

David R. Sepúlveda Ahumada
dsepulveda@ciad.mx

EDUCACIÓN:

Ph.D. Ciencias de la Ingeniería 1999 - 2003

Departamento de Sistemas Biológicos
Programa de Ingeniería de Alimentos
Washington State University

Tema de Tesis: Preservación de alimentos líquidos por aplicación de campos eléctricos pulsantes en combinación con tratamientos térmicos moderados.

Promedio Acumulado GPA: 4.00 (100%)

M.C. Ciencia y Tecnología de Alimentos 1997-1999

Facultad de Ciencias Químicas
División de Estudios de Postgrado
Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Universidad Autónoma de Chihuahua

Tema de Tesis: Evaluación del efecto de la pasteurización de la leche con campos eléctricos pulsantes, sobre la calidad del queso Cheddar.

Promedio General: 95.18%

Licenciatura. Ingeniería Química con especialización en Alimentos 1990-1995

Facultad de Ciencias Químicas
Universidad Autónoma de Chihuahua
Promedio General: 89.41%

EXPERIENCIA LABORAL:

Director Regional Chihuahua CIAD A.C. 2015 a 2023

Coordinación Conjunta Unidades Cd. Cuauhtémoc & Cd. Delicias

Responsabilidades:

Administración de Recursos Humanos, Técnicos, Científicos
Y Financieros.

Representación de la institución ante entidades externas.

Coordinación de proyectos de vinculación e investigación.

Profesor-Investigador Titular D, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. CIAD 2015 a la fecha

Responsabilidades:

Formulación, coordinación y ejecución de proyectos.

Coordinación de servicios y atención a sectores productivos.

Formación de recursos humanos. Comunicación de resultados.

Promoción de desarrollos científicos y tecnológicos.

Profesor-Investigador Titular C, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. CIAD 2009-2015

Responsabilidades:

Formulación, coordinación y ejecución de proyectos.

Coordinación de servicios y atención a sectores productivos.

Formación de recursos humanos. Comunicación de resultados.

Promoción de desarrollos científicos y tecnológicos.

- Director de la División de Fisiología y Tecnología de Alimentos de la Zona Templada en Cuauhtémoc, CIAD A.C.** 2008 a la fecha
Responsabilidades:
Administración de Recursos Humanos, Técnicos, Científicos Y Financieros.
Representación de la institución ante entidades externas.
Coordinación de proyectos de vinculación e investigación.
- Profesor-Investigador Titular B, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. CIAD** 2005-2009
Responsabilidades:
Formulación, coordinación y ejecución de proyectos.
Coordinación de servicios y atención a sectores productivos.
Formación de recursos humanos. Comunicación de resultados.
Promoción de desarrollos científicos y tecnológicos.
- Asociado Posdoctoral de Investigación, Washington State University** 2003-2004
Responsabilidades:
Búsqueda y creación de oportunidades de financiamiento.
Desarrollo de propuestas de investigación.
Seguimiento de propuestas a través de procesos de selección y asignación.
Entrenamiento y soporte a estudiantes graduados.
- Asistente de Profesor, Washington State University** 2000-2003
Cursos: Food Processing Engineering Design 482/582
Food Separation Processes Engineering 483/583
Responsabilidades:
Clase frente a grupo en los temas de métodos no térmicos, deshidratación, evaporación, y reología.
- Asistente de Investigación, Washington State University** 1999-2003
Responsabilidades:
Implementación de proyectos de investigación.
Trabajo instrumental de laboratorio
Estudio de procesos en laboratorio y planta piloto.
Diseño de experimentos y análisis de datos.
- Ingeniero de Proceso, Cervecería Cuauhtémoc-Moctezuma, Guadalajara Jal.** 1996
Responsabilidades:
Control de proceso en el área de maceración, cocimiento y filtrado.
Supervisión de personal.

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN:

- Profesor-Investigador, CIAD** 2005 a la fecha
Proyectos Ejecutados (Como Responsable Técnico)

Título del Proyecto:

Características de calidad de yogur funcional fortificado con *Arthrospira platensis* (Dr. Adrián Ponce de León Door)

Fuente de Financiamiento:

CONACYT Estancias Posdoctorales por México 2023

Monto Financiado:

N/A

Título del Proyecto:

Fortalecimiento de las Capacidades Técnicas y Científicas en Agroecología del Centro en Investigación en Alimentación y Desarrollo

Fuente de Financiamiento:

Instituto de Innovación y Competitividad del Estado de Chihuahua
2023

Monto Financiado:

\$1,271,012 / 6 meses

Título del Proyecto:

Desarrollo de un cultivo iniciador para incrementar la eficiencia en el proceso de fermentación de cacao criollo nativo (theobroma cacao)

Fuente de Financiamiento:

Programa Nacional de Innovación Agraria de Perú
Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas
2017

Monto Financiado:

\$800,000 nuevos soles peruanos (\$240,000 USD)/36 meses

Título del Proyecto:

Uso de aceites esenciales de especias nativas para incrementar la vida útil de carne de cuy empacada al vacío

Fuente de Financiamiento:

Fondo Nacional de Desarrollo Científico y Tecnológico de Perú
Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas
2016

Monto Financiado:

\$529,125 nuevos soles peruanos (\$160,000 USD)/36 meses

Título del Proyecto:

Diseño, fabricación y prueba de cuatro prototipos de sistemas de calefacción de combustible de biomasa, pellets de rastrojo de maíz para diferentes aplicaciones

Fuente de Financiamiento:

Programa de Estímulos a la Innovación 2016 modalidad PROINNOVA FORTE AGRO ALIMENTOS S DE P R DE R L

Monto Financiado:

\$600,000/12 meses

Título del Proyecto:

Estandarización de pellets de biomasa de rastrojos de maíz para su uso como biocombustible

Fuente de Financiamiento:

Programa de Estímulos a la Innovación 2015 modalidad PROINNOVA FORTE AGRO ALIMENTOS S DE P R DE R L

Monto Financiado:

\$962,000/12 meses

Título del Proyecto:

Desarrollo de un modelo para la incorporación y participación de PYMES productoras de quesos regionales en el mercado nacional, fundamentado en una nueva plataforma tecnológica de quesos frescos que considera pasteurización en frío y nuevas tecnologías de procesos

Fuente de Financiamiento:

Programa de Estímulos a la Innovación 2014 modalidad INNOVAPYME GRUPO CHEN S DE RL DE CV

Monto Financiado:

\$640,540/6 meses

Título del Proyecto:

Desarrollo de un producto cárnico procesado “listo para comer” estable a temperatura ambiente a partir de músculo y/o vísceras de bobino a bajo costo

Fuente de Financiamiento:

Programa de Estimulos a la Innovación 2013 modalidad INNOVAPYME
JOPAAR SPR DE RL DE CV

Monto Financiado:

\$390,000/6 meses

Título del Proyecto:

Desarrollo de una nueva plataforma tecnológica de quesos de alto valor agregado

Fuente de Financiamiento:

