Rogelio Zárate Díaz. pp: 71-79. Editorial: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN: 978-607-

7. Roselis Carmona García, Mario Torres Becerril, Andrés Aguirre Cruz, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, **Juan Gabriel Torruco Uco** y Erasmo Herman y Lara. (2014). Capítulo II. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tema 2.9. Caracterización química y funcional de almidón acetilado de malanga (*Colocasia esculenta* Schott). En: Investigaciones en Ciencias Biológicas (Biotecnología, Alimentos, Acuacultura y Recursos Naturales). Editores: Nicolás González Cortés, Elizabeth Torres Guillermo, María Concepción de la Cruz Leyva, Jorge Víctor Mendiola Campuzano, Alfonso Castillo Domínguez, Rogelio Zárate Díaz. pp: 123-129. Editorial: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN: 978-607-606-170-1.

8. Erasmo Herman Lara, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, Roselis Carmona García, **Juan Gabriel Torruco Uco**, Marco Antonio Godínez Ruiz y José Alexis García Toledo. (2014). Capítulo II. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tema 2.16. Modelación matemática de la deshidratación osmótica del jengibre. En: Investigaciones en Ciencias Biológicas (Biotecnología, Alimentos, Acuacultura y Recursos Naturales). Editores: Nicolás González Cortés, Elizabeth Torres Guillermo, María Concepción de la Cruz Leyva, Jorge Víctor Mendiola Campuzano, Alfonso Castillo Domínguez, Rogelio Zárate Díaz. pp: 175-182. Editorial: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN: 978-607-606-170-1.

9. Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, Roselis Carmona García, **Juan Gabriel Torruco Uco**, Rebeca Gloria Tejeda, José Alexis García Toledo y Erasmo Herman y Lara. (2014). Capítulo II. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tema 2.18. Evaluación del color en la deshidratación osmótica con escaldado del jengibre (*Zingiber officinale*). En: Investigaciones en Ciencias Biológicas (Biotecnología, Alimentos, Acuacultura y Recursos Naturales). Editores: Nicolás González Cortés, Elizabeth Torres Guillermo, María Concepción de la Cruz Leyva, Jorge Víctor Mendiola Campuzano, Alfonso Castillo Domínguez, Rogelio Zárate Díaz. pp: 190-196. Editorial: Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. ISBN: 978-607-606-170-1.

10. Galicia Martínez, S., **Torruco Uco, J.**, Negrete León, E., Cadena Pino, M.L., Acevedo Fernández, J.J., Angeles Chimal, J.S., Santa-Olalla Tapia, J., & Petricevich López, V.L. (2013). Capítulo 7. Actividad de los hidrolizados proteínicos de *Mucuna pruriens* en modelos *in vivo* que revierten enfermedades incluidas dentro del síndrome metabólico. En: Bioactividad de péptidos derivados de proteínas alimentarias. Editores: M. Segura Campos, L. Chel Guerrero & D. Betancur Ancona. pp. 155-173. Editorial: OmniaScience. ISBN: 978-84-940234-4-6.

11. **J.G. Torruco-Uco**, L.A. Chel-Guerrero, & D.A. Betancur-Ancona. (2011). Chapter 2. Bioactive Peptides: An Alternative Treatment for Chronic Degenerative Diseases. In: Nutraceuticals and functional foods: conventional and non-conventional sources. Editores: M.E. Jaramillo-Flores, E.C. Lugo-Cervantes and L. Chel-Guerrero. pp.19-49. Editorial: Studium Press LLC. ISBN: 978-1933699592.

