

ERASMO HERMAN Y LARA

Miembro SNI: Nivel II
Profesor con Perfil deseable PROMEP
E-MAIL: erasmo_hl@hotmail.com
TEL: (287) 875- 1880



Fecha de Actualización: 18 / 02 / 19

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniero Bioquímico. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. 1978-1982.

Maestro en Ciencias en Alimentos. CREGIT-Instituto Tecnológico de Veracruz. 1986-1989.

Doctor en Ciencias en Alimentos. UNIDA-Instituto Tecnológico de Veracruz. 1996-2000.

EXPERIENCIA DOCENTE

A. LICENCIATURA: INGENIERÍA BIOQUÍMICA. 1983-2018. Matemáticas I, II y III, Química inorgánica, Química Orgánica, Estadística, Físico-química, Operaciones Unitarias I, III, IV y V, Ingeniería de Proyectos, Ingeniería Económica, Bioquímica I y II, Tecnología de Fermentaciones, Microbiología Industrial, Cinética Química y Biológica.

B: POSGRADO: MAESTRÍA EN CIENCIAS EN ALIMENTOS. 2003-2018. Físico-Química de Alimentos, Diseño de Experimentos, Ingeniería de Alimentos II, Metodología de la Investigación, Seminario de investigación I, II y III, Tesis.

EXPERIENCIA LABORAL

Técnico-Químico. Fábricas de Papel Tuxtepec. **FAPATUX.** 1980-1981.

Químico Analista. Ingenio Adolfo López Mateos, S.A. **IALM.** 1982-1983.

Profesor-Investigador. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. **ITTUX.** 1983 a la fecha.

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

ARTÍCULOS CIENTÍFICOS:

Emmanuel Ramírez-Rivera (Tesis Doctorado en Coasesoría Directa), José Manuel Juárez-Barrientos (Tesis Doctorado en Coasesoría Directa), Jesús Rodríguez-Miranda, Pablo Díaz-Rivera, Lorena Guadalupe Ramón-Canul, José Andrés Herrera-Corredor, María Isabel Hernández-Serrano, **Erasmus Herman-Lara**. 2017. "Typification of a fresh goat cheese of México by path models". *Turkish Journal of Veterinary and Animal Science*. 41(2):213-220. ISSN: 1303-6181. **Autor de Correspondencia y Co-director de tesis**.

José M. Juárez-Barrientos, Betsabé Hernández-Santos, **Erasmus 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. ISSN: 2079-052. **Tercer Autor**.

Emmanuel de J. Ramírez-Rivera (Tesis Doctorado en Coasesoría Directa), José López-Collado, Pablo Díaz-Rivera, Eusebio Ortega-Jiménez, Glafiro Torres-Hernández, Jazmín Jacinto-Padilla & Erasmus Herman-Lara. 2017. "A multi-criteria approach to identify favorable areas for goat production systems in Veracruz, Mexico". *Tropical Animal Health and Production*. 49(4):725-731. ISSN: 0049-4747. **Séptimo Autor**.

Emmanuel de J. Ramírez-Rivera (Tesis Doctorado en Coasesoría Directa), Lorena G. Ramón-Canul, Pablo Díaz-Rivera, José M. Juárez-Barrientos, **Erasmus Herman-Lara**, Witoon Prinyawiwatukul & José A. Herrera-Corredor. 2017. "Sensory profiles of artisan goat cheeses as influenced by the cultural context and the type of panel". *International Journal of Food Science and Technology*. 52(8):1780-1800. ISSN: 1365-2621. **Quinto Autor**.

Erasmus Herman-Lara, Marisol Tejeda-Paz (Tesis de Maestría), Cecilia E. Martínez-Sánchez, Jesús Rodríguez-Miranda, Emmanuel J. Ramírez-Rivera, Betsabé Hernández-Santos, José M. Juárez-Barrientos. 2017. "Differential scanning calorimetry coupled with chemometric tools for determining adulteration with vegetable fat in fresh cheeses". *LWT-Food Science and Technology*. 85:269-274. ISSN: 0023-6438. **Primer Autor**.