Programa de Estimulos a la Innovación 2012 modalidad INNOVATEC
SIGMA ALIMENTOS NORESTE SA DE CV

Monto Financiado:

\$574,200/6 meses

Título del Proyecto:

Mejora de la calidad microbiológica de la leche destinada a la manufactura de quesos en la región noroeste del Estado de Chihuahua

Fuente de Financiamiento:

Fundación PRODUCE 2011

Monto Financiado:

\$1, 206,000/24 meses

Título del Proyecto:

Desarrollo de un paquete tecnológico para la optimización de la manufactura del queso Chihuahua

Fuente de Financiamiento:

Fondo Mixto Chihuahua-CONACYT 2009

Monto Financiado:

\$1, 000,000/24 meses

Título del Proyecto:

Aplicación de campos eléctricos pulsantes y películas biodegradables para proteger la vida útil y calidad sensorial de productos alimenticios

Fuente de Financiamiento:

Secretaría de Relaciones Exteriores
Programa de cooperación técnica y Científica México-Uruguay

Monto Financiado:

Variable/Abierto 2008

Título del Proyecto:

Uso de Tecnologías Emergentes en el Procesamiento y Preservación de Productos Lácteos

Fuente de Financiamiento:

Fondo Mixto Chihuahua-CONACYT 2007

Monto Financiado:

\$250,000/15 meses

Título del Proyecto:

Variación estacional de componentes principales y contaminantes en la leche y suero bovino producidos en la región de Cuauhtémoc Chihuahua.

Fuente de Financiamiento:

Fondo Sectorial SAGARPA-CONACYT 2005

Monto Financiado:

\$1, 405,370/36 meses

**Asociado Posdoctoral de Investigación, Washington State University
Proyectos Financiados (Autor Principal)**

2003-2004

Título del Proyecto:

Apertura de Mercados Internacionales para Leche Pasteurizada por medio del Desarrollo de una nueva estrategia de Procesamiento: La Combinación de Campos Eléctricos Pulsantes y Calor.

Co-Directores de Proyecto:

Barbosa-Cánovas, **Sepúlveda**, Clark, y Swanson.

Fuente de financiamiento:

International Marketing Program for Agricultural Commodities & Trade

Monto otorgado:

\$65,170 USD/2 años

Título del Proyecto:

Extensión de la Vida de Anaquel de leche Pasteurizada por Medio de la Aplicación de Campos Eléctricos Pulsantes y Tratamientos Térmicos.

Co-Directores de Proyecto:

Barbosa-Cánovas, **Sepúlveda**, Clark, y Swanson.

Fuente de Financiamiento:

Washington Dairy Products Commission

Monto otorgado:

\$89,701 USD/2 años

Asistente de Investigación, Washington State University

1999-2003

Título del Proyecto:

Comparación de la eficiencia de tratamientos con luz ultra-violeta, altas presiones hidrostáticas y campos eléctricos pulsantes en la inactivación de enzimas y microorganismos en jugo de uva.

Agencia / Compañía involucrada:

Proyecto conjunto Universidad de Lleida España/WSU

Título del Proyecto:

Preservación de alimentos líquidos por aplicación de campos eléctricos pulsantes en combinación con tratamientos térmicos moderados.

Agencia / Compañía involucrada:

Washington Technology Center

Título del Proyecto:

Reducción de la carga microbiana de agua de proceso utilizada en la producción de papas fritas congeladas, por medio de la aplicación de campos eléctricos pulsantes

Agencia / Compañía involucrada:

LambWeston Inc.

Título del Proyecto:

Escalamiento y aplicación comercial de un sistema de campos eléctricos pulsantes para el procesamiento de leche líquida.

Agencia / Compañía involucrada:

Avista Utilities
Inland Northwest Dairies

Título del Proyecto:

Efecto de la aplicación de altas presiones hidrostáticas en las características físicas y mecánicas de filmes para empaque.

Agencia / Compañía involucrada:

National Food Processors Association

Título del Proyecto:

Desarrollo de Yogurt bajo en grasa libre de aditivos por medio de la aplicación de altas presiones hidrostáticas.

Agencia / Compañía involucrada:

International Marketing Program for Agricultural Commodities & Trade

Título del Proyecto:

Identificación y verificación de especificaciones aplicadas a alimentos listos para comer (MRE). Parte I: Verificación de requerimientos de espacio de cabeza.

Agencia / Compañía involucrada:

DoD. Combat Rations Network

Estudiante de Postgrado, Universidad Autónoma de Chihuahua

1998 a 1999

Título del Proyecto:

Manufactura de queso Cheddar a partir de leche pasteurizada con campos eléctricos pulsantes.

Agencia / Compañía involucrada:

Proyecto conjunto UACH/WSU

RECONOCIMIENTOS Y HONORES:

Nombrado Investigador Nacional Nivel 3 por el Sistema Nacional de Investigadores	2024
Nombrado Investigador Nacional Nivel 2 por el Sistema Nacional de Investigadores	2015
Tercer Lugar en la categoría de Docencia dentro del Programa de Estímulos al Desempeño de CIAD A.C.	2010
Primer Lugar en la categoría de Docencia dentro del Programa de Estímulos al Desempeño de CIAD A.C.	2009
Nombrado Investigador Nacional Nivel 1 por el Sistema Nacional de Investigadores	2006
Travel Grant Award, Washington State University.	2003
Honrado con Mención Honorífica en examen de grado de Maestría. UACH.	1999

Honrado con Mención Especial en examen de Licenciatura. UACH.	1997
Reconocido como el Mejor Alumno de la XXXIII Generación de Ingenieros Químicos con especialización en Alimentos. UACH.	1995

ASOCIACIONES PROFESIONALES:

American Dairy Science Association	2017 a la fecha
Miembro del comité ejecutivo de la división de procesamiento No-Térmico, Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT), USA	2002 - 2004
Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT), USA	2000 - 2015

ENTRENAMIENTO Y CERTIFICACIÓN:

Diplomado en Alta Dirección de Centros Públicos de Investigación. Tercera Edición. Centro de Investigación y Docencia Económicas. Cd. De México	2016
Taller “Habilidades Didácticas” CIAD, Mazatlán México	2016
Diplomado en Entrenamiento Gerencial, Harvard ManageMentor Online Harvard Business Publishing	2012
Taller “El programa Marco de Investigación y desarrollo tecnológico de la Unión Europea: Oportunidades de cooperación en los sectores de Salud, Alimentos, Agricultura, Biotecnología y Pesca”. Mexico D.F. México	2007
AL-INVEST III ACO “Food & Food Technology Interdisciplinary Networks of Excellence” Capacity Building & Study Tour Programme. United Kingdom	2007
1 ^{as} Jornadas Internacionales de Productos Lácteos Funcionales. Madrid ES.	2006
Curso “Cheese Short Course I”. Cal Poly/U.C. Davis, San Luis Obispo CA	2005
Curso “Elaboración de Diversos Tipos de Quesos y Manejo de Cultivos Lácticos”. Centro de Estudios de la Leche, Cuauhtémoc, Chih.	2005
Curso “Nonthermal Processing Technologies”. Institute of Food Technologists, and The Ohio State University. Columbus OH	2002
Curso “Métodos no Térmicos en Conservación de Alimentos”. Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua Chih.	1999
Curso “Calidad Sensorial y Tecnológica de la Carne”. Universidad Autónoma de Chihuahua / Universidad de Burgos, España. Chihuahua Chih.	1998
Curso “Formulación de Proyectos de Investigación y Desarrollo Tecnológico”. Universidad Autónoma de Chihuahua.	1998
Curso “Textura en Alimentos”. Universidad Autónoma de Chihuahua.	1998
Seminario “Redacción y Publicación de Artículos Científicos”. Universidad	1998

Autónoma de Chihuahua.

