



PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Profesor con Perfil Deseable	2016-2019 2013-2016
Reconocimiento por cumplir con docencia, investigación y tutoría.	
Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1	2015-2018
Reconocimiento a la producción de conocimiento científico y tecnológico	

EXPERIENCIA DOCENTE

Universidad Autónoma de Chihuahua, Chihuahua, México Agosto 2011-Presente
Tesis de Maestría dirigidas

- Claudia Selene Gutiérrez López, “Estabilidad de betalaínas en matrices alimentarias utilizando fibras naturales”, Vigente
- Lucía Elizabeth Moreno Castro, “Aplicación del ultrasonido de potencia durante la nixtamalización y su relación con las características físicas y químicas en grano, masa y tortillas”, 17/10/2013

Tesis de Licenciatura dirigidas

- Erika Janeth Ávila Romero, “Propiedades físicas, químicas, sensoriales y biológicas de yogurt pigmentado con polvo de tuna roja”, Vigente
- Sara Salas y Nora Santillanes, “Efecto del tiempo de tostado y temperatura de secado sobre las características de calidad en chile pasado”, 27/11/2014

Universidad Autónoma de Chihuahua, Chihuahua, México Agosto 2011-Presente
Profesor de tiempo completo,

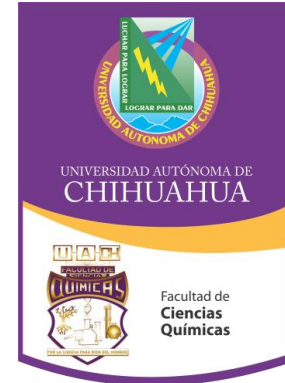
Bioestadística, curso de maestría

Química, curso de licenciatura

Probabilidad y Estadística, curso de licenciatura

Bioestadística, curso de licenciatura

Operaciones Unitarias III, curso de licenciatura



PUBLICACIONES SELECTAS

Artículos en Revistas Indizadas

Leyva-Corral, J., Quintero-Ramos, A., Camacho-Davila, A., Zazueta-Morales, J.J., Aguilar-Palazuelos, E., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Melendez-Pizarro, C.O. and Ruiz-Anchondo, T.J. “Polyphenolic compound stability and antioxidant capacity of apple pomace in an extruded cereal”, *LWT- Food Science and Technology*, vol. 65, 2016, pp. 228-236.

Ruiz-Gutiérrez, M.G., Amaya-Guerra, C.A., Quintero-Ramos, A., Pérez- Carrillo, E., Ruiz-Anchondo, T.J., Báez-González, J.G. and Meléndez-Pizarro, C.O. “Effect of extrusion cooking on bioactive compounds in encapsulated red cactus pear powder, *Molecules*, vol. 20, 2015, p.p. 8875-8892.

Narváez-Flores, M., Sánchez-Madriral, M.A., Quintero-Ramos, A., Paredes-Lizárraga, M.A., González-Laredo, R.F. Ruiz-Gutiérrez, M.G., Piñón-Castillo, H.A. and Meléndez-Pizarro, C.O. “Ultrasound assisted extraction modeling of fructans from agave (*Agave tequilana* Weber var. *Azul*) at different temperatures and ultrasound powers”, *Food and Bioproducts Processing*, vol. 96, 2015, pp. 232-239.

Sánchez-Madriral, M.Á., Neder-Suárez, D., Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Meléndez-Pizarro, C.O., Piñón-Castillo, H.A., Galicia-García, T. And Ramírez-Wong, B. “Physicochemical properties of frozen tortillas from nixtamalized maize flours enriched with β -glucans”, *Food Science & Technology, Campinas (Ciência e Tecnologia de Alimentos)*, vol. 35, 2015, p.p. 552-560.

Moreno-Castro, L.E., Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Sánchez Madriral, M.Á., Meléndez-Pizarro, C.O., Pérez-Reyes, I. and Lardizábal-Gutiérrez, “Nixtamalization assisted with ultrasound: effect on mass transfer and physicochemical properties of nixtamal, masa and tortilla”, *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, vol. 14, 2015, p.p. 265-279.

Ruiz-Gutiérrez, M.G., Amaya-Guerra, C.A., Quintero-Ramos, A., Ruiz-Anchondo, T.J., Gutiérrez-Urbe, J.A., Baez-González, J.G., Lardizabal-Gutiérrez, D., and Campos-Venegas, K., “Effect of soluble fiber on the physicochemical properties of



cactus pear (*Opuntia ficus indica*) encapsulated using spray drying”, Food Science and Biotechnology, vol. 23, 2014, p.p. 755-763.

Sánchez-Madrigal, M.Á., Quintero-Ramos, A., Martínez-Bustos, F., Meléndez-Pizarro, C.O. and Ruiz-Gutiérrez, M.G., “Effect of different calcium sources on the antioxidant stability of tortilla chips from extruded and nixtamalized blue corn (*Zea mays L.*) flours, Food Science and Technology, vol. 34, 2014, p.p. 143-149.

Sánchez-Madrigal, M.Á., Quintero-Ramos, A., Martínez-Bustos, F., Meléndez-Pizarro, C.O., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Camacho-Dávila, A., Torres-Chávez, P.I., and Ramírez-Wong, B., “Effect of different calcium sources on the bioactive compounds stability of extruded and nixtamalized blue maize flours”, Food Science and Technology, vol. 52, no. 5, 2014, p.p. 2701-2710.