Betsabé Hernández-Santos, Edgar Sánchez-Ortega (Tesis de Maestría), **Erasmus Herman-Lara**, Jesús Rodríguez-Miranda, Carlos A. Gómez Aldapa, Fernanda Peryronel, Alejandro G. Marangoni, Cecilia E. Martínez-Sánchez. 2017. Physicochemical and thermal characterization of seed oil from Mexican mamey sapote (*Pouteria sapota*). *Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCs)*. 94(10):1269-1277. ISSN: 0003-021X. **Tercer Autor**.

Emmanuel de J. Ramírez-Rivera (Tesis Doctorado en Coasesoría Directa), Lorena G. Ramón-Canul, Glafiro Torres-Hernández, José A. Herrera-Corredor, José M. Juárez-Barrientos, Jesús Rodríguez-Miranda, **Erasmus Herman-Lara** & Pablo Díaz-Rivera. 2018. Typification of matured goat cheese produced in the central mountainous zone state of Veracruz, México. *Agrociencia Índice de Revistas Mexicanas de Investigación científica y Tecnológica (CONACYT)*. 52(1): 15-34. ISSN. 1405-3195. **Séptimo Autor**. URL: <http://www.colpos.mx/agrocien/Bimestral/2018/ene-feb/ene-feb-18.html>

Rodríguez-Miranda, J., Martínez-Sánchez, C.E., Hernández-Santos B., Juárez-Barrientos, J.M., Ventura-Báez, E.G. (Tesis Maestría Asesoría Directa) and **Herman-Lara, E.** 2018. Effect of enzymatic pretreatment on the physical quality of plantain (*Musa* spp., group AAB) employing airflow reversal drying. *Journal of Food Science and Technology*. 55(1):157-163.

Ramírez-Rivera Emmanuel de Jesús (Tesisista de Doctorado), Díaz-Rivera Pablo, Ramón-Canul Lorena Guadalupe, Juárez-Barrientos José Manuel, Rodríguez-Miranda Jesús, **Herman-Lara Erasmo**, Prinyawiwatkul Witoon, Herrera-Corredor José Andrés. **2018**. Comparison of performance and QDA® sensory profiling and its relationship to consumer liking between the artisanal cheese producers panel vs. descriptive trained panel. *Journal of Dairy Science*. **101(7): 5851-5864**. DOI: doi.org/10.3168/jds.2017-14213. **Sexto autor y Co-director de Tesis.**

C. A. Pensamiento-Niño (tesista de Maestría), C. A. Gómez-Aldapa, B. Hernández-Santos, J. M. Juárez-Barrientos, **E. Herman-Lara**, C. E. Martínez-Sánchez, J. G. Torruco-Uco y J. 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**. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3363-z>. **Quinto autor.**

Juan G. Torruco Uco, · Betsabé Hernández Santos, · **Erasmo Herman Lara**, · Cecilia E. Martínez Sánchez, José M. Juárez Barrientos, · Jesús Rodríguez Miranda. **2019**. Chemical, functional and thermal characterization, and fatty acid profile of the edible grasshopper (*Sphenarium purpurascens* Ch.). *European Food Research and Technology*. **245(1):285-292**. DOI:<https://doi.org/10.1007/s00217-018-3160-y>. **Tercer Autor.**

Rodríguez-Miranda, Jesús; Gallegos-Marín, Ivet; Hernández Santos, Betsabé; **Herman-Lara, Erasmo**; Medina-Juárez, Luis; Juárez-Barrientos, José; Martínez Sánchez, Cecilia Eugenia. **2019**. Effect of frying and storage on oxidative quality of conjugated linoleic acid-rich soybean oil produced by photoisomerization using plantain as a model system. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI: [10.1002/JSFA.9614](https://doi.org/10.1002/JSFA.9614). **ON LINE**. **Cuarto Autor.**