Curso “Experiencias Didácticas en la Enseñanza de la Química”. Universidad Autónoma de Chihuahua. 1997

Curso “Introducción a la Microscopia Electrónica”. Universidad Autónoma de Chihuahua. 1997

Reunión Anual de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos. Universidad de Guadalajara / Universidad Autónoma de Querétaro. 1995

OTRAS ACTIVIDADES PROFESIONALES:

Miembro de la Comisión Dictaminadora del Área VIII. Ingenierías y Desarrollo Tecnológico, Sistema Nacional de Investigadores. CONAHCYT 2024

Profesor Invitado. Producción Científica. Programa de Doctorado en Ciencias para el Desarrollo Sustentable. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, Perú. 2023

Miembro del Comité Organizador del 3rd International Food Research Workshop in the Chihuahua Desert Region of North America, IFRW-2023 organizado por la Universidad Autónoma de Chihuahua, New Mexico State University, y el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. Las Cruces, New Mexico, EUA. 2023

Jurado de Tesis Doctoral. Programa de Doctorado en Ingeniería. Escuela de Posgrado de la Pontificia Universidad Católica del Perú. 2022

Presidente de la sesión “Novel Ingredients and Processes for Fermented Dairy” en el 7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk organizado por la Federación Internacional de Lechería, Bruselas, Bélgica. 2022

Evaluador del Programa “Investigadoras e Investigadores por México” Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México. 2022

Miembro del Jurado Calificador del Concurso Institucional 3MT-UACH Universidad Autónoma de Chihuahua, México. 2022

Moderador del IDF Nutrition and Health Symposium. Nutrition, Dairy and Health Across The Life Course. Organizado por la Federación Internacional de Lechería, Bruselas, Bélgica. 2022

Miembro del Comité Organizador del 2nd International Food Research Workshop in the Chihuahua Desert Region of North America, IFRW-2022 organizado por la Universidad Autónoma de Chihuahua, New Mexico State University, y el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo Chihuahua, Chihuahua, México. 2022

Miembro del Comité Científico Evaluador. 10ª edición del Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA, Laboratorio Técnico del Uruguay. Uruguay. 2021

Miembro del Jurado Calificador del Concurso Institucional 3MT-UACH Universidad Autónoma de Chihuahua, México. 2021

Miembro del Comité Editorial del <i>Journal of Dairy Science</i> Publicado por la American Dairy Science Association	2021 a la fecha
Miembro del Comité Científico, y Coordinador del Área Desarrollo de Nuevos Productos y Evaluación Sensorial, para el 9º Congreso de Ciencia de Alimentos, Biotecnología e Inocuidad, e-Latin Food 2020, organizado por la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos A.C. México	2020
Integrante de la Comisión Dictaminadora Pre-evaluadora del Área VI: Biotecnología y Ciencias Agropecuarias del Sistema Nacional de Investigadores. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. México	2020
Evaluador de presentaciones orales. XX Jornadas de Investigación Sección Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Autónoma de Chihuahua, México	2019
Miembro de la Junta Directiva del Instituto de Innovación y Competitividad del Gobierno del Estado de Chihuahua, México	2018 a la fecha
Miembro de la comisión de Evaluación del Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Zacatecas, convocatoria 2017-04. México	2017
Miembro de la mesa de trabajo de análisis de la Ley de Impulso al Conocimiento, Competitividad e Innovación Tecnológica para el Desarrollo del Estado de Chihuahua, Comisión de Ciencia y Tecnología. Congreso del Estado de Chihuahua, México	2017
Miembro del Jurado Calificador, Secretario del Área de Ingeniería de la II Jornada Internacional y XII Jornada Científica UNTRM, Perú	2017
Miembro del Subcomité Técnico de Normalización de Producto y Anteproyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-738-COFOCALEC-2016 Sistema Producto Leche- Alimentos-Lácteos- Queso Chihuahua- Denominación, especificaciones y métodos de prueba. México	2016
Profesor Visitante de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, Perú	2016
Miembro del Consejo Técnico Fundación PRODUCE Chihuahua, México.	2011 - 2017
Miembro del Subcomité Técnico de Normalización de Producto y Anteproyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-738-COFOCALEC-2009 Sistema Producto Leche- Alimentos-Lácteos- Queso Chihuahua- Denominación, especificaciones y métodos de prueba. México	2009
Miembro del Comité Técnico Consultivo del Consejo Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación del estado de Chihuahua, México	2008 – 2015
Miembro de la Comisión de Evaluación del Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del estado de Chihuahua, México	2008 - 2014
Profesor Lector y/o Tutor, Universidad para la Cooperación Internacional. Maestría en Gerencia de Proyectos Sanitarios	2007 - 2009

en inocuidad de Alimentos. Costa Rica.

Profesor Visitante, Universidad Católica del Uruguay, Uruguay.

2007

Miembro del Comité Editorial del *Journal of Food Protection*
Publicado por la International Association for Food Protection

2006 a la fecha

Evaluador Autorizado del Sistema Nacional de Evaluación
Científica y Tecnológica de CONACYT, México

2006 a la fecha

Revisor científico para las revistas:

Animals

Food Chemistry

Food Hydrocolloids

Food and Bioprocess Technology: An International Journal

International Journal of Food Science & Technology

Journal of Applied Microbiology

Journal of Agricultural and Food Chemistry

Journal of Food Engineering

Journal of Food Processing and Preservation

Journal of Dairy Science

Journal of Food Protection

Journal of Food Quality

LWT Food Science and Technology

Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

LENGUAJES:

Español

Inglés

Escritura/Lectura/Oral

Escritura/Lectura/Oral

Lengua Materna

Excelente

PUBLICACIONES Y PRESENTACIONES:

LIBROS:

1. **Sepúlveda D.R.**, García Amézquita L.E., Esparza Chávez A. La Manufactura del Queso Chihuahua. ISBN: 978-607-7900-09-2. Editorial CIAD, 2012.
2. **Sepúlveda D.R.** Preservation of fluid foods by pulsed electric fields in combination with mild thermal treatments. *Ph. D. Thesis*, Washington State University. Agosto, 2003.
3. **Sepúlveda D.R.** Evaluación del efecto de la pasteurización de la leche con campos eléctricos pulsantes, sobre la calidad del queso Cheddar. *Tesis de maestría*. Universidad Autónoma de Chihuahua. Junio, 1999.

