



❖ DATOS PERSONALES

**José Manuel Juárez Barrientos**

[jmjuarez@unpa.edu.mx](mailto:jmjuarez@unpa.edu.mx)

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

- Ingeniería Bioquímica en Alimentos, Instituto Tecnológico de Tuxtepec, Ingeniero, 1998-2003.
- Maestría en Ciencias en Alimentos, Instituto Tecnológico de Tuxtepec, Maestro en Ciencias, 2008-2010.
- Doctorado en Ciencias en Agroecosistemas Tropicales, Doctor en Ciencias, 2011-2014.

❖ POSICIÓN ACTUAL

Universidad del Papaloapan Campus Loma Bonita, Adscrito a la Licenciatura en Zootecnia, Instituto de Agroingeniería. Cuerpo Académico: Mejoramiento y Aprovechamiento Integral de Especies Agropecuarias.

❖ EXPERIENCIA LABORAL

- Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca, Profesor-Investigador
- Instituto Tecnológico de Tuxtepec, Profesor-Investigador en estancia Postdoctoral
- Universidad del Mar, Profesor-Investigador

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Ciencia y tecnología de alimentos
- Ciencia y tecnología de productos lácteos
- Análisis sensorial de alimentos
- Sistemas de producción agroindustrial
- Análisis integral de alimentos



❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

***Conferencias, talleres y cursos impartidos***

- Instructor del curso: Análisis Sensorial de los Alimentos. Impartido a: Alumnos y profesores de la Carrera e Ingeniería Bioquímica y la Maestría en Ciencias en Alimentos de Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Duración: 20 horas. Fecha: del 2 al 20 de mayo de 2016. Lugar: Tuxtepec, Oaxaca, México.
- Instructor del curso: Curso – Taller para la difusión del conocimiento y redacción de artículos científicos. Impartido a: Alumnos y profesores del Doctorado en Ciencias de la Educación del Instituto Educativo de la Cuenca del Papaloapan. Duración: 20 horas. Fecha: del 2 al 3 de agosto de 2014. Lugar: Tuxtepec, Oaxaca, México.
- Capacitación a productores mediante la ponencia: Características fisicoquímicas de la leche bovina. Impartido a: El grupo semilla de productores ganaderos del Distrito de Desarrollo Rural 008 de Cd. Alemán, Veracruz. Fecha: 14 de abril de 2012. Lugar: Cd. Alemán, Veracruz, México.
- Capacitación a productores mediante la ponencia: Calidad en la leche bovina mediante el uso de Lactoscan. Impartido a: El grupo semilla de productores ganaderos del Distrito de Desarrollo Rural 008 de Cd. Alemán, Veracruz. Fecha: 17 de marzo de 2012. Lugar: Cd. Alemán, Veracruz, México.
- Conferencia denominada: Conociendo la ciencia a tu alrededor. Impartido a: Alumnos de nivel medio superior en el marco de la 17ª Semana Nacional de la Ciencia y Tecnología. Fecha: 19 de noviembre de 2010. Lugar: Puerto Ángel, San Pedro Pochutla, Oaxaca, México.
- Conferencia denominada: Del estímulo a la imagen sensorial. Impartido a: Alumnos de nivel medio superior en el marco de la 17ª Semana Nacional de la Ciencia y Tecnología. Fecha: 19 de noviembre de 2010. Lugar: Puerto Ángel, San Pedro Pochutla, Oaxaca, México.
- Conferencia denominada en el programa de radio Conciencia Universitaria: La importancia económica de la acuicultura y sus subproductos. Programa de radio transmitido del día 22 de octubre de 2010. Lugar: Puerto Ángel, San Pedro Pochutla, Oaxaca, México.