Christian A. Pensamiento-Niño (tesista de Licenciatura), Betsabé-Hernández-Santos, **Erasmo Herman-Lara**, José M. Juárez Barrientos, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Emmanuel J. Ramírez-Rivera & Jesús Rodríguez Miranda. **2019**. Physical, mechanical, functional and chemical properties of Mexican pink pinion (*Pinus pinea* L.). *Journal of Food Science and Technology*. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-018-3536-9>. **ON LINE**. **Tercer Autor.**

José M. Juárez-Barrientos, Marisol de Montserrat Tejeda-Paz (tesista de maestría), Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera, Andrés Aguirre-Cruz, Jesús Rodríguez-Miranda, Cecilia E. Martínez-Sánchez and **Erasmo Herman-Lara**. **2019**. Use of Quantitative Descriptive Analysis (QDA) coupled with multivariate statistical methods to detection and discrimination of adulterated fresh cheeses. *Journal of Sensory Studies*. DOI: [10.1111/joss.12479](https://doi.org/10.1111/joss.12479). **ON LINE**. **Autor de correspondencia y Director de Tesis.**

CAPÍTULOS DE LIBROS:

Advances in food science and food biotechnology in developing countries. Mathematical Simulation of fixed bed drying of plantain. **Publicación Oficial de la Asociación Mexicana de Ciencias den los Alimentos/México, D.F. 2008**. (2):12-21. **PUBLICADO. ISBN: 978-968-9406-00-6**. Miguel A. García Muñoz, Cecilia E. Martínez Sánchez, María A. Vivar Vera, Enrique Ramírez Figueroa, Luz Araceli Ochoa Martínez y Erasmo Herman y Lara.

Advances in food science and food biotechnology in developing countries. Preparation and partial characterization of taro (*Colocasia esculenta*) flour for the preparation of sugar cookies. **Publicación Oficial de la Asociación Mexicana de Ciencias de los**

Alimentos/México, D.F. **2008**. (2):189-194. **PUBLICADO**. **ISBN: 978-968-9406-00-6**. O. Ortiz Negrete, Erasmo Herman y Lara, Enrique Ramírez Figueroa y María de los A. Vivar Vera.

Avances y Perspectivas de Investigación Multidisciplinaria Biotecnología y Ciencias Agropecuarias. **Publicación oficial de Universidad de San Carlos de Guatemala**. Centro Universitario de Petén. **2012**. Capítulo I: 21-26. **PUBLICADO**. **ISBN: 978-9929-8141-0-3**. Herman-Lara Erasmo, Vajando-Anaya Edgar.S., Carmona-García Roselis, Torruco-Uco Juan G., Ruiz-López Irving I. y Martínez-Sánchez Cecilia E.

Los alimentos en México y su relación con la salud. Potencial nutricional de la semilla de calabaza (*Cucurbita pepo*). **Plaza y Valdéz Editores, S.A./México, D.F. 2014**. (1):191-212. **PUBLICADO**. **ISBN: 978-607-402-718-1**. Betsabé Hernández Santos, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, Alberto J. Gordillo Martínez, Javier Castro Rosas, Carlos Alberto Gómez Aldapa, Erasmo Herman y Lara y Jesús Rodríguez Miranda.

Deshidratación osmótica por impregnación con ácido ascórbico y su efecto en textura de plátano macho. **2015. JOURNAL CIM Science, Technology and Educational Research. Revista Electrónica Arbitrada. ISSN: 2007-8102. Volumen 3 No.1**. Páginas: 484-491. **PUBLICADO**. A. C. Solis Ramos, C. E. Martínez Sánchez, J. Rodríguez Miranda, I. I. Ruiz López y E. Herman y Lara.

Efecto del secado por ventana refractiva sobre las propiedades físicas del betabel (*Beta vulgaris* L.). **2016. JOURNAL CIM Science, Technology and Educational Research. Revista Electrónica Arbitrada. ISSN: 2007-8102. Volumen 4 No.1**. Páginas: 534-540. **PUBLICADO**. Carolina Calderón-Chiu, Juan G. Torruco-Uco, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Roselis Carmona-García, Erasmo Herman-Lara.