CAPÍTULOS DE LIBROS:

1. Jesús A. Salas-Tovar, **David R. Sepúlveda**. Liquid Chromatography. In: Paul L.H. McSweeney, John P. McNamara (eds). *Encyclopedia of Dairy Sciences (Third Edition)*, Academic Press. 430-437, 2022.
2. Sánchez-Vega R. y **Sepúlveda-Ahumada D.R.** Proteínas y Péptidos Lácteos. En: Valenzuela R. (Ed) *Lácteos: Nutrición y Salud*. Corporación Consorcio Lechero. Chile. 24-48, 2020.

3. Rojo-Gutiérrez E., Buenrostro-Figueroa J.J., López-Martínez L.X., **Sepúlveda D.R.**, Baeza-Jiménez R. Biotechnological Potential of Cottonseed, a By-Product of Cotton Production. In: Zakaria Z., Aguilar C., Kusumaningtyas R., Binod P. (eds). *Valorization of Agro-industrial Residues – Volume II: Non-Biological Approaches*. Applied Environmental Science and Engineering for a Sustainable Future. Springer, Cham. 63-82, 2020.
4. Rogelio Sánchez-Vega, **David Sepúlveda-Ahumada**, and Ma. Janeth Rodríguez-Roque. Vegetable Juices. En I. Aguilo-Aguayo and L. Plaza Eds. *Innovative Technologies in Beverage Processing*. New Jersey, Wiley-Blackwell. 79-106, 2017.
5. Ortiz Y., García-Amézquita L.E., Acosta C.H., and **Sepúlveda D.R.** Functional Dairy Products. En G.V. Barbosa-Cánovas, D. Rodríguez-Amaya, G. Pastore, S. Caetano Da Silva Lannes, R. Yada, A. Rosenthal, and K. Buckle Eds. *XVI IUFoST World Congress: Global Food Security and Wellness*. Berlin, Springer. 67-103, 2017.
6. **Sepúlveda D.R.** and Esparza Chávez A. Safety of Fermented Dairy Products. En V. Prakash, O. Martín-Belloso, L. Keener, S. Astley, S. Braun, H. McMahon, and H. Lelieveld Eds. *Regulating Safety of Traditional And Ethnic Foods*. Oxford, Academic Press. 187-204, 2016.
7. **Sepúlveda D.R.** y García Amézquita L.E. Lácteos funcionales. En: Rafael Cornes Ed. *Lácteos: alimentos esenciales para el ser humano. Sí a la Leche!* Montevideo, Uruguay. Federación Panamericana de Lechería. 75-80, 2014.
8. **Sepúlveda D.R.**, García-Amézquita L.E. Martínez-Alvarenga M.S., Martínez-Rodríguez E. Y., y Peña-Ramos E.A. Péptidos con actividad antioxidante. En: E.A. Álvarez-Parrilla, G.A. González-Aguilar, L.A. de la Rosa-Carrillo, y F. Ayala-Zavala Eds. *Antioxidantes en Alimentos y Salud*. México D.F. AM Editores. 201-234, 2012.
9. **Sepúlveda D.R.**, Olivas G.I. y Molina F.J. Buenas prácticas de manufactura enfocadas al procesamiento de leche y productos lácteos. En: A.A. Gardea, G.A. Gonzalez, I. Higuera y F. Cuamea Eds. *Buenas Prácticas en la Producción de Alimentos*. México D.F. Editorial Trillas. 351-380, 2007.
10. **Sepúlveda D.R.**, and Barbosa-Cánovas G.V. Present status and the future of PEF. In: G.V. Barbosa-Cánovas, M. Soledad Tapia, M. Pilar Cano, Olga Martín, and Antonio Martínez, Eds. *Novel Food Processing Technologies*. New York. Marcel Dekker. 1-44, 2005.
11. **Sepúlveda, D.R.**, and Barbosa-Cánovas G.V. Heat transfer in Food Products. In: Welti-Chanes J, Velez-Ruiz J, and Barbosa-Cánovas G.V. Eds. *Transport Phenomena in Food Processing*. New York CRC Press. 25-45, 2003.
12. **Sepúlveda, D.R.**, Barbosa-Cánovas G.V, and Swanson B.G. Preservation of food products by pulsed electric fields. In: *Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering*. New York Marcel Dekker. 816-818, 2002.

ARTÍCULOS EN REVISTAS ARBITRADAS:

1. Chacón-Flores NA, Olivas-Orozco GI, Acosta-Muñiz CH, Gutiérrez-Méndez N, **Sepúlveda-Ahumada DR**. Effect of Water Activity, pH, and Lactic Acid Bacteria to Inhibit *Escherichia coli* during Chihuahua Cheese Manufacture. *Foods*. 12(20): 3751, 2023.
2. A.I. García-Moncayo, E.S. Rodríguez-Martínez, E. Ochoa-Reyes, H.K. Saenz-Hidalgo, J.J. Buenrostro-Figueroa, M. Alvarado-Gonzalez, and **D.R. Sepúlveda**. Nutritionally Improved