- **Maestría en Ciencias en Alimentos (Tesis Culminadas como Director)**

1. Obtención y evaluación de hidrolizados proteicos de semillas de quelite blanco (*amaranthus hybridus*) y amaranto (*amaranthus hypochondriacus*) como antiolesterolémicos y antitrombóticos. Alumna: **Dhorle Gardenia Domínguez Delfín**. Fecha de obtención de grado: **31/Enero/2019**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
2. Actividad biológica de los hidrolizados proteínicos obtenidos de las fracciones proteicas del chapulín (*Sphenarium purpurascens* Ch.) Alumna: **Coral Abigail Mata Ramírez**. Fecha de obtención de grado: **28/Junio/2018**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
3. Obtención y caracterización de fracciones peptídicas de dos variedades de frijol y su evaluación como componentes bioactivos. Alumna: **Shunashi del Carmen Armas Luna**. Fecha de obtención del grado: **11/Diciembre/2017**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
4. Efecto antitrombótico de fracciones peptídicas bioactivas obtenidas a partir de frijol terciopelo (*Mucuna pruriens* var. utilis). Alumno: **Miguel Cadeza Baglietto**. Fecha de obtención del grado: **24/Junio/2016**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
5. Evaluación de la actividad inhibitoria de la enzima convertidora de angiotensina empleando hidrolizados proteicos de *Mucuna pruriens*. Alumno: **José Enrique Rodríguez Ramírez**. Fecha de obtención del grado: **07/Diciembre/2015**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
6. Evaluación de fracciones peptídicas con actividad antihipertensiva a partir del esqueleto de tilapia (*Oreochromis niloticus*). Alumna: **Berenise Borges Contreras**. Fecha de obtención del grado: **30/Agosto/2013**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
7. Actividad antioxidante de hidrolizados obtenidos a partir de la harina de esqueleto de mojarra tilapia (*Oreochromis niloticus*). Alumno: **Walfri Ediel Cruz Torres**. Fecha de obtención del grado: **21/Febrero/2013**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.

- **Maestría en Ciencias en Alimentos (Tesis Culminadas como Codirector)**

1. Caracterización parcial de almidón resistente obtenidos mediante la formación de complejos de almidón de malanga con ácidos grasos saturados (AR5). Alumna: **Madeleine Perucini Avendaño**. Fecha de obtención del grado: **30/Junio/2016**. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec*.
2. Evaluación del efecto combinado de deshidratación osmótica y secado por ventana refractiva sobre las propiedades físicas y químicas del betabel (*Beta vulgaris* L.). Alumna: **Carolina Calderon Chiu**. Fecha de obtención del grado:

10/Junio/2016. *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*

3. Evaluación del efecto del proceso de extracción de aceite sobre la capacidad antioxidante de la torta desengrasada de la semilla de zapote mamey (*Pouteria sapota*). Alumna: **Adriana Pérez Sánchez**. Fecha de obtención del grado: **26/Febrero/2014.** *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*
4. Obtención y caracterización de almidón resistente a partir de almidón de malanga (*Colocasia esculenta* Schott) modificado con ácido cítrico. Alumna: **Gabriela Soledad Barragán Zárate**. Fecha de obtención del grado: **30/Agosto/2013.** *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*
5. Efecto del escaldado y cloruro de calcio durante el deshidratado osmótico y osmoconvectivo de rábano (*Raphanus sativus* L.). Alumna: **Hermelinda Pacheco Angulo**. Fecha de obtención del grado: **18/Noviembre/2011.** *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*

- **Maestría en Ciencias en Innovación Agroalimentaria Sustentable (Tesis Culminadas como Codirector)**

1. Hidrolizados proteicos de chía (*Salvia hispánica* L.) con actividad antioxidante en la formulación de una bebida funcional. Alumna: **Sonia Carolina López García**. Fecha de obtención de grado: **28/Abril/2017.** *Colegio de Postgraduados Campus Córdoba.*

- **Licenciatura en Ingeniería Bioquímica (Tesis Culminadas)**

1. Evaluación de las propiedades físicas, químicas y funcionales de la harina rica en proteína del chapulin (*Sphenarium purpurascens* Ch.). Alumna: **Anahí de Jesús Osorio Hernández**. Fecha de titulación: **13/Diciembre/2017.** *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*
2. Evaluación del proceso de desmineralización del agua cruda y su calidad química para la alimentación de calderas de la planta Bio Pappel Printing Tuxtepec, Oaxaca. Alumno: **Daniel Roque Jorge**. Fecha de titulación: **05/Marzo/2015.** *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*
3. Seguimiento de pH y termografía de la miel final durante su almacenamiento. Alumna: **Josefa Judith Espejo Landeros**. Fecha de titulación: **18/Junio/2014.** *Instituto Tecnológico de Tuxtepec.*
4. Obtención de péptidos con actividad antihipertensiva a partir de los hidrolizados proteínicos del esqueleto de mojarra tilapia del Nilo (*Oreochromis niloticus*). Alumna: **Arelys del Rocío Bravo Vergara**. Fecha de titulación: **28/Junio/2013.**