### ***Foros y congresos***

- Anahí Osorio-Hernández, Jesús Rodríguez Miranda, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Erasmo Herman-Lara, Marco A. Godínez-Ruiz, Betsabé Hernández Santos, Miguel Rivadeneyra-Rodríguez, José Manuel Juárez Barrientos y Juan Gabriel Torruco Uco. 2018. Protein rich meal of *Sphenarium purpurascens* Ch. evaluation of your functional properties. XXI International, X National Congresses of Biochemical Engineering and XVI Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings. Mérida, Yucatan, México, 21-23/Marzo/2018.
- Alma Angelina Lerdo-Reyes, Jesús Rodríguez Miranda, Cecilia E. Martínez-Sánchez, José Manuel Juárez Barrientos, Erasmo Herman-Lara, Juan Gabriel Torruco Uco, Miguel Rivadeneyra-Rodríguez y Betsabé Hernández Santos. 2018. Effect of roasting on the oxidative stability of pumpkin seeds oil. XXI International, X National Congresses of Biochemical Engineering and XVI Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings. Mérida, Yucatan, México, 21-23/Marzo/2018.
- Lorenzo Sánchez-Enriquez, Juan Gabriel Torruco Uco, Betsabé Hernández Santos, Erasmo Herman-Lara, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Marco A. Godínez-Ruiz, José Manuel Juárez Barrientos y Jesús Rodríguez Miranda. 2018. Functional properties of taro flour blend and mango pulp. XXI International Congresses of Biochemical Engineering Scientific Meetings. Mérida, Yucatan, México, del 21-23/Marzo/2018.
- Erasmo Herman-Lara, Erika León-Pérez, Cecilia E. Martínez-Sánchez, José Manuel Juárez Barrientos, Jesús Rodríguez Miranda, Juan Gabriel Torruco Uco, Betsabé Hernández Santos y Roselis Carmona-García. 2018. Effect of plantain starch as non-conventional adjunct for the manufacture of artisanal beer. XXI International, X National Congresses of Biochemical Engineering Scientific Meetings. Mérida, Yucatan, México, del 21-23/Marzo/2018.
- José Manuel Juárez Barrientos, Ana Karen González-Bernardino, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Jesús Rodríguez Miranda, Juan Gabriel Torruco Uco, Roselis Carmona-García y Erasmo Herman-Lara. 2018. Enrichment of milk with linoleic acid conjugated through ultrasound and its effect on texture and color on fresh cheeses. XXI International, X National Congresses of Biochemical Engineering and XVI Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings. Mérida, Yucatan, México, del 21 al 23 de Marzo de 2018.
- Gabriela Hernández-Galvez, Erasmo Herman-Lara, Cecilia E. Martínez-Sánchez, Juan Gabriel Torruco-Uco, Betsabé Hernández-Santos, José Manuel Juárez-Barrientos, Jesús Rodríguez-Miranda. 2016. Propiedades funcionales de mezclas de residuos agroindustriales de piña con harina de maíz nixtamalizado. XX Biochemical Engineering National Congress, IX Biochemical Engineering International Congress, XIV Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings, Veracruz, México March 16-18, 2016.