- Pasta With *Arthrospira Platensis*: Effect of Cooking on Antioxidant Capacity and Pigments Content. *Emirates Journal of Food and Agriculture*. 35(9): 782-790, 2023.
3. Chacón-Flores, N.A., Olivas, G.I., Acosta-Muñiz, C.H., Gutiérrez-Méndez, N., and **Sepúlveda, D.R.** Cheese manufacture process as a milk preservation method. *Revista Internacional de Investigación e Innovación Tecnológica*. 11(63): 90 – 106, 2023.
 4. Mayra C. García-Anaya, **David R. Sepulveda**, Claudio Rios-Velasco, Carlos H. Acosta-Muñiz. Incorporation of A511 bacteriophage in a whey protein isolate-based edible coating for the control of *Listeria monocytogenes* in Cheese. *Food Packaging and Shelf Life*. 37: 1010954, 2023.
 5. Garcia-Anaya, M.C., **Sepulveda D.R.**, Zamudio-Flores P.B. and Acosta-Muñiz C.H. Bacteriophages as additives in edible films and coatings. *Trends in Food Science & Technology*. 132: 150-161, 2023.
 6. Juan Carlos Bustillos-Rodríguez, Magali Ordóñez-García, José de Jesús Ornelas-Paz, **David Roberto Sepúlveda-Ahumada**, Paul Baruk Zamudio-Flores, Carlos Horacio Acosta-Muñiz, Gabriel Gallegos-Morales, David Ignacio Berlanga-Reyes, Claudio Rios-Velasco. Effect of High Temperature and UV Radiation on the Insecticidal Capacity of a *Spodoptera frugiperda* Nucleopolyhedrovirus Microencapsulated in a Matrix Based on Oxidized Corn Starch. *Neotropical Entomology*. 52: 104 – 113, 2023.
 7. E. Rojo-Gutiérrez, R. Sánchez-Vega, G. I. Olivas, N. Gutiérrez-Méndez, R. Baeza-Jiménez, C. Rios-Velasco, and **D. R. Sepulveda**. Manufacture of Magnesium-fortified Chihuahua cheese. *Journal of Dairy Science*. 105 (6): 4915-4924, 2022.
 8. Pérez-Corral, D.A.; Ornelas-Paz, J.d.J.; Olivas, G.I.; Acosta-Muñiz, C.H.; Salas-Marina, M.Á.; Berlanga-Reyes, D.I.; **Sepulveda, D.R.**; Mares-Ponce de León, Y.; Rios-Velasco, C. Growth Promotion of *Phaseolus vulgaris* and *Arabidopsis thaliana* Seedlings by *Streptomyces* Volatile Compounds. *Plants*. 11: 875, 2022.
 9. Juarez-Enriquez, E., Olivas, G. I., Zamudio-Flores, P. B., Perez-Vega, S., Salmeron, I., Ortega-Rivas, E., & **Sepulveda, D. R.** A review on the influence of water on food powder flowability. *Journal of Food Process Engineering*. 45 (5): e14031, 2022.
 10. Sanchez-Garcia, Y., Gutierrez-Mendez, N., Landeros-Martinez, L., Ramos-Sanchez, V., Orozco-Mena, R., Salmeron, I., Leal-Ramos, M.Y., and **Sepulveda, D.R.** Crystallization of Lactose-Protein solutions in the presence of flavonoids. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 70 (8): 2684-2694, 2022.
 11. Amaro-Hernández, J.C., Olivas, G.I., Acosta-Muñiz, C.H., Gutiérrez-Méndez, N., Rios-Velasco, C., **Sepulveda, D.R.** Chemical interactions among caseins during the rennet coagulation of milk. *Journal of Dairy Science*. 105 (2): 981-989, 2022.
 12. Chacon-Blanco, R., Juarez-Enriquez, E., Olivas, G.I., Jimenez, J., and **Sepulveda, D.R.** Sucrose detection and discrimination estimated by the analysis of psychometric functions with linear and non-linear models. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 73 (3): 407-414, 2022.
 13. Gerardo Pérez-Ordóñez, Alejandro Romo-Chacón, Claudio Rios-Velasco, **David R. Sepúlveda**, José de Jesús Ornelas-Paz, Carlos H. Acosta-Muñiz. Virulence variations between clonal complexes of *Melisococcus plutonius* and the possible causes. *Journal of Invertebrate Pathology*. 186: 107686, 2021.

14. Olivas, Guadalupe; Salas-Tovar Jesús A.; De la Peña-Baca, Alejandro; Pérez-Ordoñez, Gerardo; Pérez-Corral, Daniel; Hernández-Centeno, Francisco; Amaro-Hernández, Cristian; Escobedo-García, Sarai; Ramos-Aguilar Ana L.; Chacón-Flores Aracely; Rentería-Soto, Diana; Molina-Corral, F. Javier; y **Sepúlveda, David**. Moléculas bioactivas de los alimentos como un aporte hacia una estrategia integral para el manejo de la enfermedad COVID-19 en México. *Revista Médica de la Universidad Autónoma de Sinaloa*. 11 (4): 351-385, 2021.
15. Hernandez-Carrillo J.G., Orta-Zavalza, E., Gonzalez-Rodriguez, S.E., Montoya-Torres, C., **Sepulveda-Ahumada D.R.**, and Ortiz-Rivera, Y. Evaluation of the effectivity of reuterin in pectin edible coatings to extend the shelf-life of strawberries during cold storage. *Food Packaging and Shelf Life*. 30: 100760, 2021.
16. Salas-Tovar, J.A., Escobedo-García S., Olivas G.I., Acosta-Muñiz C.H., Harte F., and **Sepulveda D.R.** Method-induced variation in the bacterial cell surface hydrophobicity MATH test. *Journal of Microbiological Methods*. 185: 106234, 2021.
17. Frías-Moreno, M.N.; Parra-Quezada, R.A.; González-Aguilar, G.; Ruíz-Canizales, J.; Molina-Corral, F.J.; **Sepulveda, D.R.**; Salas-Salazar, N.; Olivas, G.I. Quality, Bioactive Compounds, Antioxidant Capacity, and Enzymes of Raspberries at Different Maturity Stages, Effects of Organic vs. Conventional Fertilization. *Foods*. 10: 953, 2021.
18. Maria Noemi Frias-Moreno, Rafael Ángel Parra-Quezada, Jaqueline Ruíz-Carrizales, Gustavo Adolfo González-Aguilar, **David Sepulveda**, Francisco Javier Molina-Corral, Juan Luis Jacobo-Cuellar & Guadalupe Isela Olivas. Quality, bioactive compounds and antioxidant capacity of raspberries cultivated in northern Mexico. *International Journal of Food Properties*. 24(1): 603-614, 2021.
19. Javier Molina-Corral, Miguel Espino-Díaz, Juan Jacobo, Scott Mattinson, John Fellman, **David R. Sepulveda**, Gustavo Gonzalez-Aguilar, Nora Salas-Salazar, Guadalupe I. Olivas. Quality attributes during maturation of “Golden Delicious” and “Red Delicious” apples grown in two geographical regions with different environmental conditions. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*. 49(1): 12241, 2021.
20. Sanchez-Garcia Y. I., Gutiérrez-Méndez, N., Salmerón, I., Ramos-Sanchez, V. H., Leal-Ramos, M. Y., **Sepulveda, D. R.** Mutarotation and solubility of lactose as affected by carrageenans. *Food Research International*. 142: 110204, 2021.
21. Lamz-Piedra, A., Cázares-Chávez, Z., Jiménez-Galindo, J.C., Molina-Corral, F.J., **Sepúlveda Ahumada, D.R.**, Rios-Velasco, C., Olivas, G.I. Cocción tradicional con especias de *Phaseolus vulgaris* L. y su efecto antinutricional e inhibición bacteriana. *Biotecnia*. 23(1):62-69, 2021.
22. Rojo-Gutiérrez, E., Buenrostro-Figueroa, J., Natividad-Rangel, R., Romero-Romero, R., **Sepulveda, D.**, & Baeza-Jiménez, R. Effect of different extraction methods on cottonseed oil yield. *Revista Mexicana De Ingeniería Química*. 19 (1): 385-394, 2020.
23. Mayra C. García-Anaya, **David R. Sepulveda**, Claudio Rios-Velasco, Paul B. Zamudio-Flores, Alma I. Sáenz-Mendoza, Carlos H. Acosta-Muñiz. The role of food compounds and emerging technologies on phage stability. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 64: 102436, 2020.
24. Amaro-Hernandez C., Olivas G.I., Acosta-Muñiz C.H., Gutierrez-Mendez N., and **Sepulveda D.R.** Structure rearrangement during rennet coagulation of milk modifies curd density. *Journal of Dairy Science*. 103 (4): 3088-3094, 2020.