Libro: Avances de investigación para el sector tecnológico, ambiental y alimentario. Capítulo 9: 1ª Edición: Efecto de la mezcla de harinas de chapulín y maíz sobre las propiedades funcionales de botanas extrudidas. **2017**. Páginas: 169-181. **ISBN: 978-607-97080-1-6**. **PUBLICADO**. Rubí Cuj-Laines, Erasmo Herman-Lara, Juan Gabriel Torruco-Uco, Jesús Rodríguez-Miranda.

Relevant aspects of the development of extruded high-protein snacks: An alternative to reduce global undernourishment. Alternative and replacement foods (Volume 17). Handbook of Food Bioengineering. **1st Edition. Volume 17 Chapter 5. Pages: 141-166**. Editors: Alina Maria Holban Alexandru Mihai Grumezescu **ISBN: 9780128114469**. Rubi Cuj-Laines, Betsabé Hernández-Santos, **Erasmo Herman-Lara**, Cecilia E. Martínez-Sánchez, José M. Juárez-Barrientos, Juan G. Torruco-Uco and Jesús Rodríguez-Miranda. Editores Alexandru Mihai Grumezescu & Alina Maria Holban. **Academic Press. ELSEVIER. 2018. PUBLICADO**.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN REALIZADOS

“Desarrollo de un paquete tecnológico del deshidratado osmótico de jengibre” **Proyecto individual: DGEST. 2012. Clave: TUX-AL-2012-110**.

“Impregnación de sustancias bioactivas a través de la deshidratación osmótica de alimentos”. **Proyecto individual: DGEST. 2013. Clave: TUX-MCALI-2013-300**.

“Evaluación del secado convectivo en las propiedades físicas y químicas del jengibre”.

Financiamiento interno: Instituto Tecnológico de Tuxtepec. 2014. Clave: ITTUX-04.

“Evaluación del efecto del secado con tecnología de ventana refractiva en las propiedades químicas y físicas del betabel”. **Financiamiento del TecNM. Proyecto Individual. 2015. Clave: 5658.15-P.**

“Nanoencapsulación de ácido linoleico conjugado para el enriquecimiento de queso fresco y su efecto sobre la estructura, textura, color perfil térmico y lipídico”. **Financiamiento del TecNM. Proyecto Individual. 2017. Clave: 6205.17-P.**

PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SEMINARIOS

Evaluación de color en plátano macho por efecto de impregnación de ácido ascórbico mediante deshidratación osmótica. XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ. Cancún, QR. **2015.** (3):18-23. **PUBLICADO. ISBN 978-607-95593-3-5.** Alma Cinthya Solis Ramos, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, Roselis Carmona García, Betsabé Hernández Santos, Irving Israel Ruiz López y **Erasmus Herman y Lara.**

Deshidratación osmótica por impregnación con ácido ascórbico y su efecto en textura de plátano macho. Coloquio de Investigación Multidisciplinaria. Orizaba, Ver. **2015.** 3(1):484-491. **PUBLICADO. ISSN: 2007-8102.** A. C. Solis Ramos, C. E. Martínez Sánchez, J. Rodríguez Miranda, I. I. Ruiz López y **E. Herman y Lara.**

Efecto de la deshidratación osmótica sobre las propiedades físicas del betabel (*Beta vulgaris* L.). Coloquio de Investigación Multidisciplinaria. Orizaba, Ver. **2015.** 3(1):476-483. **PUBLICADO. ISSN: 2007-8102.** C. Calderón-Chiu, J.G. Torruco-Uco, C. E. Martínez-Sánchez, R. Carmona-García, **E. Herman-Lara.**