- **Licenciatura en Ingeniería en Industrias Alimentarias (Tesis Culminadas como Codirector)**

1. Obtención y caracterización funcional de los hidrolizados proteínicos de frijol terciopelo (*Mucuna pruriens*). Alumna: **Victoria Carrera Calixto**. Fecha de titulación: **07/Abril/2016**. *Instituto Tecnológico Superior de las Choapas*.
2. Efecto de la cáscara de cacao (*Theobroma cacao* L.) sobre la calidad de muffins y galletas. Alumno: **Sergio Hernández Martínez**. Fecha de titulación: **07/Abril/2016**. *Instituto Tecnológico Superior de las Choapas*.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS

Proyectos Financiados:

1. **2016-2018**. Evaluación de la capacidad antioxidante y anticariogénica de los hidrolizados proteínicos de frijol flor de mayo y frijol pinto. Tecnológico Nacional de México. Clave: 5959.16-P. Financiamiento: \$ 250,000.00.
2. **2014-2015**. Evaluación de las propiedades funcionales de hidrolizados proteínicos de frijol terciopelo (*Mucuna pruriens*). Convocatoria de Proyectos de Investigación Científica, Investigación Aplicada o Desarrollo Tecnológico. Clave: 5463.14-P. SEP-DGEST. Financiamiento: \$ 135,000.00.
3. **2010-2011**. Actividad antihipertensiva y antioxidante de fracciones peptídicas obtenidas del hidrolizado proteínico del esqueleto de pescado tilapia (*Oreochromis niloticus*) Convocatoria Solicitud de Apoyo a la Incorporación de Nuevos PTC-PROMEP. Financiamiento: \$ 402,637.00.

Proyectos Registrados:

1. **2013-2014**. Función biológica de hidrolizados proteínicos y fracciones peptídicas de frijol terciopelo (*Mucuna pruriens*). Con clave de registro: TUX-MCALI-2013-301.
2. **2011-2012**. Evaluación de la actividad biológica de los hidrolizados proteínicos y fracciones peptídicas obtenidos del esqueleto de mojarra tilapia del Nilo (*Oreochromis niloticus*). Con clave de registro: TUX-IBQ-MCA-2011-111. DGEST.
3. **2010-2012**. Obtención y caracterización funcional de hidrolizados proteínicos de frijol negro (*Phaseolus vulgaris* L.) típico de la región del Papaloapan. Con Clave de Registro: TUX-IBQ-2010-108. DGEST.