25. Mayra C García-Anaya, **David R. Sepulveda**, Claudio Rios-Velasco, Paul B Zamudio-Flores, Alejandro Romo-Chacon, Carlos H, Acosta-Muñiz. Stability of listerial bacteriophage A511 in bovine milk fat globules. *International Dairy Journal*. 103: 104627, 2020.
26. Mayra C. García-Anaya, **David R. Sepúlveda**, Alma I. Sáenz-Mendoza, Claudio Rios-Velasco, Paul B. Zamudio-Flores, and Carlos H. Acosta-Muñiz. Phages as biocontrol agents in dairy products. *Trends in Food Science & Technology*. 95: 10-20, 2020.
27. Efraín M. Castro-Alayo, Segundo G. Chávez-Quintana, Erick A. Auquiñivín-Silva, Armstrong B. Fernández-Jeri, Otilia Acha-De la Cruz, Nadia Rodríguez-Hamamura, Guadalupe Oivas-Orozco, **David Roberto Sepúlveda-Ahumada**. Essential oils of native plants from Peru: Effect of the place of cultivation on the physicochemical characteristics and antioxidant activity. *Scientia Agropecuaria*. 10(4): 479-487, 2019.
28. Bustillos-Rodríguez J.C., Ordóñez-García M., Tirado-Gallegos J.M., Zamudio-Flores P.B., Ornelas-Paz J.J., Acosta-Muñiz C.H., Gallegos-Morales G., **Sepúlveda-Ahumada D.R.**, Salas-Marina M.A., Berlanga-Reyes D.I., Aparicio-Saguilán A., Rios-Velasco C. Physicochemical, Thermal and Rheological Properties of Native and Oxidized Starch from Corn Landraces and Hybrids. *Food Biophysics*, 14 (2): 182-192, 2019.
29. Ruiz-Cisneros, M. F., Ornelas-Paz, J. J., Olivas-Orozco, G. I., Acosta-Muñiz, C. H., **Sepúlveda-Ahumada, D. R.**, Zamudio-Flores, P. B., Berlanga-Reyes, D. I., Salas-Marina, M. A., Cambero-Campos, O. J., Rios-Velasco, C. Effect of Bacillus strains alone and in interaction with phytopathogenic fungi on plant growth and tomato fruit quality. *Revista Bio Ciencias*. 6, e541: 1-17, 2019.
30. Juárez-Enriquez E., Olivas G.I., Ortega-Rivas E., Zamudio-Flores P., Perez-Vega S., and **Sepulveda D.R.** Water activity, not moisture content, explains the influence of water on powder flowability. *LWT Food Science and Technology*, 100: 35-39, 2019.
31. Garcia-Anaya, M., **Sepulveda D.R.**, Rios-Velasco C., Zamudio-Flores P., and Acosta-Muñiz C. Effect of homogenization on binding-affinity of bacteriophage A511 in bovine milk fractions. *Journal of Food Engineering*. 244: 73-79, 2019.
32. Ortiz-Rivera, Y., Sánchez-Vega, R., Acosta-Muñiz, C., Gutiérrez-Méndez, N., León-Félix, J., and **Sepulveda D.R.** Influence of environmental and genetic factors on 3-hydroxypropionaldehyde production by *Lactobacillus reuteri*. *Journal of Basic Microbiology*. 58(12): 1053-1060, 2018.
33. Ruiz-Cisneros, M.F., Ornelas-Paz, J.J., Olivas-Orozco G.I., Acosta-Muñiz C.H., **Sepúlveda-Ahumada, D.R.**, Pérez-Corral, D.A., and Rios-Velasco C. Effect of *Trichoderma* spp. and phytopathogenic fungi on plant growth and tomato fruit quality. *Revista Mexicana de Fitopatología*. 36(3): 444-456, 2018.
34. Juárez-Enríquez, E., Olivas, G. I., Zamudio-Flores, P.B., Ortega-Rivas, E., Pérez-Vega, S., and **Sepulveda, D.R.** Effect of water content on the flowability of hygroscopic powders. *Journal of Food Engineering*. 205: 12-17, 2017.
35. Ortiz-Rivera, Y., Sánchez-Vega, R., Gutiérrez-Méndez, N., León-Félix, J., Acosta-Muñiz C., and **Sepulveda, D.R.** Production of reuterin in a fermented milk product by *Lactobacillus reuteri*: Inhibition of pathogens, spoilage microorganisms, and lactic acid bacteria. *Journal of Dairy Science*. 100(6): 4258-4268, 2017.
36. Miguel Espino-Díaz, **David Roberto Sepúlveda**, Gustavo González-Aguilar and Guadalupe I. Olivas. Biochemistry of Apple Aroma: A Review. *Food Technology and Biotechnology*. 54 (4): 375-394, 2016.