- Cadeza-Baglieto M. Armas-Luna S. C., Herman-Lara E., Carmona-García R., Martínez-Sánchez C. E., Rodríguez-Miranda J., Juárez-Barrientos J. M., Hernández-Santos B., Guzmán-Ortiz F. A., Torruco-Uco J. 2016. Fracciones peptídicas de frijol Terciopelo (*Mucuna pruriens* var. *utilis*) con actividad antitrombótica in vitro. Food & Biotechnology International Congress 2016. Del 19 al 21 de Octubre de 2016, en la Ciudad de Pachuca, Hidalgo, México.
- Betsabé Hernández Santos, Erasmo Herman-Lara, Roselis Carmona-García, José Manuel Juárez Barrientos y Jesús Rodríguez Miranda. 2016. Uso de residuos agroindustriales de piña en la elaboración botanas extrudidas a base de maíz. Coloquio de Investigación Multidisciplinaria CIM-Orizaba-2016. Los días 20 y 21 de octubre de 2016, Orizaba, Veracruz.
- Erasmo Herman-Lara, José Manuel Juárez Barrientos, Marisol Tejeda Paz, Jesús Rodríguez Miranda y Ernestina Paz Gamboa. 2016. Efecto de la adición de grasa vegetal sobre la textura y color de quesos frescos. Coloquio de Investigación Multidisciplinaria CIM-Orizaba-2016. Los días 20 y 21 de octubre de 2016, Orizaba, Veracruz.
- Ramírez-Rivera E., Díaz-Rivera P., Herman-Lara E., Ramón-Canul L., Juárez-Barrientos J. M., Rodríguez-Miranda J., Herrera-Corredor J. A., Torrez-Hernández G. 2016. Typification of Matured Goat Cheese Produced in the Central Mountainous 448 Zone State of Veracruz, México. Latin Food 2016. IAFP's Latin American Symposium in Food Safety, 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting. November 9 – 11 2016 Cancún, Quintana Roo, Mx.
- Ramírez-Rivera E., Juárez-Barrientos J. M., Rodríguez-Miranda J., Díaz-Rivera P., Ramón-Canul L., Herrera-Corredor J. A., Hernández-Serrano M. I. y Herman-Lara E. 2016. Characterization of artisanal goat fresh cheese of the central region of Veracruz. Latin Food 2016. IAFP's Latin American Symposium in Food Safety, 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting. November 9 – 11 2016 Cancún, Quintana Roo, Mx.
- José Manuel Juárez-Barrientos, Betsabé Hernández-Santos, Erasmo Herman-Lara, Juan Gabriel Torruco-Uco, Jesús Rodríguez-Miranda. 2015. Efecto de la cocción sobre algunas propiedades funcionales de la harina de semillas de castaña (*Artocarpus altilis*). XXXVI Encuentro Nacional AMIDIQ "Retos de la Ingeniería Química en la globalización" Cancún, Quintana Roo, México, del 5 al 8 Mayo de 2015. P.p. 10-13. ISBN: 978-607-95593-3-5.
- Nancy Cazarín-Antonio, Olivia Quijano-Jeronimo, Betsabé Hernandez-Santos, José M. Juárez-Barrientos, Emmanuel J. Ramírez-Rivera, Jesús Rodríguez-Miranda. 2014. Algunas propiedades funcionales de la harina de semillas de huaje (*Leucaena leucocephala*). Memorias del XXXV Encuentro de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química (AMIDIQ), celebrado del 6 al 9 de Mayo del 2014, Puerto Vallarta., Jalisco. P.p. 225-228. ISBN: 978-607-95593-2-8.
- J. M. Juárez-Barrientos, P. Díaz-Rivera, J. Rodríguez-Miranda, E. Paz-Gamboa, B. Hernández-Santos, E. J. Ramírez-Rivera y E. Herman-Lara. 2013. Determinación de la calidad nutricional por ultrasonido de las principales marcas de leche consumidas en el



municipio de Tuxtepec. Libro electrónico: Foro Multidisciplinario de Investigación 2013., (FOMI-2013) 18-20 de Septiembre del 2013. Tuxtepec., Oax. México. P.p. 230-235. ISBN: 978-607-7912-28-6.

- José Manuel Juárez-Barrientos. 2009. Properties of carboxymethyl cellulose obtained from pineapple wastes and mamey sapote peels, Internacional, 2009 IFT Annual Meeting and Food Expo, Estados Unidos.

#### ❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS, RECONOCIMIENTOS, PREMIOS

- Candidato a Investigador Nacional. No. de Registro: 65312. Periodo: 1 de Enero de 2016 - 31 de Diciembre de 2018.
- Investigador Nacional Nivel I. No. de Registro: 12596. Periodo: 1 de Enero de 2019 – 31 de Diciembre de 2021.
- Miembro del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA), en el área de Biotecnología. Registro número RCEA-06-38892-2016.
- Felicitación por Trayectoria Académica por el promedio de calificaciones obtenidas durante los estudios de Doctorado. Institución: Colegio de Posgraduados. Fecha: 27 de febrero de 2015.
- Obtención del Fideicomiso para la Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico. FIDEICOMISO No. 167304. En apoyo al Proyecto de Investigación de Tesis de Doctorado en Ciencias 2013. Institución: Colegio de Posgraduados. Fecha: marzo de 2014.
- Diploma de Primer Lugar por el promedio de calificaciones obtenidas durante los estudios de Maestría. Institución: Instituto Tecnológico de Tuxtepec, Maestría en Ciencias en Alimentos. Fecha: 06 de febrero de 2007.

#### ❖ FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- Ana Karen González Bernardino. 2017. Caracterización química y perfil de textura y color de quesos frescos adicionados con grasa vegetal. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Tesis de Licenciatura.
- Marisol de Montserrat Tejeda Paz. 2017. Evaluación de un método basado en la calorimetría de barrido diferencial para la detección de grasa vegetal en quesos frescos. Instituto Tecnológico de Tuxtepec. Tesis de Maestría.