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

1. Rubí Cuj-Laines, Erasmo Herman-Lara, Betsabé Hernández-Santos, **Juan G. Torruco-Uco**, Cecilia E. Martínez-Sánchez, José M. Juárez-Barrientos, Jesús Rodríguez-Miranda. (2017). Efecto de la mezcla de harinas de chapulín (*Sphenarium purpurascens* Ch.) y maíz (*Zea mays* L.) sobre los parámetros de color en botanas extrudidas. Memorias del XXXVIII Encuentro Nacional de la AMIDIQ Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero, México. 9 al 12 de Mayo de 2017. P.p. ALI 2 – ALI 7. ISBN-978-607-95593-5-9.
2. María Elena Yáñez Villar, Edgar Sánchez Ortega, **Juan Gabriel Torruco Uco**, Betsabé Hernández Santos y Jesús Rodríguez Miranda. (2016). Caracterización física y propiedades funcionales de las semillas *inga edulis* de Juan Rodríguez Clara Veracruz. Memorias del XXXVII Congreso de la AMIDIQ en Puerto Vallarta, Jalisco, México, del 3 al 6 de Mayo del 2016. P.p. Ali -26 - 31. ISBN: 978-607-95593-4-2.
3. Miguel Cadeza Baglietto, Erasmo Herman y Lara, Roselis Carmona García, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, Jesús Rodríguez Miranda, José Manuel Juárez Barrientos, Betsabé Hernández Santos y **Juan Gabriel Torruco Uco**. (2016). Actividad inhibitoria de la agregación plaquetaria del hidrolizado proteínico de *Mucuna pruriens*. Memorias del XXXVII Congreso de la AMIDIQ en Puerto Vallarta, Jalisco, México, del 3 al 6 de Mayo del 2016. P.p. Ali-77 - 82. ISBN: 978-607-95593-4-2.
4. José Manuel Juárez-Barrientos, Betsabé Hernández-Santos, Erasmo Herman-Lara, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Jesús Rodríguez-Miranda. (2015). Efecto de la cocción sobre alguna propiedades funcionales de la harina de semillas de castaña (*Artocarpus altilis*). Memorias del XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ “Retos de la Ingeniería Química en la globalización” Cancún, Quintana Roo, México, del 5 al 8 Mayo de 2015. P.p. 10-13. ISBN: 978-607-95593-3-5.
5. Irma Cruz-Cabrera, María A. Vivar-Vera, Ricardo O. Navarro-Cortez, **Juan G. Torruco-Uco**, Enrique Ramírez-Figueroa, Araceli Pérez-Silva, Jesús Rodríguez-Miranda. (2015). Extrusión de mezclas de harinas de residuos agroindustriales de piña y maíz. Memorias del XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ “Retos de la Ingeniería Química en la globalización” Cancún, Quintana Roo, México, del 5 al 8 Mayo de 2015. P.p. 164-169. ISBN: 978-607-95593-3-5.
6. Beatriz Solís Soriano, Jesús Rodríguez Miranda, **Juan Gabriel Torruco Uco**, Enrique Ramírez Figueroa. (2015). Diseño y construcción de un secador de alimentos multipropósito. Memorias del XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ “Retos de la Ingeniería Química en la globalización” Cancún, Quintana Roo, México, del 5 al 8 Mayo de 2015. P.p. 298-303. ISBN: 978-607-95593-3-5.
7. Alma Cinthya Solis Ramos, Rosa Elizabeth Régules López, **Juan Gabriel Torruco Uco**, Roselis Carmona García, Jesús Rodríguez-Miranda, Cecilia Eugenia Martínez

Sánchez, Erasmo Herman y Lara. (2014). Simulación matemática de la deshidratación osmótica del plátano macho. Memorias del XXXV Encuentro de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ), celebrado del 6 al 9 de Mayo del 2014, Puerto Vallarta., Jalisco. P.p. 114-118. ISBN: 978-607-95593-2-8.

8. Berenise Borges-Contreras, Roselis Carmona-García, Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez, Erasmo Herman-Lara, Jesús Rodríguez-Miranda, Betsabé Hernández-Santos, María de la Luz Sánchez-Mundo, **Juan Gabriel Torruco-Uco**. (2014). Fracciones peptídicas del esqueleto de tilapia con actividad inhibitoria de la enzima convertidora de angiotensina (ECA). Memorias del XXXV Encuentro de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ), celebrado del 6 al 9 de Mayo del 2014, Puerto Vallarta., Jalisco. P.p. 382-385. ISBN: 978-607-95593-2-8.
9. Bruno Alberto Sánchez-Ruiz, Julio Cesar Serrano-Niño, Betsabé Hernández-Santos, Jesús Rodríguez-Miranda, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Roselis Carmona-García, Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez. (2014). Cinéticas de formación de acrilamida en chips de plátano macho (*Musa paradisiaca* AAB) elaboradas con aceite enriquecido con ácido linoleico conjugado, Memorias del XXXV Encuentro de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ), celebrado del 6 al 9 de Mayo del 2014, Puerto Vallarta., Jalisco. P.p. 394-397. ISBN: 978-607-95593-2-8.
10. David Solís-Ulloa, Erasmo Herman-Lara, Roselis Carmona-García, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Jesús Rodríguez-Miranda, Betsabé Hernández-Santos, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez. (2014). Evaluación de pretratamientos sobre la absorción de aceite en chips modelo de plátano macho (*Musa paradisiaca* AAB). Memorias del XXXV Encuentro de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ), celebrado del 6 al 9 de Mayo del 2014, Puerto Vallarta., Jalisco. P.p. 409-413. ISBN: 978-607-95593-2-8.
11. Christian A, Pensamiento-Niño; Betsabé Hernández-Santos; Cecilia E, Martínez-Sánchez; María A, Vivar-Vera; **Juan G, Torruco-Uco**; Jesús, Rodríguez-Miranda. (2014). Algunas propiedades funcionales del residuo desengrasado de semilla de piñón (*Pinus pinea* L.). VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica XIX Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica XII Jornadas Científicas de Biomedicina y Biotecnología Molecular 80 Aniversario de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, celebrado del 9 al 11 de abril del 2014, Mazatlán., Sinaloa.
12. Nancy Cazarín-Antonio; Olivia Quijano-Jerónimo; Betsabé Hernández-Santos; Cecilia E, Martínez-Sánchez; **Juan, G. Torruco-Uco**; Enrique Ramírez-Figueroa; Jesús Rodríguez-Miranda. (2014). Caracterización parcial de las propiedades físicas del huaje (*Leucaena leucocephala*) de dos regiones. VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica XIX Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica XII Jornadas Científicas de Biomedicina y Biotecnología Molecular 80 Aniversario de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, celebrado del 9 al 11 de abril del 2014,