37. Espinoza-Molina, J.A., Acosta-Muñiz, C.H., **Sepulveda, D.R.** Zamudio-Flores, P.B. and Rios-Velasco C. Codon Optimization of the “Bos taurus Chymosin” Gene for the Production of Recombinant Chymosin in *Pichia pastoris*. *Molecular Biotechnology*. 58 (10): 657-664, 2016.
38. Veronica Ordóñez, Francisco Javier Molina-Corral, Claudia Lizeth Olivas-Dorantes, Juan Luis Jacobo-Cuéllar, Gustavo González-Aguilar, Miguel Espino, **David Sepúlveda** and Guadalupe Isela Olivas. Comparative study of the effects of black or white hail nets on the fruit quality of ‘Golden Delicious’ apples. *Fruits*. 71(4): 229-238, 2016.
39. N.A. Salas, G.A. González-Aguilar, J.L. Jacobo-Cuellar, M. Espino, **D. Sepúlveda**, V. Guerrero and G.I. Olivas. Volatile Compounds in Golden Delicious Apple Fruit (*Malus domestica*) During Cold Storage. *Revista fitotecnica Mexicana*. 39(2): 159-173, 2016.
40. M. Espino-Díaz, F.J. Molina-Corral, **D.R. Sepulveda**, G. González-Aguilar and G. I. Olivas. Alginate coatings containing high levels of isoleucine improve aromatic and standard quality in fresh-cut apple. *European Journal of Horticultural Science*. 81(3): 175-184, 2016.
41. J. M. Tirado-Gallegos, **D. R. Sepúlveda-Ahumada**, P. B. Zamudio-Flores, M. L. Rodríguez-Marin, Francisco Hernández-Centeno, R. Salgado-Delgado. Ellagic Acid May Improve Mechanical and Barrier Properties in Films of Starch-A Review Paper. *Journal of Food Research*. 5(3):61-71, 2016.
42. Almanza-Rubio, J. L., Gutiérrez-Méndez, N., Leal-Ramos, M. Y., **Sepulveda, D.**, & Salmeron, I. Modification Of The Textural And Rheological Properties Of Cream Cheese Using Thermosonicated Milk. *Journal of Food Engineering*. 168: 223-230, 2016.
43. Maya-Meraz, I. O., Espino-Díaz, M., Molina-Corral, F. J., González-Aguilar, G. A., Jacobo-Cuellar, J. L., **Sepulveda, D. R.** and Olivas, G. I. Production of Volatiles in Fresh-Cut Apple: Effect of Applying Alginate Coatings Containing Linoleic Acid or Isoleucine. *Journal of Food Science*. 79 (11): C2185-C2191, 2014.
44. Martínez-Alvarenga, M. S., Martínez-Rodríguez E.Y., García-Amezquita, L. E., Olivas, G. I., Zamudio-Flores, P. B., Acosta-Muñiz, C. H., and **Sepulveda, D. R.** Effect of Maillard Reaction Conditions on the Degree of Glycation and Functional Properties of Whey Protein Isolate – Maltodextrin Conjugates. *Food Hydrocolloids*. 38: 110-118, 2014.
45. N. Trancoso-Reyes, N. Gutiérrez-Méndez, **D. R. Sepulveda**, A. Quintero-Ramos, L. R. Hernández-Ochoa. Assessing the yield, microstructure, and texture properties of miniature Chihuahua-type cheese manufactured with a phospholipase A1 and exopolysaccharide-producing bacteria. *Journal of Dairy Science*. 97(2): 598-608, 2014.
46. Martínez-Rodríguez, Y., Acosta-Muñiz, C., Olivas, G.I., Guerrero-Beltrán, J., Rodrigo-Aliaga, D., Welti-Chanes, J., Mujica-Paz, H., and **Sepulveda, D.R.** Effect of High Hydrostatic Pressure on Mycelial Development, Spore Viability and Enzyme Activity of *Penicillium Roqueforti*. *International Journal of Food Microbiology*. 168-169: 42-46, 2014.
47. Orellana-Escobedo, L., García-Amezquita, L.E., Olivas G.I., Ornelas-Paz, J.J., **Sepulveda, D. R.** Capsaicinoids content and proximate composition of Mexican chili peppers (capsicum spp) cultivated in the State of Chihuahua. *CyTA – Journal of Food*. 11 (2): 179-184, 2013.
48. García-Amezquita, L.E., Primo-Mora, A.R., Guerrero-Beltran, J.A., Barbosa-Canovas, G.V., and **Sepulveda, D.R.** Rennetability of Cheese-Making Milk Processed by Nonthermal Technologies. *Journal of Food Process Engineering*. 36 (2): 247-253, 2013.

49. Ornelas-Paz J.J., Cira-Chavez L.A., Gardea-Bejar A.A., Guevara-Arauza J.C., **Sepulveda D.R.**, Reyes-Hernandez J., and Ruiz-Cruz S. Effect of heat treatment on the content of some bioactive compounds and free radical-scavenging activity in pungent and non-pungent peppers. *Food Research International*. 50 (2): 519-525, 2013.
50. Gil-Chavez, G.J., Villa, J.A., Ayala-Zavala, J.F., Heredia, B., **Sepulveda, D.R.**, Yahia, E.M., and, Gonzalez-Aguilar G.A. Technologies for Extraction and Production of Bioactive Compound to be Used as Nutraceutical and Food Ingredients: An Overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 12 (1): 5-23, 2013.
51. Martínez-Rodríguez, Y., Acosta-Muñiz, C., Olivas G.I., Guerrero-Beltran J.A., Rodrigo-Aliaga D., and **Sepulveda, D.R.** High Hydrostatic Pressure Processing of Cheese. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 11 (4): 399-416, 2012.
52. Orellana-Escobedo L, Ornelas-Paz J.J, Olivas G.I., Guerrero-Beltran J.A., Jimenez-Castro J., and **Sepulveda D.R.** Determination of Absolute Threshold and Just Noticeable Difference in the Sensory Perception of Pungency. *Journal of Food Science*. 77 (3): S135-S139, 2012.
53. **Sepulveda D.R.**, Chacon R., Clark S., Olivas G.I., and Jimenez J. Influence of chewing-gum on the discrimination efficiency of 2-AFC sensory tests. *Journal of Sensory Studies*. 26 (6): 401-408, 2011.
54. Salas N.A., Molina-Corral F.J., Gonzalez-Aguilar G.A., **Sepúlveda D.R.**, Otero A., and Olivas G.I. Volatile production by 'Golden delicious' apples is affected by preharvest application of aminoethoxyvinylglycine. *Scientia Horticulturae*. 130 (2): 436-444, 2011.
55. Davila Aviña J.E.J., Gonzalez-Aguilar G.A., Ayala Zavala J.F., **Sepúlveda D.R.** and Olivas G.I. Compuestos volátiles responsables del sabor del tomate. *Rev. Fitotec. Mex.* 34 (2): 133-143, 2011.
56. Chacón R., and **Sepúlveda D.R.** Development of an improved two-alternative choice (2AC) sensory test protocol based on the application of the asymmetric dominance effect. *Food Quality and Preference*. 22 (1): 78-82, 2011.
57. Guerrero-Beltrán J.A., **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M., Swanson B., and Barbosa-Cánovas G.V. Milk Thermization by pulsed electric fields (PEF) and electrically induced heat. *Journal of Food Engineering*. 100 (1): 56-60, 2010.
58. García-Amezquita A.R., Primo-Mora A.R., Barbosa-Cánovas G.V., and **Sepúlveda D.R.** Effect of nonthermal technologies on the native size distribution of fat globules in bovine cheese-making milk. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 10 (4): 491-494, 2009.
59. **Sepúlveda D.R.**, Guerrero J.A., Góngora-Nieto M.M., and Barbosa-Cánovas G.V. Shelf life of whole milk processed by pulsed electric fields in combination with PEF-generated heat. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie Journal*, 42 (3): 735-739, 2009.
60. San Martín M.F., **Sepúlveda D.R.**, Altunakar B., Góngora-Nieto M.M., Swanson B.G., and Barbosa-Cánovas G.V. Evaluation of selected mathematical models to predict the inactivation of *Listeria innocua* by pulsed electric fields. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie Journal*, 40 (7): 1271-1279, 2007.
61. **Sepúlveda D.R.**, Guerrero-Beltran J.A, and Barbosa-Cánovas G.V. Influence of electric current density on the bactericidal effectiveness of Pulsed Electric Fields treatments. *Journal of Food Engineering*, 76 (4): 656-663, 2006.