❖ PUBLICACIONES

**Artículos en revistas indexadas en JCR**

- Ramírez-Rivera, E. J., Rodríguez-Miranda, J., Huerta-Mora, I. R., Cárdenas-Cágal, A., & Juárez-Barrientos, J. M. (2019). Tropical milk production systems and milk quality: a review. *Tropical animal health and production*, 51(6): 1295-1305. Impact Factor: 1.089.
- Rodríguez- Miranda, J., Gallegos- Marín, I., Hernández- Santos, B., Herman- Lara, E., Medina- Juárez, L. A., Juárez- Barrientos, J. M., & Martínez- Sánchez, C. E. (2019). Effect of frying and storage on oxidative quality of conjugated linoleic- acid- rich soybean oil produced by photoisomerization using plantain as a model system. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 99(8), 3910-3916. Impact Factor: 2.75.
- Herman-Lara, E., Rodríguez-Miranda, J., Hernández-Santos, B., Juárez-Barrientos, J. M., Gallegos-Marín, I., Solís-Ulloa, D., & Martínez-Sánchez, C. E. (2019). Influence of pretreatments on oil absorption of plantain and cassava chips. *Journal of food science and technology*, 56(4), 1909-1917. Impact Factor: 2.41.
- Borges-Contreras, B., Martínez-Sánchez, C. E., Herman-Lara, E., Rodríguez-Miranda, J., Hernández-Santos, B., Juárez-Barrientos, J. M., & Torruco-Uco, J. G. (2019). Angiotensin-Converting Enzyme Inhibition In Vitro by Protein Hydrolysates and Peptide Fractions from Mojarra of Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Skeleton. *Journal of medicinal food*, 22(3), 286-293. Impact Factor: 2.16.
- Pensamiento-Niño, C. A., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Juárez-Barrientos, J. M., Martínez-Sánchez, C. E., Ramírez-Rivera, E. J., & Rodríguez-Miranda, J. (2019). Physical, mechanical, functional and chemical properties of Mexican pink pinion (*Pinus pinea* L.). *Journal of food science and technology*, 56(2), 763-774. Impact Factor: 2.41.
- Torruco-Uco, J. G., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C. E., Juárez-Barrientos, J. M., & Rodríguez-Miranda, J. (2019). Chemical, functional and thermal characterization, and fatty acid profile of the edible grasshopper (*Sphenarium purpurascens* Ch.). *European Food Research and Technology*, 245(2), 285-292. Impact Factor: 2.07.
- Juárez-Barrientos, J.M., Tejeda-Paz, M.M. Ramírez-Rivera, E.J., Aguirre-Cruz, A., Rodríguez-Miranda, J., Martínez-Sánchez, C.E., and Herman-Lara, E. (2019). Use of Quantitative Descriptive Analysis (QDA) coupled with multivariate statistical methods to detection and discrimination of adulterated fresh cheeses. *Journal of Sensory Studies*, 34(1): e12479. Impact Factor: 1.75.