Secado de betabel por el método combinado de deshidratación osmótica y secado por ventana refractiva. XXXVII Encuentro Nacional del AMIDIQ. Puerto Vallarta, Jal. **2016.** Carolina Calderón Chiu, Cecilia Eugenia Martínez Sánchez, Roselis Carmona García, Jesús Rodríguez Miranda, Betsabé Hernández Santos, José Manuel Pineda Pineda, **Erasmus Herman y Lara. 2016. PUBLICADO. Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química. ALI: 83-88. ISBN 978-607-95593-4-2.**

Efecto de la adición de grasa vegetal sobre la textura y color de quesos frescos. J. M. Juárez-Barrientos, M. M. Tejeda-Paz, J. Rodríguez-Miranda, E. Paz-Gamboa, **E. Herman-Lara.** Coloquio de Investigación Multidisciplinaria. Orizaba, Ver. **2016. PUBLICADO. Journal CIM 4 (1):568-573. ISBN 2007-8102.**

Efecto del secado por ventana refractiva sobre las propiedades físicas del betabel (*Beta vulgaris* L.). Coloquio de Investigación Multidisciplinaria. Orizaba, Ver. **2016.** C. Calderón-Chiu, J.G. Torruco-Uco, C. E. Martínez-Sánchez, R. Carmona-García, **E. Herman-Lara. PUBLICADO. Journal CIM 4 (1):534-540. ISBN 2007-8102.**

Discriminación de quesos frescos adicionados con grasa vegetal mediante atributos sensoriales. J. M. Juárez-Barrientos, E. J. Ramírez-Rivera, M. M. Tejeda-Paz, C. E. Martínez-Sánchez, J. Rodríguez-Miranda, B. Hernández-Santos y **E. Herman-Lara. 2017. PUBLICADO. Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química. ALI: 345-350. ISBN: 278-607-95593-5-9.**

Effect of addition of vegetable fat over the thermal properties in fresh cheeses. José M. Juárez-Barrientos, Jesús Rodríguez-Miranda, Cecilia E. Martínez-Sánchez and Erasmo Herman y Lara. **2017. PUBLICATE. INNOVATIONS IN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY.** FCA.2.06: Page 58. Erding, Múnich. Germany.

Caracterización fisicoquímica del almidón de plátano macho como adjunto no convencional en cerveza artesanal. Erika León Pérez, Cecilia E. Martínez Sánchez, Roselis Carmona García, Jesús Rodríguez Miranda, Erasmo Herman y Lara. **2017. Journal CIM-Revista Electrónica Arbitrada 5(2):936-941. ISBN 2007-8102.**

Análisis multivariado de parámetros físicos y químicos para discriminar quesos frescos adicionados con grasa vegetal. José Manuel Juárez-Barrientos, Marisol de Montserrat Tejeda-Paz, Jesús Rodríguez-Miranda, Ernestina Paz-Gamboa, Erasmo Herman-Lara. **2017. Journal CIM-Revista Electrónica Arbitrada 5(1):94-101. ISBN 2007-8102. Edición especial.**

Effect of the plantain starch as a non-conventional adjunct for the manufacture of artisanal beer. Erika León Pérez, Cecilia E. Martínez Sánchez, José M. Juárez Barrientos, Jesús Rodríguez Miranda, Juan G. Torruco Uco, Betsabé Hernández Santos, Roselis Carmona García, Carlos Gómez Mayora, Erasmo Herman y Lara. **2018. Revista Electrónica del Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos (CMIBQ).**

Enrichment of milk with linoleic acid conjugated through ultrasound and its effect on texture and color on fresh cheeses. José Manuel Juárez-Barrientos, Ana Karen González Bernardino, Cecilia Eugenia Martínez-Sánchez, Jesús Rodríguez-Miranda, Juan Gabriel Torruco-Uco, Roselis Carmona-García, Erasmo Herman-Lara. **2018. Revista Electrónica del Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos (CMIBQ).**

RECONOCIMIENTOS

Miembro del Comité Nacional de Revisión Curricular de la carrera de Ingeniería Bioquímica. 2005-2010. DGEST.