Mazatlán., Sinaloa.

13. Erasmo, Herman y Lara, Juan Carlos, Villalobos Arreola, Betsabé Hernández Santos, Cecilia Eugenia, Martínez Sánchez, **Juan Gabriel Torruco Uco**, Rocelis, Carmona García y Jesús Rodríguez Miranda. (2014). Evaluación del secado convectivo con flujo de aire revertido en el color del jengibre. VIII Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica XIX Congreso Nacional de Ingeniería Bioquímica XII Jornadas Científicas de Biomedicina y Biotecnología Molecular 80 Aniversario de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, celebrado del 9 al 11 de abril del 2014, Mazatlán., Sinaloa.
14. C. Solís-Ramos, I. Cruz-Cabrera, B. A. Sánchez-Ruíz, E. Herman-Lara, B. Hernández-Santos, J. Rodríguez-Miranda, **J. G. Torruco-Uco**, R. Carmona-García y C. E. Martínez-Sánchez. (2013). Propiedades geométricas de semilla de zapote mamey de las comunidades de Usila y Jacatepec. Libro electrónico: Foro Multidisciplinario de Investigación 2013., (FOMI-2013) 18-20 de Septiembre del 2013. Tuxtepec., Oax. México. P.p. 252-256. ISBN: 978-607-7912-28-6.
15. A. Pérez-Sánchez, B. Hernández-Santos, E. Herman-Lara, J. Rodríguez-Miranda, **J. G. Torruco-Uco**, R. Carmona-García y C.E. Martínez-Sánchez. (2013). Evaluación de la capacidad antioxidante de la torta desengrasada de la semilla de zapote mamey. Libro electrónico: Foro Multidisciplinario de Investigación 2013., (FOMI-2013) 18-20 de Septiembre del 2013. Tuxtepec., Oax. México. P.p. 241-245. ISBN: 978-607-7912-28-6.
16. J. Rodríguez-Miranda, R. Santiago-Adame, R.O. Navarro-Cortez, C.E. Martínez-Sánchez, **J.G. Torruco-Uco**, E. Ramírez-Figueroa, E. Herman y Lara y B. Hernández-Santos. (2013). Propiedades antioxidantes de la malanga (*Colocasia esculenta*). Libro electrónico: Foro Multidisciplinario de Investigación 2013., (FOMI-2013) 18-20 de Septiembre del 2013. Tuxtepec., Oax. México. P.p. 236-240. ISBN: 978-607-7912-28-6.
17. **J.G. Torruco-Uco**, A.R. Bravo-Vergara, R. Carmona-García, C.E. Martínez-Sánchez, E. Herman- Lara, J. Rodríguez-Miranda, D.A. Betancur-Ancona. (2013). Actividad antihipertensiva de hidrolizados proteicos del esqueleto de mojarra tilapia (*Oreochromis niloticus*) obtenidos con alcalasa. Libro electrónico: Foro Multidisciplinario de Investigación 2013., (FOMI-2013) 18-20 de Septiembre del 2013. Tuxtepec., Oax. México. P.p. 155-160. ISBN: 978-607-7912-28-6.
18. **Torruco Uco Juan Gabriel**, Bravo Vergara Arelys del Rocío, Carmona García Roselis, Martínez Sánchez Cecilia Eugenia, Herman y Lara Erasmo, Hernández Santos Betsabé, Rodríguez Miranda Jesús. (2013). Mojarra tilapia del nilo (*Oreochromis niloticus*) fuente de péptidos con actividad antihipertensiva. 3er. Simposium Internacional de Investigación Multidisciplinaria y 4to. Encuentro Nacional de Investigación Científica, 21, 22 y 23 de Agosto, Villahermosa., Tabasco. P.p. 50-57. ISBN: 978-607-606-169-5.

