

Dr. Ernesto Aguilar Palazuelos



Datos Generales:

Nombramiento	Profesor Investigador Titular "C"
Institución	Universidad Autónoma de Sinaloa
Dependencia	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Contacto	(667)713-6615 Ext. 109, Email. eaguilar@uas.edu.mx

Líneas de Investigación

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

Estudios

Licenciatura	Ingeniería Bioquímica (Universidad Autónoma de Sinaloa)
Maestría	Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Autónoma de Sinaloa)
Doctorado	Materiales (Centro de Investigación y de Estudios Avanzados – Instituto Politécnico Nacional, Unidad Querétaro)

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. Mención honorífica en el Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2009 Evaluador acreditado del CONACyT. Revisor de artículos científicos.

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

- ✓ Director de 34 Tesis (4 Doctorado, 16 Maestría y 14 Licenciatura)
- ✓ 32 Artículos Científicos, 3 capítulos de libro libros y más de 100 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales

Publicaciones Recientes

- ✓ 1. Perla Rosa Fitch-Vargas, Irma Leticia Camacho-Hernández, Fernando Martínez-Bustos, Alma Rosa Islas-Rubio, Karen Itzel Carrillo-Cañedo, Abraham Calderón-Castro, Noelia Jacobo-Valenzuela, Armando Carrillo-López, Carlos Iván Delgado-Nieblas, Ernesto Aguilar-Palazuelos. 2019. Mechanical, physical and microstructural properties of acetylated starch based biocomposites reinforced with acetylated sugarcane fiber. Carbohydrate Polymers. 219:378–386. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2019.05.043>
- ✓ 2. Abraham Calderon-Castro, Noelia Jacobo-Valenzuela, Luis Alejandro Felix-Salazar, Jose de Jesus Zazueta-Morales, • Fernando Martínez-Bustos, Perla Rosa Fitch-Vargas, Armando Carrillo-López, Ernesto Aguilar-Palazuelos. 2019. Optimization of corn starch acetylation and succinylation using the extrusion process, J Food Sci Technol, 55(8):3940-3950. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03863-x>
- ✓ 3. Claudia Barraza-Elenes, Irma L. Camacho-Hernández, Elhadi M. Yahia, José J. Zazueta-Morales, Ernesto Aguilar-Palazuelos, J. Basilio Heredia, Dolores Muy-Rangel, Carlos I. Delgado-Nieblas, Armando Carrillo-López. 2019. Analysis by UPLC–DAD–ESI–MS of Phenolic Compounds and HPLC–DAD–Based Determination of Carotenoids in Noni (Morinda citrifolia L.) Bagasse. J. Agric. Food Chem. 67(26):7365-7377. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b02716>
- ✓ 4. Fitch-Vargas PR, Aguilar-Palazuelos E, Vega-García MO, Zazueta-Morales JJ, Calderón-Castro A, Montoya-Rodríguez A, Delgado-Nieblas CI, Camacho-Hernández IL. 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. <https://doi.org/10.24275/uam/izt/dcbi/revmexingquim/2019v18n3/Fitch>
- ✓ 5. Carlos Delgado-Nieblas, Karen Ruiz-Beltrán, Jessica Sánchez-Lizárraga, José de Jesús Zazueta-Morales, Ernesto Aguilar-Palazuelos, Armando Carrillo-López, Irma Leticia Camacho-Hernández & Armando Quintero-Ramos. 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. <https://doi.org/10.1080/19476337.2019.1566276>