



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, Email. robe399@hotmail.com

Líneas de Investigación

Bioprocesos y Alimentos Funcionales

Estudios

Licenciatura	Ingeniero Químico, Universidad Autónoma de Sinaloa, México
Maestría	Maestro en Ciencias Especialidad Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Autónoma de Sinaloa, México
Doctorado	Doctor en Ciencias Especialidad en Biotecnología de Alimentos, Universidad Autónoma de Sinaloa, México

Experiencia Profesional

- ✓ Gerente de Planta Purificadora de Agua "Agua Nueva", Villa A. Flores, Navolato, Sinaloa, periodo: 1993-2010.
- ✓ Encargado y apoyo académico en Planta Purificadora de Agua, Facultad de Ciencias Químico Biológicas, Universidad Autónoma de Sinaloa, periodo: marzo-noviembre de 2002.
- ✓ Profesor en Preparatoria Genaro Vázquez Rojas, Universidad Autónoma de Sinaloa, periodos: 1993-1996; 2000-2010.
- ✓ Profesor en Preparatoria Emiliano Zapata, Universidad Autónoma de Sinaloa, periodo: 2010-a la fecha.
- ✓ Profesor Investigador en Facultad de Ciencias Químico Biológicas, Universidad Autónoma de Sinaloa, periodo: 2000-a la fecha.

Distinciones

- ✓ Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1).
- ✓ Perfil Deseable del Programa de Desarrollo Profesional Docente (PRODEP), Secretaría de Educación Pública.
- ✓ Miembro del Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos (Investigador Honorífico).
- ✓ Consejero Técnico, Facultad de Ciencias Químico Biológicas, Universidad Autónoma de Sinaloa.
- ✓ Miembro del Programa de Estímulos al Desempeño del Personal Docente del Nivel Superior (Nivel V), Universidad Autónoma de Sinaloa.
- ✓ Responsable del Cuerpo Académico "Biotecnología alimentaria" (nivel: Consolidado), Secretaría de Educación Pública.
- ✓ Premio Bimbo Panamericano en Nutrición, Ciencia y Tecnología de Alimentos 2008.
- ✓ Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2013.
- ✓ Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2014.
- ✓ Premio al Libro Académico del Año 2014 (2do Lugar), Universidad Autónoma de Sinaloa.
- ✓ Premio Universitario al Mérito Académico Francisco Salazar Goycochea (2015), Facultad de Ciencias Químico Biológicas, Universidad Autónoma de Sinaloa.
- ✓ 18 Reconocimientos como Ganador de Presentaciones de Resultados de Investigación en Congresos Nacionales e Internacionales (Modalidad de Cartel y Oral).

- ✓ 36 Tesis dirigidas (7 licenciatura, 23 maestría, 6 doctorado).
- ✓ 70 Artículos Científicos publicados en revistas indexadas(60 JCR/Catalogo Revistas Conacyt). 1 Libro/4 Capítulos publicados.
- ✓ 21 Proyectos de investigación (con financiamiento externo e interno) como responsable técnico de 2004 a la fecha.
- ✓ 10 Solicitudes de patentes.
- ✓ 300 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales (Modalidad de Cartel y Oral).

