

	<b>Datos Generales:</b>	
	<b>Nombramiento</b>	Profesor e Investigador de Tiempo Completo Titular C
	<b>Dependencia</b>	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
	<b>Institución</b>	Universidad Autónoma de Sinaloa
	<b>Contacto</b>	6677136615 ext 113, jalopezvl@uas.edu.mx

#### Estudios

<b>Licenciatura</b>	Ingeniería Bioquímica (U. Autónoma de Sinaloa)
<b>Maestría</b>	Ciencia y Tecnología de Alimentos (UAS)
<b>Doctorado</b>	Ciencia de Plantas (U. de Arizona, EUA)

#### Línea(s) de Investigación

Caracterización bioquímica y fisicoquímica de alimentos de origen vegetal

#### Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Congresos,

Direcciones de tesis: 17 licenciatura, 24 maestría, 8 doctorado.  
Publicaciones: 51 artículos científicos arbitrados.  
Presentaciones en congresos: 64 internacionales y 70 nacionales.

#### Distinciones

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel II, Perfil Deseable PRODEP, Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2018, Premio a la Trayectoria Académica FCQB 2016, Mérito Universitario en Investigación 2015.

#### Publicaciones Recientes

- Salazar-Salas NY, Valenzuela-Ponce L, Vega-García MO, Pineda-Hidalgo KV, Vega-Alvarez M, Chavez-Ontiveros J, Delgado-Vargas F, Lopez-Valenzuela J.A. 2017. Protein changes associated with chilling tolerance in tomato fruit with hot water pre-treatment. *Postharvest Biology and Technology* 134: 22-30. <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2017.08.002>
- Quintero-Soto MF, Saracho-Peña AG, Chavez-Ontiveros J, Garzon-Tiznado JA, Pineda-Hidalgo KV, Delgado-Vargas F, Lopez-Valenzuela JA. 2018. Phenolic profiles and their contribution to the antioxidant activity of selected chickpea genotypes from Mexico and ICRISAT collections. *Plant Foods for Human Nutrition* 73: 122-129. <https://doi.org/10.1007/s11130-018-0661-6>
- Delgado-Vargas F, Sicairos-Medina LY, Luna-Manduján AG, López-Angulo G, Salazar-Salas NY, Heredia JB, Vega-García MO, López-Valenzuela JA. 2018. Phenolic profiles, antioxidant and antimutagenic activities of *Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme* accessions from Mexico. *CyTA - Journal of Food* 16(1): 715-722. <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1481146>
- López-López ME, López-Valenzuela JA, Delgado-Vargas F, López-Angulo G, Carrillo-López A, Ayón-Reyna LE, Vega-García MO. 2018. A Treatment Combining Hot-Water with Calcium Lactate Improves the Chilling Injury Tolerance of Mango Fruit. *HortScience* 53(2): 217-223. <https://doi.org/10.21273/HORTSCI12575-17>
- Linares-Holguín O, Rocandio-Rodríguez M, Santacruz-Varela A, López-Valenzuela JA, Córdova-Téllez L, Parra-Terraza S, Leal-Sandoval A, Maldonado-Mendoza IE, Sánchez-Peña P. 2019. Caracterización fenotípica y agronómica de maíces (*Zea mays* ssp. *mays* L.) nativos de Sinaloa, México. *Interciencia* 44(7): 421-428.
- Chavez-Ontiveros J, Quintero-Soto MF, Pineda-Hidalgo KV, Lopez-Moreno HS, Reyes-Moreno C, Garzon-Tiznado JA, Lopez-Valenzuela JA. 2020. Microsatellite-based genetic diversity and grain quality variation in chickpea genotypes from Mexico and international collections. *Agrociencia* 54:57-73.