

Dr. José de Jesus Zazueta Morales



Datos Generales:

Nombramiento	Profesor Investigador de Tiempo Completo Titular "C"
Institución	Universidad Autónoma de Sinaloa
Dependencia	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Contacto	(667)713-7869 Ext106, Email. zazuetaj@uas.edu.mx

Líneas de Investigación

1. Ingeniería y Procesamiento de Alimentos de Origen Vegetal.
2. Diseño y evaluación de productos, subproductos y procesos agroalimentarios

Estudios

Licenciatura	Ingeniería Bioquímica (Universidad Autónoma de Sinaloa).
Maestría	Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidade Estadual de Campinas, Brasil)
Doctorado	Ciencia de los Alimentos (Universidad Autónoma de Querétaro).

Distinciones

- ✓ Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI-Nivel 1).
- ✓ Investigador Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos (SSIT).
- ✓ Nivel 5 en el Programa de Becas al Desempeño Académico y Docente.
- ✓ Profesor con Perfil PROMEP deseable.
- ✓ Ha trabajado en diversas instituciones, destacando: Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial(1978-1980), Centro-Investigación y Asesoría-Técnica del Estado de Chihuahua(1986-1987), UACHih(1987-1989), UASin(1989-). Responsable de Creación de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos-UAS(1990); Director de la Facultad de Ciencias Químico Biológicas-UAS (2008-2011).
- ✓ Responsable de cuerpo académico UAS-CA-279-Procesamiento y caracterización de alimentos. el cual se encuentra <<Consolidado>>.
- ✓ Vicerrector de la Unidad Regional Centro de la Universidad Autónoma de Sinaloa, desde 2014 a la fecha.
- ✓ Revisor del Consejo de Acreditación de la Enseñanza de la Ingeniería, A. C., (CACEI) hasta la fecha.
- ✓ Obtención de tres primeros lugares , un segundo lugar y un tercer lugar en congresos en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

- ✓ Ha impartido más de 15 materias diferentes tanto en licenciatura como posgrado.
- ✓ Ha dirigido 30 tesis de licenciatura, 26 de maestría (+1 en proceso) y 5 de doctorado (+2 en proceso).
- ✓ Ha elaborado más de 35 proyectos de investigación científica.
- ✓ Ha publicado más de 30 artículos científicos en revistas indizadas JCR; Así como, más de 35 artículos científicos y de divulgación en revistas especializadas y resúmenes "in extenso".
- ✓ Tiene más de 160 participaciones en congresos nacionales e internacionales, así como en eventos académicos y científicos.