- Calderón-Chiu, C., Martínez-Sánchez, C. E., Rodríguez-Miranda, J., Juárez-Barrientos, J. M., Carmona-García, R., & Herman-Lara, E. (2019). Evaluation of the combined effect of osmotic and Refractance Window drying on the drying kinetics, physical, and phytochemical properties of beet. *Drying Technology*, 1-13. Impact Factor: 2.88.
- Pensamiento-Niño, C. A., Gómez-Aldapa, C. A., Hernández-Santos, B., Juárez-Barrientos, J. M., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C. E., & Rodríguez-Miranda, J. (2018). Optimization and characterization of an extruded snack based on taro flour (*Colocasia esculenta* L.) enriched with mango pulp (*Mangifera indica* L.). *Journal of food science and technology*, 55(10), 4244-4255. DOI: 10.1007/s13197-018-3363-z. Impact Factor: 1.93.
- Cuj- Laines, R., Hernández- Santos, B., Reyes- Jaquez, D., Delgado- Licon, E., Juárez- Barrientos, J. M., & Rodríguez- Miranda, J. (2018). Physicochemical properties of ready- to- eat extruded nixtamalized maize- based snacks enriched with grasshopper. *International Journal of Food Science & Technology*. 53(8), pp. 1889-1895. Impact Factor: 2.36.
- Ramírez-Rivera, E., Díaz-Rivera, P., Ramón-Canul, L., Juárez-Barrientos, J. M., Rodríguez-Miranda, J., Herman-Lara, E., Prinyawiwatkul, W., & Herrera-Corredor, J. A. (2018). Comparison of performance and quantitative descriptive analysis sensory profiling and its relationship to consumer liking between the artisanal cheese producers panel and the descriptive trained panel. *Journal of Dairy Science*. 101(7), pp. 5851-5864. Impact Factor: 2.84.
- Rodríguez-Miranda, J., Martínez-Sánchez, C.E., Hernández-Santos B., Ventura-Báez, E. G. Juárez-Barrientos J. M. & Herman-Lara, E. (2018). Effect of enzymatic pretreatment on the physical quality of plantain (*Musa paradisiaca* var. AAB) drying airflow reversed. *Journal of Food Science and Technology*. 55(1), pp. 157-163. doi: 10.1007/s13197-017-2875-2. Impact Factor: 1.93.
- Torruco-Uco, J. G., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C. E., Juárez-Barrientos, J. M., & Rodríguez-Miranda, J. (2018). Chemical, functional and thermal characterization, and fatty acid profile of the edible grasshopper (*Sphenarium purpurascens* Ch.). *European Food Research and Technology*, 1-8. DOI: 10.1007/s00217-018-3160-y. Impact Factor: 1.90.
- Ramírez-Rivera, E., Ramón-Canul, L., Torres-Hernández, G., Herrera-Corredor, J. A., Juárez-Barrientos, J. M., Rodríguez-Miranda, J., Herman-Lara, E., & Díaz-Rivera, P. (2018). Tipificación del queso Madurado de cabra producido en la zona montañosa central del estado de Veracruz. *Agrociencia*. 29(1), pp. 1-9. doi: 10.3906/vet-1605-66. Impact factor: 0.42.



- Herman-Lara, E., Tejeda-Paz, M., Martínez-Sánchez, C., Rodríguez-Miranda, J., Ramírez-Rivera, E., Hernández-Santos, B., & Juárez-Barrientos, J. M. (2017). Differential Scanning Calorimetry coupled with chemometric tools for determining adulteration with vegetable fat in fresh cheeses. *LWT-Food Science and Technology*. 85: 269-274. doi: 10.1016/j.lwt.2017.07.036. Impact Factor: 3.52.
- Ramírez- Rivera, E. D. J., Ramón- Canul, L. G., Díaz- Rivera, P., Juárez- Barrientos, J. M., Herman- Lara, E., Prinyawiwatkul, W., & Herrera- Corredor, J. A. (2017). Sensory profiles of artisan goat cheeses as influenced by the cultural context and the type of panel. *International Journal of Food Science & Technology*. 52(8), 1789-1800. doi: 10.1111/ijfs.13452. Impact Factor: 2.36.
- Ramirez-Rivera, E., Juárez-Barrientos, J. M., Rodríguez-Miranda, J., Díaz-Rivera, P., Ramón-canul, L., Herrera-Corredor, J. A., Hernández-Serrano, M., & Herman-Lara, E. (2017). Typification of a goat fresh cheese of Mexico by path models. *Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences*. 41(2):213-220. doi: 10.3906/vet-1605-66. Impact Factor: 0.63.
- Juárez-Barrientos, J. M., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C., Torruco-Uco, J. G., Ramirez-Rivera, E., Pineda-Pineda, J. M., & Rodríguez-Miranda, J. (2017). Effects of boiling on the functional, thermal and compositional properties of the Mexican jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) seed. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 29(1), 1-9. doi: 10.9755/ejfa.2016-08-1048. Impact factor: 0.74.
- Juárez-Barrientos, J. M., Díaz-Rivera, P., Rodríguez-Miranda, J., Martínez-Sánchez, C., Hernández-Santos, B., Ramírez-Rivera, E., Torruco-Uco, J. G., & Herman-Lara, E. (2016). Caracterización de la leche y clasificación de calidad mediante análisis Cluster en sistemas de doble propósito del trópico mexicano. *Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias*. 7(4):525-537. doi: 10.22319/rmcp.v7i4.4280. Impact factor: 0.29.
- Navarro-Cortez, R., Hernández-Santos, B., Gómez-Aldapa, C. A., Castro-Rosas, J., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C., Juárez-Barrientos, J. M., Antonio-Cisneros, C., & Rodríguez-Miranda, J. (2016). Development of extruded ready-to-eat snacks using pumpkin seed (*Cucurbita pepo*) and nixtamalized maize (*Zea mays*) flour blends. *Revista Mexicana de ingeniería Química*. 15(2) 409-422. Impact Factor: 1.05.
- Hernández-Santos, B., Rodríguez-Miranda, J., Herman-Lara, E., Torruco-Uco, J. G., Carmona-García, R., Juárez-Barrientos, J. M., Chávez-Zamudio, R., & Martínez-Sánchez, C. (2016). Effect of oil extraction assisted by ultrasound on the physicochemical properties and fatty acid profile of pumpkin seed oil (*Cucurbita pepo*). *Ultrasonics Sonochemistry*. 31: 429-436. doi:10.1016/j.ultsonch.2016.01.029. Impact Factor: 5.90.