19. Alma Cinthya Solís-Ramos, Irma Cruz-Cabrera, Bruno Alberto Sánchez-Ruíz, Erasmo Herman-Lara, Betsabé Hernández-Santos, Jesús Rodríguez-Miranda, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Roselis Carmona-García, Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez. (2013). Caracterización parcial de semillas de zapote mamey (*Pouteria sapota*). Memorias del 25 Encuentro Nacional de Investigación Científica y Tecnológica del Golfo de México. Celebrado los días 23 y 24 de mayo de 2013, en Altamira, Tamaulipas. P.p. 143-147. ISBN: 978-607-95201-4-4.
20. Bruno Alberto Sánchez-Ruíz, Alma Cinthya Solís-Ramos, Irma Cruz-Cabrera, Erasmo Herman-Lara, Betsabé Hernández-Santos, Jesús Rodríguez-Miranda, **Juan Gabriel Torruco-Uco**, Roselis Carmona-García, Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez. (2013). Propiedades funcionales de la semilla de zapote mamey (*Pouteria sapota*). Memorias del XXXIV Encuentro Nacional y III Congreso Internacional de la AMIDIQ. que se llevó a cabo 7 al 10 de Mayo del 2013 en Mazatlán, Sinaloa, México. P.p. 2017-2022. ISBN: 978-607-95593-1-1.

RECONOCIMIENTOS

1. Presidente del Consejo de Posgrado de la Maestría en Ciencias en Alimentos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. **2019-2020.**
2. Jefe del Laboratorio de Ciencias de Alimentos de la Maestría en Ciencias en Alimentos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. **2019-2020.**
3. **1er. lugar de poster** en el **7° SIMPOSIUM INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA**, otorgado por Originalidad, Pertinencia, Impacto e Innovación en la Categoría: Ciencia, Tecnología y Salud. Celebrado en la Universidad de San Carlos Guatemala los días 04 al 06 de Octubre del 2017.
4. **Distinción: Investigador Nacional Nivel I**, distinción otorgada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) a través del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). **Del 01 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2022.** No. de expediente: 51654.
5. **Distinción: Investigador Nacional Nivel I**, distinción otorgada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) a través del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). **Del 01 de enero de 2016 al 31 de diciembre de 2018.** No. de expediente: 51654.
6. **Distinción: Candidato a Investigador Nacional**, otorgado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT) a través del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). **Del 01 de enero de 2011 al 31 de diciembre de 2013.** No. de expediente: 51654.

7. Perfil Deseable **PRODEP** para profesores de Tiempo Completo. **2017-2020.**
8. Perfil Deseable **PROMEP** para profesores de Tiempo Completo. **2014-2017.**
9. Perfil Deseable **PROMEP** para profesores de Tiempo Completo. **2011-2014.**
10. Coordinador del Posgrado de la Maestría en Ciencia en Alimentos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. **2012-2013.**
11. Mención Honorífica en el 34 Premio Nacional en Ciencias y Tecnología de Alimentos 2010, en la categoría Profesional en Ciencia de los Alimentos. México, D.F. Octubre de 2010.

ASOCIACIONES A LAS QUE PERTENECE

1. Socio de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química A.C. (AMIDIQ). Del 2014 a la fecha.
2. RCEA del CONACYT. Desde el 2012 a la fecha.
3. Socio de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería (SMBB). Del 2014 a la fecha.