- ✓ Camacho-Hernández, I. L., Zazueta-Morales, J. J., Gallegos-Infante, J. A., Aguilar-Palazuelos, E., Rocha-Guzmán, N. E., Navarro-Cortez, R. O., ... & Gómez-Aldapa, C. A. (2014). Effect of extrusion conditions on physicochemical characteristics and anthocyanin content of blue corn third-generation snacks. *CyTA-Journal of Food*, 12(4), 320-330.
- ✓ Delgado-Nieblas, C. I., Zazueta-Morales, J. J., Gallegos-Infante, J. A., Aguilar-Palazuelos, E., Camacho-Hernández, I. L., Ordorica-Falomir, C. A., ... & Carrillo-López, A. (2015). Elaboration of functional snack foods using raw materials rich in carotenoids and dietary fiber: effects of extrusion processing. *CyTA-Journal of Food*, 13(1), 69-79.
- ✓ Leyva-Corral, J., Quintero-Ramos, A., Camacho-Dávila, A., de Jesús Zazueta-Morales, J., Aguilar-Palazuelos, E., Ruiz-Gutiérrez, M. G., ... & de Jesús Ruiz-Anchondo, T. (2016). Polyphenolic compound stability and antioxidant capacity of apple pomace in an extruded cereal. *LWT-Food Science and Technology*, 65, 228-236.
- ✓ Fitch-Vargas, P. R., Aguilar-Palazuelos, E., de Jesús Zazueta-Morales, J., Vega-García, M. O., Valdez-Morales, J. E., Martínez-Bustos, F., & Jacobo-Valenzuela, N. (2016). Physicochemical and microstructural characterization of corn starch edible films obtained by a combination of extrusion technology and casting technique. *Journal of food science*, 81(9), E2224-E2232.
- ✓ Delgado-Nieblas, C. I., Zazueta-Morales, J. J., Ahumada-Aguilar, J. A., Aguilar-Palazuelos, E., Carrillo-López, A., Jacobo-Valenzuela, N., & Telis-Romero, J. (2017). Optimization of an air-drying process to obtain a dehydrated naranjita (*Citrus mitis* B.) pomace product with high bioactive compounds and antioxidant capacity. *Journal of Food Process Engineering*, 40(1), e12338.
- ✓ Delgado-Nieblas, C. I., Zazueta-Morales, J. J., Jacobo-Valenzuela, N., Carrillo-López, A., Aguilar-Palazuelos, E., Camacho-Hernández, I. L., & Quintero-Ramos, A. (2017). Production of Winter Squash Flours Rich in Bioactive Compounds and High Water Absorption by Means of a Precooking-Air-Drying Optimized Process. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(2), e12809.
- ✓ Limón-Valenzuela, V., Aguilar-Palazuelos, E., Zazueta-Morales, J. D. J., & Martínez-Bustos, F. (2017). PROPIEDADES MICROESTRUCTURALES Y DE FORMACIÓN DE PASTA DE PELLETS EXTRUDIDOS ELABORADOS A PARTIR DE ALMIDÓN DE MAÍZ ENRIQUECIDOS CON MCP Y CONCENTRADO PROTEÍNICÓ DE LECHE. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 16(1), 193-205.
- ✓ Ruiz-Armenta, X. A., Zazueta-Morales, J. D. J., Aguilar-Palazuelos, E., Delgado-Nieblas, C. I., López-Díaz, A., Camacho-Hernández, I. L., ... & Martínez-Bustos, F. (2018). Effect of extrusion on the carotenoid content, physical and sensory properties of snacks added with bagasse of naranjita fruit: optimization process. *CyTA-Journal of Food*, 16(1), 172-180.
- ✓ Delgado-Nieblas, C. I., Zazueta-Morales, J. J., Aguilar-Palazuelos, E., Jacobo-Valenzuela, N., Aguirre-Tostado, F. S., Carrillo-López, A., ... & Telis-Romero, J. (2018). PHYSICAL, MICROSTRUCTURAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF EXTRUDED AND MICROWAVE-EXPANDED SNACKS ADDED WITH DEHYDRATED SQUASH. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 17(3), 805-821.
- ✓ Barraza-Elenes, C., Camacho-Hernández, I. L., Yahia, E. M., Zazueta-Morales, J. J., Aguilar-Palazuelos, E., Heredia, J. B., ... & Carrillo-López, A. (2019). Analysis by UPLC-DAD-ESI-MS of Phenolic Compounds and HPLC-DAD-Based Determination of Carotenoids in Noni (*Morinda citrifolia* L.) Bagasse. *Journal of agricultural and food chemistry*, 67(26), 7365-7377.
- ✓ Delgado-Nieblas, C., Ruiz-Beltrán, K., Sánchez-Lizárraga, J., Zazueta-Morales, J. D. J., Aguilar-Palazuelos, E., Carrillo-López, A., ... & Quintero-Ramos, A. (2019). Effect of extrusion on physicochemical, nutritional and antioxidant properties of breakfast cereals produced from bran and dehydrated naranjita pomace. *CyTA-Journal of Food*, 17(1), 240-250.
- ✓ Ruiz-Armenta, X. A., Zazueta-Morales, J. D. J., Delgado-Nieblas, C. I., Carrillo-López, A., Aguilar-Palazuelos, E., & Camacho-Hernández, I. L. (2019). Effect of the extrusion process and expansion by microwave heating on physicochemical, phytochemical, and antioxidant properties during the production of indirectly expanded snack foods. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(12), e14261.