Publicaciones Recientes

- (1) León-López L, Reyes-Moreno C, Ley-Osuna AH, Perales-Sánchez JXK, Milán-Carrillo J, Cuevas-Rodríguez EO, Gutiérrez-Dorado R. 2019. Improvement of Nutritional and Nutraceutical Value of Nixtamalized Maize Tortillas by Addition of Extruded Chia Flour. *Biotecnia*. 21(3):56-66.
- (2) Carrasco-Escalante MC, Caro-Corrales JJ, Iribe-Salazar R, Ríos-Iribe EJ, Vázquez-López Y, Gutiérrez-Dorado R, Hernández-Calderón O. 2020. A New Approach for Describing and Solving the Reversible Briggs-Haldane Mechanism using Immobilized Enzyme. *The Canadian Journal of Chemical Engineering*. 98:316–329.
- (3) Cruz-Ortiz R., Gutiérrez-Dorado R., Osorio-Díaz P., Alvarado-Jasso G. M., Tornero-Martínez A., Guzmán-Ortiz F. A., Mora-Escobedo R. 2020. Optimized germinated soybean/cornstarch extrudate and its in vitro fermentation with human inoculum. *Journal of Food Science and Technology*. 57(3):848–857.
- (4) García-Armenta E, Caro-Corrales JJ, Cronin K, Reyes-Moreno C, Gutiérrez-Dorado R. 2020. Heat transfer simulation in corn kernel during nixtamalization process. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 19(2): 745-754.
- (5) Ortiz-Cruz RA, Ramírez-Wong B, Ledesma-Osuna AI, Torres-Chávez PI, Sánchez-Machado DI, Montañón-Leyva B, López-Cervantes J, Gutiérrez-Dorado R. 2020. Effect of Extrusion Processing Conditions on the Phenolic Compound Content and Antioxidant Capacity of Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) Bran. *Plant Foods for Human Nutrition*. 75(2):252–257.
- (6) Rivera-Castro VM, Muy-Rangel MD, Gutiérrez-Dorado R, Escobar-Álvarez JL, Hernández-Castro E, Valenzuela-Lagarda JL. 2020. Nutritional, physicochemical and anatomical evaluation of creole corn varieties from the region of the Costa Chica of Guerrero. *Food Science and Technology, Campinas*. Publicado en línea:08mayo2020.
- (7) Félix-Medina JV, Montes-Ávila J, Reyes-Moreno C, Perales-Sánchez JXK, Gómez-Favela MA, Aguilar-Palazuelos E, Gutiérrez-Dorado R. 2020. Second-generation snacks with high nutritional and antioxidant value produced by an optimized extrusion process from corn/common bean flours mixtures. *LWT - Food Science and Technology*. 124:---.
- (8) Menchaca-Armenta M, Ramírez-Wong B, Torres-Chávez PI, Quintero-Ramos A, Ledesma-Osuna AI, Frutos MJ, Gutiérrez-Dorado R, Campas-Baypoli ON, Morales-Rosas I. 2020. Effect of extrusion conditions on the anthocyanin content, functionality, and pasting properties of obtained nixtamalized blue corn flour (*Zea mays* L.) and process optimization. *Journal of Food Science*. Publicado en línea:22junio2020.

Solicitudes de Patentes Recientes

- (1) Cuauhtémoc Reyes Moreno, Jorge Milán Carrillo, Roberto Gutiérrez Dorado, Edith Oliva Cuevas Rodríguez y Oscar Daniel Arguelles López. 2016. Diseño Industrial de tostador de grano. Figura: Diseño Industrial. Folio de Solicitud: MX/f/2016/001213. Fecha de Solicitud: 07/abril/2016. Título de Registro: 50564. Clasificación: 31-00. Fecha de Expedición: 10 de julio de 2017. Fecha de Vencimiento: 07 de abril de 2031. Vigencia: 15 años. Titular: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- (2) Cuauhtémoc Reyes Moreno, Roberto Gutiérrez Dorado, Jorge Milán Carrillo, Edith Oliva Cuevas Rodríguez y Saraíd Mora Rochín. 2016. Composición que incluye una mezcla de harina de amaranto tostado optimizada más harina de chía tostada para preparar bebidas y alimentos funcionales. Figura: Patente de Invención. Folio: MX/E/2017/004118. Fecha: 16/dic/2016. Titular: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- (3) Arely Soberanes-Ahumada, Laura Gabriela Espinosa-Alonso, Maribel Valdez-Morales, Roberto Gutiérrez Dorado, Sergio Medina-Godoy. 2016. Prototipo de tostada de maíz fortificada con subproducto del proceso de troceado mecánico industrial de chile jalapeño. Figura: Patente de Invención. Folio: MX/a/2016/017202. Fecha: 20/dic/2016. Titular: Instituto Politécnico Nacional.
- (4) Cuauhtémoc Reyes-Moreno, Roberto Gutiérrez-Dorado, Jorge Milán-Carrillo, Mario A. Gómez-Favela. 2018. Mezcla Compuesta de Harinas de Amaranto y Chía Germinados Optimizados Adecuada para Preparar Bebidas Nutracéuticas. Figura: Patente de Invención. Folio:.. Fecha: 21 febrero 2018. Titular: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- (5) Roberto Gutiérrez-Dorado, Cuauhtémoc Reyes-Moreno, Jorge Milán-Carrillo, Fernando Salas López. 2018. Composición que Incluye Harinas de Amaranto y Frijol Tépari Germinados Optimizados para Preparar Bebidas Funcionales. Figura: Patente de Invención. Folio:.. Fecha: 21 febrero 2018. Titular: Universidad Autónoma de Sinaloa.
- (6) Roberto Gutiérrez-Dorado, Christian Denisse Chavarín-Martínez, Cuauhtémoc Reyes-Moreno, Jorge Milán-Carrillo. 2020. Composición y procedimiento de obtención de harina de maíz azul germinado elicitado y productos derivados del mismo que comprenden compuestos biológicamente activos. Figura: Patente de Invención. Folio:.. Fecha: 18 marzo 2020. Titular: Universidad Autónoma de Sinaloa.