

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

	<p>Nombre Completo: Arturo Alberto Velázquez López</p> <p>Nombramiento: Profesor de asignatura Institución: Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 1^a Sur Poniente No. 1460, Col. Centro, C. P. 29000.</p>
<p>Contacto: 9616103167, arturo.velazquez@unicach.mx.</p>	
<p>Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico: Laboratorio de Investigación y Desarrollo de Productos Funcionales, CA: Aprovechamiento de Recursos Agroalimentarios</p>	
<p>Infraestructura y equipo: La Facultad cuenta con laboratorios especializados en el área de alimento: Incubadora, Horno, Microscopios, Espectrofotómetro, Digestor Kjeldahl, Centrifugas, campana, mufla, soxhlet, lactoscan, butirómetro, autoclaves.</p>	
<p>Técnicas de análisis especializadas:</p> <ul style="list-style-type: none">-Cromatografía en capa fina (TLC)-Actividad antioxidante, polifenoles-Identificación de bacterias	
<p>Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Biotecnología de Productos Funcionales	
<p>Principales intereses de Investigación:</p> <ul style="list-style-type: none">-Aplicación de la biotecnología para el desarrollo de diversos productos alimenticio innovadores-Uso de herramientas bioinformáticas para el análisis del comportamiento de muestras- Identificación de bacterias benéficas en productos alimenticios-Desarrollo de recubrimientos comestibles para alargar la vida útil de productos perecederos-Ciencia de datos para el análisis estadístico de muestras alimentarias.	
<p>Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desarrollo de productos biotecnológicos innovadores	

Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red

- Bebidas fermentadas a base de lactosuero
- Encapsulación de probióticos
- Recubrimientos comestibles para productos alimenticios

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. Santiago Ruiz Cristina, Nuricumbo Lievano Viviana Noemi, Chapa Barrios Mariana Gabriela, Vela Gutiérrez Gilber, Velázquez López Arturo Alberto.2021. Antimicrobial Activity, Phenolic and Antioxidant Content of Extracts from Cuajilote (Parmentiera aculeata Kunth) Fruits at Different Degrees of Ripening. ociedad Química de México ISSN-e 2594-0317.
2. Vela-Gutiérrez, G., Velázquez López, A.A., Tacias Pascacio, V.G. et al. Effect of heat treatment on oxalate and hydrocyanic acid levels of malanga corms of two cultivars (Xanthosoma sagittifolium and Colocasia esculenta) in a murine model. J Food Sci Technol (2021). <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05004-9>
3. Briones-Domínguez, E.J., Velázquez-López, A.A., Gómez-Cruz, L.A., Vela-Gutiérrez, G.2020. Viabilidad de bacterias ácido lácticas encapsuladas en un embutido de Pleurotus ostreatus
4. Alondra Guadalupe Santos-Vázquez, Arturo Alberto Velázquez-López y Gilber Vela-Gutiérrez.2020. Viabilidad de bacterias ácido lácticas en dos productos funcionales formulados con lactosuero y malanga.
5. Arturo Alberto Velázquez-López, Javier De La Cruz-Medina, Hugo Sergio García, Gilber Vela-Gutiérrez, Cristóbal Torres-Palacios, y Elizabeth León-García.2020. Lipoxygenase and Its Relationship with Ethylene During Ripening of Genetically Modified Tomato (Solanum lycopersicum). doi: 10.17113/ftb.58.02.20.6207
6. Gilber Vela-Gutiérrez, Esmeralda García Parra, Erika Judith López Zúñiga, Arturo Alberto Velázquez López. Libro de SUERO DE LECHE: impacto nutricional, tecnología de procesamiento, evaluación sensorial e innovación gastronómica.

Patentes

-

Vinculación con Empresas

1.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

Página de Facebook: Food Scientia

EMPRESA A VINCULAR:

-