



❖ DATOS PERSONALES

Nombre completo:

**ADOLFO AMADOR MENDOZA**

aamador@unpa.edu.mx

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura en Ingeniería Bioquímica, Instituto Tecnológico de Tuxtepec, Ingeniero, 2000-2004.

Maestría en Ciencias en Alimentos, Instituto Tecnológico de Tuxtepec, Maestro en Ciencias, 2005-2007.

Doctorado en Biotecnología, Universidad del Papaloapan Campus Tuxtepec, Doctor, 2013-2017.

❖ POSICIÓN ACTUAL

Universidad del Papaloapan Campus Loma Bonita, Adscrito a la Licenciatura en Ingeniería Agrícola Tropical, Instituto de Agroingeniería. Cuerpo Académico: Manejo Integrado de plagas y enfermedades en cultivos tropicales.

❖ EXPERIENCIA LABORAL

Profesor-Investigador de tiempo completo en el Tecnológico Nacional de México Campus Juan Rodríguez Clara. Carrera de Licenciatura de Ingeniería en Agronomía de Octubre de 2008 a Agosto del 2020.

Jefe del Departamento de Análisis de Aguas y Alimentos en el Laboratorio Estatal de Salud Pública del Estado de Oaxaca (LESPO), Marzo del 2007 a Septiembre del 2008.

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Bioprocesos.
- Biotecnología Agroalimentaria.
- Ciencia y Tecnología de Alimentos (Secado)



❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

- “Food Drying Employing Airflow Reversal” 4th International Congress on Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries” Boca del Río, Ver. México.
- “Comparative Study Of Biological Microensilados From Grasshopper Exoskeletons Of Shrimp And Solid Fermentation In Half”. XXXV Meeting of the Mexican Academy of Research and Education in Chemical Engineering A.C. (AMIDIQ). Puerto Vallarta, Jalisco.
- “Fermentation Waste And Obtaining Chitinous Biotechnological Interest Compounds As An Alternative To The Reduction Of Organic Pollutants From” XIII International Congress and XIV National Congress of Environmental Science Sustainable Management. Acapulco, Guerrero/México.
- “Production of Paper and a Fermented Beverage From Pineapple (*Ananas comosus*) Third Quality”. VI International Congress Of Biochemical Engineering XVI National Congress. Scientific Conference Of biomedicinas and Molecular Biotechnology. Acapulco, Guerrero/México.
- “Simulation of the Effect of Time and Temperature in Distásica Hydroxymethylfurfural and Honey Activity”. V International Congress Of Biochemical Engineering XV National Congress. Scientific Conference Of biomedicinas and Molecular Biotechnology. Morelia, Michoacán/México.
- “Physicochemical Study of a Fermented Beverage From Pineapple (*Ananas comosus*) Third Quality”. VI International Congress of Biotechnology and Bioengineering Southeast. Merida Yucatan/Mexico.
- “Construction of a Food Dryer With Reversible Air Flow”. VI International Congress of Biotechnology and Bioengineering Southeast. Merida Yucatan/Mexico
- “Optimization and Simulation of Drying Food with Reversible Air Flow”. Journal international Abstracts of aquatic and fishery sciences (ASFSA).
- “Efecto del secado de alimentos empleando flujo de aire revertido”. V Congreso Internacional y XVI Congreso Nacional De Ingeniería Bioquímica. Jornadas Científicas De Biomedicinas Y Biotecnología Molecular. Tuxtla Gutiérrez, Chiapas/México.



- “Elaboración de un prototipo de alimento funcional a base de suero láctico liofilizado y fibra de piña” (COVECYT) Primer encuentro de Jóvenes Veracruzanos para el Fomento de las vocaciones Científicas y Tecnológicas.

❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS

- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI) en México, nivel C.
- Diploma otorgado por el Instituto Tecnológico de Tuxtepec por haber obtenido: el Primer lugar de la maestría en ciencias en alimentos con un promedio del 100 % en el semestre agosto-diciembre-2007.

❖ PUBLICACIONES

- **A Amador-Mendoza**, S Huerta-Ochoa, E Herman-Lara (2016). Efecto de la purificación química, biológica y física en la recuperación de quitina de exoesqueletos de camarón (*Penaeus sp*) y chapulín (*Sphenarium purpurascens*). Revista Mexicana de Ingeniería Química (pp. 711-725).
- **Adolfo Amador-Mendoza**, Hilda Cortes-Aguilar, Erasmo Herman, CE Martínez-Sánchez, II Ruiz-Lopez (2011). Modelación matemática del proceso secado empleando flujo de aire revertido. Revista Ciencia y Mar (pp. 49-54).
- E Herman-Lara, CE Martínez-Sánchez, **A Amador-Mendoza**, II Ruiz-López (2010). Effect of airflow reversal on packed-bed drying of carrots. Journal of Food Process Engineering (pp. 684-700).