Sánchez-Madrigal, M.A., Meléndez-Pizarro, C.O., Martínez-Bustos, F., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Quintero-Ramos, A., Márquez-Meléndez, R., Lardizábal-Gutiérrez, D., and Campos-Venegas, K., “Structural, functional, thermal and rheological properties of nixtamalised and extruded blue maize (*Zea mays L.*) flour with different calcium sources,” International Journal of Food Science and Technology, vol. 49, 2014, p.p. 578-586.

Ruiz-Gutiérrez, M.G., Quintero-Ramos, A., Meléndez-Pizarro, C.O., Talamás-Abbud, R., Barnard, J., Márquez-Meléndez, R., and Lardizábal Gutiérrez, D., “Nixtamalization in two steps with different calcium salts and the relationship with chemical, texture and thermal properties in masa and tortilla”, Journal of Food Process Engineering, vol. 35, 2012, p.p. 772-783.

Ruiz-Gutiérrez, M.G., Quintero-Ramos, A., Meléndez-Pizarro, C.O., Lardizábal-Gutiérrez, D., Barnard, J., Márquez-Meléndez, R., and Talamás-Abbud, R., “Changes in mass transfer, thermal and physicochemical properties during nixtamalization of corn with and without agitation at different temperatures”, Journal of Food Engineering, vol. 98, 2010, p.p. 76-83.

Artículos de Conferencias

Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M. G., Meléndez-Pizarro, C.O., Camacho-Dávila, A., Mendoza Guzmán, V. Talamás-Abbud, R., Escobedo- Cisneros, H., and Márquez-Meléndez, R. “Mecanismos de absorción de humedad y calcio durante el



proceso de nixtamalización”, Memorias del Simposium Internacional sobre Tecnologías Convencionales y Alternativas en el Procesamiento de Maíz, Agosto 2011, 978-607-7691-88-4, p.p. 18-25.

Moreno-Castro, L.E., Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Meléndez-Pizarro, C.O., Talamás-Abbud, R., Santana-Rodríguez, V., and Lardizábal-Gutiérrez, D., “Evaluación de propiedades físicas, químicas, térmicas y estructurales en masa y tortilla en nixtamalización asistida con ultrasonido”, Memorias del Simposium Internacional sobre Tecnologías Convencionales y Alternativas en el Procesamiento de Maíz, Agosto, 2011, 978-607-7691-88-4, p.p. 108-116.

PROYECTOS FINANCIADOS – CIENCIA Y TECNOLOGÍA

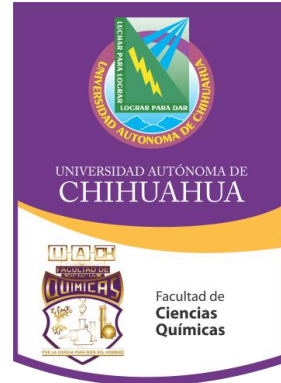
Ruiz-Gutiérrez, M.G., Quintero-Ramos, A., Talamás Abbud, R., and Meléndez-Pizarro, C.O. “Fortalecimiento y desarrollo de salsas picantes a través de la automatización de una línea piloto de llenado en caliente”, CONACyT, No. 230332, 2016.

Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Meléndez-Pizarro, C.O., Sánchez-Madrigal, M.Á., Márquez-Meléndez, R., Galicia-García, T., and Talamás-Abbud, R., “Proceso de molienda y clasificación con aire para la obtención de fracciones altas en fibra soluble a partir de pericarpio, subproducto de la nixtamalización”, CONACyT, 2015.

Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Meléndez-Pizarro, C.O., “Aprovechamiento integral de recursos regionales para la obtención de productos alimenticios y subproductos de valor agregado mediante la aplicación de procesos de conservación de alimentos y bioprocesos”, CONACyT, 2014.

Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., Meléndez-Pizarro, C.O., “Aprovechamiento de tecnologías innovadoras para la elaboración de productos funcionales de harina de maíz: tortillas, totopos y tostadas nutritivos, saludables y de alta vida de anaquel”, PROMEP, 2013.

Quintero-Ramos, A., Ruiz-Gutiérrez, M.G., González-Laredo, R., Camacho-Davila, A., Bautista-Genovese, D., and Meléndez-Pizarro, C.O., “Extracción y caracterización de inulina a partir de plantas de sotol (*dasyliirion* spp) y agave (*Agave Tequilana Weber var. Azul*) mediante métodos enzimáticos asistidos con tecnologías de ultrasonido”, CONACyT, 2013-2016.



PRESENTACIONES Y CONFERENCIAS INVITADAS

Consejo Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación de Chihuahua, “Pigmentos naturales como fuente potencial de colorantes y antioxidantes en la industria alimentaria”, 27/11/2014, Chihuahua, Chihuahua, México.

Universidad La Salle de Chihuahua, “Alimentos funcionales”, 05/05/2011, Chihuahua, Chihuahua, México.

SERVICIOS PROFESIONALES

Co-Organizador de Simposio o congreso

I Encuentro Estatal de Investigación e Innovación con los Sectores Productivos y de Servicios, 2014, Chihuahua, Chihuahua, México.

Simposium Internacional sobre Tecnologías Convencionales y Alternativas en el Procesamiento de Maíz, 2011, Chihuahua, México.

Réferi de artículos para:

- Journal of Food Process Engineering

IDIOMAS

Español: Lengua materna

Inglés: Examen Toefl