FUNDADOR del Programa de Posgrado: Maestría en Ciencias en Alimentos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Enero-2003.

Primer Presidente del Consejo de Posgrado: Maestría en Ciencias en Alimentos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Enero-2003-Febrero-2005.

Presidente de la Academia de Ingeniería Química y Bioquímica. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. 1985 y 2001.

Líder del Cuerpo Académico: Ciencia y Tecnología Alimentaria. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Maestría en Ciencias en Alimentos. ITTUX-CA1. 2005-2010.

Evaluador de Posgrados Nacional de la DGEST. 2004 a 2008 DGEST-CoSNET.

Evaluador de Proyectos Científicos de la DGEST. 2004-2008, 2013. DGEST.

Jefe del Laboratorio Básico de Bioquímica (FUNDADOR). Instituto Tecnológico de Tuxtepec. 1984-1986.

Jefe del Laboratorio de Bioestadística (FUNDADOR). (Posgrado: Maestría en Ciencias en Alimentos). Dirección General de Educación Superior Tecnológica. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Desde el 02 de Agosto del 2004 a la fecha.

Profesor de Tiempo con Perfil Deseable. Programa de Mejoramiento del Profesorado: PROMEP. Desde 2005-2008, 2008-2010, 2010-2013 y Actualmente 2014-2020.

Miembro del Cuerpo Académico. Desarrollo, Innovación y Conservación de alimentos. ITTUX-CA2. 2010-2013, 2014-2016 y 2017-2019.

Miembro del CIPI: Comité Institucional de Posgrado e Investigación 2007 a la fecha. Instituto Tecnológico de Tuxtepec.

Comité de Evaluación Nacional de Proyectos de Investigación 2009 del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica. DGEST. Tehuacán, Pue.

Comité de Evaluación de propuestas de las IES al programa de Apoyo de Formación Profesional: PAFP 2009, 2010, 2011, 2012, 2013 y 2014. **ANUIES.**

Comité Nacional para el Diseño e Innovación Curricular para la Formación y Desarrollo de Competencias profesionales de la Carrera de Ingeniería Bioquímica. 2009. DGEST.

Comité de Evaluación de Tesis de Posgrado. 2009. DGEST.

Comité de Evaluación Nacional de Consolidación de la Carrera de Ingeniería Bioquímica. 2010. DGEST.

Comité Nacional de Implementación Curricular de la Carrera de Ingeniería Bioquímica por asignaturas comunes del conocimiento. 2010. DGEST.

Comité Estatal de Evaluación de Proyectos de Investigación 2011. COCYT: Consejo Oaxaqueño de Ciencia y Tecnología. 2011. Oaxaca, Oax.

Revisor de Proyectos de Investigación para Financiamiento.

CONACYT. FONDO MIXTO DEL ESTADO NAYARIT 2008. CONACYT. CIENCIA BÁSICA 2008. CONACYT. FONDO MIXTO DEL ESTADO DE DURANGO 2010.

Convocatoria Conjunta de Proyectos de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación Bilaterales México-Francia o México-España 2011 **(1ª Etapa)**. CONACYT PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN BILATERALES MEXICO-FRANCIA, MEXICO-ESPAÑA 2011.

Convocatoria Conjunta de Proyectos de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación Bilaterales México-Francia o México-España 2011 **(2ª Etapa)**. CONACYT PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO TECNOLÓGICO E INNOVACIÓN BILATERALES MEXICO-FRANCIA, MEXICO-ESPAÑA 2011.

CONACYT. FONDOS ESTÍMULOS INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: INNOVA, INNOVAPYME E INNOVATEC/2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019.

CONACYT. FONDO SECTORIAL DE INNOVACIÓN SECRETARÍA DE ECONOMÍA: FINNOVA/2014 y 2015.

EDITOR Adjunto o Asociado de la Revista: International Biotechnology Color Journal-Cicy.
Editor Color Amarillo (**Yellow Color: Food Science and Nutrition**). 2010 a la fecha.