- Juárez-Barrientos, J. M., Herman-Lara, E., Soto-Estrada, A., Ávalos-de la Cruz, D. A., Vilaboa-Arroniz, J., & Díaz-Rivera, P. (2015). Tipificación de sistemas de doble propósito para producción de leche en el distrito de desarrollo rural 008, Veracruz, México. *Revista Científica-Facultad de Ciencias Veterinarias*. 25(4), 317-323. Impact Factor: 0.10.

### ***Artículos en revistas del índice de revistas mexicanas de investigación científica y tecnológica de CONACYT***

- Ramírez-Rivera, E., Juárez-Barrientos, J. M., Rodríguez-Miranda, J., Ramírez-García, S. A., Villa-Ruano, N., & Ramón-Canul, L. (2016). Comparación de mapas de preferencia mediante el análisis descriptivo cuantitativo y perfil flash en hamburguesas. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios*. 3(7): 103-112.
- Juárez-Barrientos, J. M., Rodríguez-Miranda, J., Martínez-Sánchez, C., Hernández-Santos, B., Paz-Gamboa, E., Gómez-Aldapa, C. A., Díaz-Rivera, P., Herman-Lara, P. (2015). Evaluación y clasificación de calidad de leches comerciales consumidas en Tuxtepec, Oaxaca, México. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios*. 2(6): 327-337.
- Rodríguez-Miranda, J., Juárez-Barrientos, J. M., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C., Torruco-Uco, J. G., Paz-Gamboa, E., Ramírez-Rivera, E. (2014). Análisis sensorial descriptivo de algunas leches comerciales consumidas en Tuxtepec, Oaxaca, México. *Ecosistemas y Recursos Agropecuarios*. 1(3): 269-279.

### ***Artículos en revistas arbitradas***

- Juárez-Barrientos, J. M., Tejeda-Paz, M., Rodríguez-Miranda, J., E. Paz-Gamboa, E. Herman-Lara. 2017. Análisis multivariado de parámetros físicos y químicos para discriminar quesos frescos adicionados con grasa vegetal. *Journal CIM*, 5 (1): 94- 101. ISSN: 2007-8102.
- B. Hernández-Santos, E. Herma-Lara, R. Carmona-García, J.M. Juárez-Barrientos y J. Rodríguez-Miranda\*. 2016. Uso de residuos agroindustriales de piña en la elaboración botanas extrudidas a base de maíz. *Journal CIM* 4(1) 790-796. ISSN: 2007-8102.
- J.M. Juárez-Barrientos, M.M. Tejeda-Paz, J. Rodríguez-Miranda, E. Paz-Gamboa y E.Herman-Lara. 2016. Efecto de la adición de grasa vegetal sobre la textura y color de quesos frescos. *Journal CIM* 4(1) 568-573. ISSN: 2007-8102.
- López-Velázquez, J., Gómez-Alvarado, T, Hernández-Cervantes, M., Santiago-Cabrera, R., Ramón-Canul, L. G., Juárez-Barrientos, J. M., & Ramírez-Rivera, E. 2012. Mapas externos de preferencias de jueces entrenados y consumidores: comparación del desempeño y determinación de la preferencia. *Tecnociencia Chihuahua*, VI, 1, 9-21.



