



Datos Generales:

Nombramiento	Profesor Investigador Titular "C"
Institución	Universidad Autónoma de Sinaloa
Dependencia	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Contacto	(667)713-6615 Ext. 111, Email. mvega@uas.edu.mx

Líneas de Investigación

Fisiología y Tecnología Poscosecha de Productos Vegetales

Estudios

Licenciatura	Ingeniería Bioquímica (Universidad Autónoma de Sinaloa)
Maestría	Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Autónoma de Sinaloa)
Doctorado	Ciencia de Alimentos de Origen Vegetal (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.; Unidad Cuauhtémoc Chihuahua)

Distinciones

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1). Investigador Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos. Nivel 5 en el Programa de Becas al Desempeño Académico y Docente. Profesor con Perfil PROMEP deseable. Diversos premios en congresos nacionales e internacionales. Nombre de generación de Ingeniería Bioquímica en 2013. Galardonado con el Premio Universitario al Mérito Académico de la FCQB 2015, trayectoria de investigación "José María Palazuelos". Ganador del 42 Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2018 en la categoría profesional en ciencia de alimentos, auspiciado por CONACYT y Coca Cola. Evaluador acreditado del CONACYT, de la Universidad Autónoma de Chiapas, de la Universidad Autónoma de Tamaulipas y del CIAD. Asesor de estudiantes de verano científico del programa DELFÍN. Revisor de artículos científicos para varias revistas indizadas de investigación científica y tecnológica. Miembro activo de la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos, de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas y del Institute of Food Technologists.

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

- ✓ Director de 37 Tesis concluidas (2 Doctorado, 25 Maestría y 10 Licenciatura)
- ✓ 29 Artículos Científicos, 2 libros, 75 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales

Publicaciones Recientes

- ✓ Lidia E. Ayón-Reyna, Ransés Tamayo-Limón, Feliznando Cárdenas-Torres, Martha E. López-López, Gabriela López-Angulo, Héctor S. López-Moreno, Jaime López-Cervantes, José A. López-Valenzuela, and Misael O. Vega-García. 2015. Effectiveness of Hydrothermal-Calcium Chloride Treatment and Chitosan on Quality Retention and Microbial Growth during Storage of Fresh-Cut Papaya. *Journal of Food Science*, 80(3): C594-C601.
- ✓ Abraham Cruz-Mendivil, José A. López-Valenzuela, Carlos L. Calderón-Vázquez, Misael O. Vega-García, Cuauhtémoc Reyes-Moreno, Angel Valdez-Ortiz. 2015. Early transcriptional responses to chilling stress in tomato fruit with hot water pre-treatment. *Postharvest Biology and Technology*, 109: 137 – 144.
- ✓ Wendy Guadalupe Cárdenas-Coronel, Armando Carrillo-López, Rosabel Vélez-dela-Rocha, John M. Labavitch, Manuel A. Báez-Sañudo, José Basilio Heredia, José de Jesús Zazueta-Morales, Misael O. Vega-García, and Josefa Adriana Sañudo. 2016. Biochemistry and Cell Wall Changes Associated to Noni (*Morinda citrifolia* L.) Fruit Ripening. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 64(1): 302-309.
- ✓ Celia Chávez-Mendoza, Misael Odín Vega-García, Alexandro Guevara-Aguilar, Esteban Sánchez, Mónica Alvarado-González, María Antonia Flores-Córdova. 2016. Effect of prolonged storage in controlled atmospheres on the conservation of the onion (*Allium cepa* L.) quality. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 28(12): 842-852.
- ✓ Lidia Elena Ayón-Reyna, Arturo González-Robles, José Guadalupe Rendón-Maldonado, María Elena Báez-Flores, Martha Edith López-López, Misael Odín Vega-García. 2017. Application of a Hydrothermal-Calcium Chloride Treatment to Inhibit Postharvest Anthracnose Development in Papaya. *Postharvest Biology and Technology*, 124: 85-90.
- ✓ Nancy Y. Salazar-Salas, Lourdes Valenzuela-Ponce, Misael O. Vega-García, Karen V. Pineda-Hidalgo, Milton Vega-Alvarez, Jeanett Chavez-Ontiveros, Francisco Delgado-Vargas, Jose A. Lopez-Valenzuela. 2017. Protein changes associated with chilling tolerance in tomato fruit with hot water pre-treatment. *Postharvest Biology and Technology*, 134: 22-30.
- ✓ Lidia Elena Ayón-Reyna, José Ángel López-Valenzuela, Francisco Delgado-Vargas, Martha Edith López-López, Francisco Javier Molina-Corral, Armando Carrillo-López, and Misael Odín Vega-García. 2017. Effect of the Combination Hot Water - Calcium Chloride on the In Vitro Growth of *Colletotrichum gloeosporioides* and the Postharvest Quality of Infected Papaya. *Plant Pathology Journal*, 33(6): 572-581.
- ✓ Lidia Elena Ayón-Reyna, Francisco Delgado-Vargas, Carlos Andrés Soltero-Sánchez, Gabriela López-Angulo, Martha Edith López-López, Jordi Gerardo López-Velázquez, Jesús Ricardo Parra-Unda, Misael Odín Vega-García. 2018. Bioactive compounds and antioxidant activity of papaya inoculated with *Colletotrichum gloeosporioides* as affected by hot water-calcium chloride. *Journal of Food Biochemistry*, 42: 1-10.
- ✓ Martha Edith López-López, José Angel López-Valenzuela, Francisco Delgado-Vargas, Gabriela López-Angulo, Armando Carrillo-López, Lidia Elena Ayón-Reyna, and Misael Odín Vega-García. 2018. A Treatment Combining Hot Water with Calcium Lactate Improves the Chilling Injury Tolerance of Mango Fruit. *HortScience*, 53(2):217-223.
- ✓ Lidia Elena AYÓN-REYNA, Lourdes Guadalupe AYÓN-REYNA, Martha Edith LÓPEZ-LÓPEZ, Gabriela LÓPEZ-ANGULO, Karen Virginia PINEDA-HIDALGO, Jorge Aurelio ZAZUETA-NIEBLA, Misael Odín VEGA-GARCÍA. 2019. Changes in ascorbic acid and total phenolics contents associated with browning inhibition of pineapple slices. *Food Science and Technology*. 39(3): 531-537. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.21117>
- ✓ P.R. Fitch-Vargas, E. Aguilar-Palazuelos, M.O. Vega-García, J.J. Zazueta-Morales, A. Calderón-Castro, A. Montoya-Rodríguez, C.I. Delgado-Nieblas, I.L. Camacho-Hernández. 2019. Effect of a corn starch coating obtained by the combination of extrusion process and casting technique on the postharvest quality of tomato. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 18(3): 789-801.