Investigador Nacional SNI-CONACYT. Nivel 2. Expediente: 9394.

MIEMBRO DE COMITÉS CIENTÍFICOS EN CONGRESOS:

4TH INTER-AMERICAN DRYING CONFERENCE: Challenges for Efficient Drying Processes. Montreal, Canada, 2009 with Overseas Participation: **8th World Congress of Chemical Engineering**, Montreal, Quebec, Canada, 2009. Member of Scientific Committee. Chairman of the technical Session. Reviewer for the paper submitted for the Conference. 23-27/Agosto/2009.

FOURTH INTERNATIONAL CONGRESS ON FOOD SCIENCE AND FOOD BIOTECHNOLOGY IN DEVELOPING COUNTRIES. MIEMBRO DEL COMITÉ CIENTÍFICO DEL AMECA: ASOCIACIÓN MEXICANA DE CIENCIA DE ALIMENTOS. Boca del Río Veracruz, México, 2010. Member of Scientific Committee. Chairman of the technical Session. Reviewer for the paper submitted for the Conference. 29/Noviembre/2010 a 01/Diciembre/2010.

FOMI. FORO MULTIDISCIPLINARIO DE INVESTIGACIÓN. PRESIDENTE DEL COMITÉ CIENTÍFICO. 2013. Tuxtepec, Oax. Septiembre/2013.

AMIDIQ. EVALUADOR DEL COMITÉ CIENTÍFICO DE LA ACADEMIA MEXICANA DE INVESTIGACIÓN Y DOCENCIA EN INGENIERÍA QUÍMICA. Evaluación de trabajos científicos para presentación en el los **ENCUENTROS NACIONALES: AMIDIQ XXXIV, XXXVI y XXXVII en los años 2014-Mazatlán, Sin., 2015-Cancún, Quintana Roo y 2016-Puerto Vallarta, Jal., 2017-Zihuatanejo, Gro., 2018-Los Cabos B.C. Sur y 2019-Bahías de Huatulco, Oax.**

FABE (Food and Biosystems Engineering). MEMBER OF THE SCIENTIFIC COMMITTEE: 2017. 1st to 4th June 2017 in Rhodes Island, Greece. **2019. 4th Edition.** Agia Pelagia, Iraklion, Grecia. 30-May-2 June 2019.

CMIBQ. EVALUADOR DEL COMITÉ CIENTÍFICO DEL COLEGIO MEXICANO DE INGENIEROS BIOQUÍMICOS. 2018. 21 al 23 DE Marzo en Mérida, Yuc.

EDITOR Adjunto o Asociado de la Revista: International Biotechnology Color Journal-Cicy.
Editor Color Amarillo (**Yellow Color: Food Science and Nutrition**). 2010 a la fecha.

CIM. EVALUADOR DEL COMITÉ CIENTÍFICO INTERNACIONAL DEL COLOQUIO DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA DEL I.T. DE ORIZABA. Ediciones 2016, 2017 y 2018.

ÁRBITRO DE REVISTAS INDIZADAS JCR:

Revista Mexicana de Ingeniería Química. **ISSN: 1665-2738.**

Journal of Food Quality. **ISSN 0146-9428.**

Biosystems Engineering. **ISSN: 1537-5110.**

Agrociencia. **ISSN: 1405-3195.**

Drying Technology. **ISSN: 0737-3937.**

CyTA Journal of Food. **ISSN: 1947-6337.**

Ingeniare. Revista Chilena de Ingeniería. **ISSN: 0718-3305**

Journal of Food Science and Technology. **ISSN: 0022-1155**

The Philippine Agricultural Scientist. **ISSN: 0031-7454.**

Latin American Applied Research. **ISSN: 0327-0793.**

International Journal of Food Properties. **ISSN: 1094-2912.**

ASOCIACIONES A LAS QUE PERTENECE

- Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos, A.C. **CMIBQ**. 2012-2018.
- Institute of Food Technologists. **IFT**. 1996-2018.