- Jesús Rodríguez Miranda, José Miguel Rivadeneyra Rodríguez, Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera, José Manuel Juárez Barrientos, Esperanza Herrera Torres, Ricardo Omar Navarro Cortez, Betsabé Hernández Santos. 2011. Caracterización fisicoquímica, funcional y contenido fenólico de harina de malanga (*Colocasia esculenta*) cultivada en la región de Tuxtepec, Oaxaca, México. *Ciencia y Mar*, 15, (43): 37-47. ISSN: 1665-0808.
- Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera, Lorena Guadalupe Ramón Canul, Jorge Amado Shain Mercado, Yolanda Huante González, Concepción Martínez Liévana, Fátima Karina Delgado Vidal, José Manuel Juárez Barrientos, Humberto Rafael Bravo Delgado, Jesús Rodríguez Miranda. 2011. Hamburguesa de *Euthynnus lineatus*: Correlación de los análisis químicos, instrumentales y la percepción sensorial de consumidores. *Ciencia y Mar*. 15, (43): 3-12. ISSN: 1665-0808.
- José Manuel Juárez Barrientos, Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera, Enrique Ramírez Figueroa, Lorena Guadalupe Ramón Canul y Jesús Rodríguez Miranda. 2011. Aplicación y comparación de pretratamientos totalmente libres de cloro en residuos de piña (*Ananas comosus*) y zapote mamey (*Pouteria sapota*) para la obtención de carboximetilcelulosa. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 2, (1) 108-126. ISSN: 2218-4384.
- Cabrera, R. S., Rivera, E., Canul, L., Barrientos, J. M., Arzaba, J., Cervantes, M. & Alvarado, T. 2011. Comparación del desempeño de paneles no entrenados pertenecientes a diferentes zonas productoras del queso fresco “cuajada” en Oaxaca, México. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 2(1), 127-141.
- Ramón-Canul, L., Ramírez-Rivera, E., Cabrera, R. S., Delgado-Vidal, F., Juárez-Barrientos, J. M., Cervantes, M. H., & Alvarado, T. G. 2011. Performance comparison among trained judges and panels for the evaluation of “cuajada” type fresh cheese in two regions from Oaxaca in México. *Food and Nutrition Sciences*, 2(10), 1166.
- Ramírez, E. Ramón, L. Shain, M. Huante, Y. Juárez-Barrientos, J. M., Martínez, C. Bravo, R. Rodríguez, J. 2010. Mapa externo de preferencias con datos sensoriales e Instrumentales para la evaluación de salchichas de *Euthynnus lineatus*. *Revista Temas de Ciencia y Tecnología*, 14 (42): 19-48. (ISSN: 2007-0977).
- Gómez, T. Hernández, M. López, J. Santiago, R. Ramón, L. Juárez-Barrientos, J. M., Ramírez, E. 2010. Caracterización sensorial del queso fresco “Cuajada” en tres localidades de Oaxaca, México: Diferencias en la percepción sensorial. *Revista Venezolana de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, 1(2): 127-140. (ISSN: 2218-4384).



### ***Libros y capítulos de libros***

- Cuj-Laines, R., Hernández-Santos, B., Herman-Lara, E., Martínez-Sánchez, C. E., Juárez-Barrientos, J. M., Torruco-Uco, J. G., & Rodríguez-Miranda, J. (2018). Relevant Aspects of the Development of Extruded High-Protein Snacks: An Alternative to Reduce Global Undernourishment. In *Alternative and Replacement Foods* (Elsevier). pp. 141-166.
- Capítulo XIX. Efecto del método de extracción sobre la calidad del aceite de semilla de calabaza (*Cucurbita pepo*). 2016. María de la Luz Juárez-Rafael, Betsabé Hernández-Santos, Jesús Rodríguez-Miranda, José Manuel Juárez Barrientos, Juan Gabriel Torruco-Uco, Cecilia E. Martínez-Sánchez. En “Avances y Perspectivas en Biotecnología y Ciencias Agropecuarias” Ed. Universidad de San Carlos de Guatemala. ISBN: 978-9929-8141-5-8. p: 272-289.