62. **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M, San-Martin M.F, and Barbosa-Cánovas G.V. Influence of treatment temperature on the inactivation of *Listeria innocua* by Pulsed Electric Fields. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie Journal*, 38 (2): 167-172, 2005.
63. **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M, Guerrero-Beltran J.A, and Barbosa-Cánovas G.V. Production of extended-shelf life milk by processing pasteurized milk with pulsed electric fields. *Journal of Food Engineering*, 67 (1-2): 81-86, 2005.
64. **Sepúlveda D.R.**, Olivas G, Rodriguez J.J, Warner H, Clark S, and Barbosa-Cánovas G. Storage of retort pouch beefsteak and beef stew packed under four headspace levels. *Journal of Food Processing Preservation* 27(3): 227-242, 2003.
65. Rodríguez, J.J., Olivas, G.I., **Sepúlveda, D.R.**, Warner, H., Clark, S., and Barbosa-Cánovas, G.V. Shelf life study of retort pouch black bean and rice burrito combat rations packaged at selected headspaces. *Journal of Food Quality*. 26(5): 409-424, 2003.
66. Barbosa-Cánovas G.V, and **Sepúlveda, D.R.** Food preservation by high intensity pulsed electric fields. Developments in Food Processing. *The International Review of Food Science and Technology*. IUFoST (1): 90-92, 2002.
67. Olivas G.I, Rodríguez J.J, **Sepúlveda D.R.**, Warner H, Clark S, and Barbosa-Cánovas G.V. Residual gas volume effect on quality of retort pouch wet-pack pears. *Journal of Food Process Engineering*. 25(4): 233-250, 2002.
68. Clark S, Warner H, Rodríguez J.J, Olivas G.I, **Sepúlveda D.R.**, Bruins R, and Barbosa-Cánovas G.V. Residual gas and storage conditions affect sensory quality of diced pears in flexible retortable pouches. *Food Quality and Preference* 13 (3): 153-162, 2002.
69. Góngora-Nieto M.M, **Sepúlveda D.R.**, Pedrow P, Barbosa-Cánovas G.V, and Swanson G.V. Food processing by pulsed electric fields: Treatment delivery, inactivation level, and regulatory aspects. *Lebensmittel-Wissenschaft und Technologie Journal*. 35 (5): 375-388, 2002.
70. **Sepúlveda D.R.**, Ortega-Rivas E, and Barbosa-Cánovas G.V. Quality aspects of cheddar cheese obtained with milk pasteurized by pulsed electric fields. *Food and Bioprocess Processing Trans IChemE*. 78(C): 65-71, 2000.

DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA:

1. Pedro González Pérez y **David R. Sepúlveda**. Variabilidad genética de las proteínas de la leche de vaca. En: UNION. Revista oficial de la Unión Ganadera Regional de La Laguna. Año 7. Edición 39. Enero, 2024.
2. **David R. Sepúlveda**. Productos lácteos funcionales. En: UNION. Revista oficial de la Unión Ganadera Regional de La Laguna. Año 7. Edición 38. Octubre, 2023.
3. Sarai Escobedo-García y **David Roberto Sepúlveda-Ahumada**. Altas presiones hidrostáticas: ¿El futuro para conservar alimentos? En: Sabermás Revista de Divulgación de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Año 12. No. 70. Julio-Agosto. 2023.
4. **David R. Sepúlveda**. La leche, patrimonio de la humanidad. En: UNION. Revista oficial de la Unión Ganadera Regional de La Laguna. Año 7. Edición 37. Agosto, 2023.

5. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Tendencias globales del sector lácteo. Entrevista. Facebook SADER BC. <https://www.facebook.com/BC.SADER/videos/2476445002519293> 30 de Julio, 2023.
6. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Tendencias globales del sector lácteo. Entrevista. Programa Agropecuario A Campo Abierto. <https://youtu.be/73xAPkAvepw> 16 de Julio, 2023.
7. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Presenta SADER BC tendencias globales del sector lácteo. Hiptex. <https://hiptex.com.mx/noticias/44118/presenta-sader-bc-tendencias-globales-del-sector-lacteo> 7 de julio, 2023.
8. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Tendencias globales del sector lácteo. Entrevista televisiva. Poder MX TV El Periódico Digital de la Frontera. <https://fb.watch/IDYj3rgDH0/?mibextid=wZ5k54> 7 de julio, 2023.
9. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Tendencias globales del sector lácteo. Entrevista radiofónica. Imagen al Día. Programa radiofónico conducido por Rosa León. Imagen Radio Mexicali. 6:00 PM, https://www.facebook.com/photo.php?fbid=606111168171794&set=pb.100063187480575_-2207520000.&type=3 6 de julio, 2023.
10. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Presenta SADER BC tendencias globales del sector lácteo. Uniradio Informa. <https://www.uniradioinforma.com/gobierno/presenta-sader-bc-tendencias-globales-sector-lacteo-n679866> 6 de julio, 2023.
11. Jesús Andrés Salas-Tovar y **David Roberto Sepúlveda-Ahumada.** Comunicación humano-microbio: Una charla silenciosa. En: Sabermás Revista de Divulgación de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. Año 12. No. 69. Mayo-Junio. 2023.
12. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Es necesario legislar uso de palabra leche. En: El Heraldillo de Chihuahua. <https://www.elheraldodechihuahua.com.mx/finanzas/necesaria-la-regulacion-de-los-productos-lacteos-david-sepulveda-10113321.html> 25 de Mayo de 2023.
13. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Nuevas tendencias de consumo en el mundo. En: Vía Láctea, Navegando en el Sector Lácteo. Revista Láctea Colombiana. Asociación Colombiana de Procesadores de Leche. Vol. 1. No. 3 Pág. 19. Octubre, 2021.
14. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Desmitificación en la industria láctea. En: Podcast con Alianza Región. Cámara de Industria y Comercio de Hannover, Alemania - Cámara de Comercio de Medellín, Colombia. <https://www.youtube.com/watch?v=uceOGofrLpU> Mayo, 2021.
15. **David R. Sepúlveda Ahumada.** Lácteos fermentados para una mejor salud. En: ¡Sí a la leche! Campaña panamericana de consumo de lácteos. Federación Panamericana de Lechería, Uruguay. <https://www.youtube.com/watch?v=0FQMtuSe7iM> Noviembre, 2020.
16. **David R. Sepúlveda Ahumada** y Mónica Alvarado González. ¿Por qué es bueno consumir leche y sus derivados? En: Hablemos Deleche. Publicación periódica. Año 2, No 11. Club Rotario Delicias, Chihuahua, México. Agosto, 2020.
17. **Sepúlveda D.R.** Productos funcionales, mercado en crecimiento del sector lácteos. Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. <https://www.camaramedellin.com.co/articulos-y-noticias/noticias/productos-funcionales-mercado-en-crecimiento-del-sector-lacteos> 17 de Septiembre, 2019.

18. **Sepúlveda D.R.** Conozca más de los lácteos y su efecto en la salud humana. Entrevista realizada por Fátima Herrera. Prensa Libre. Periódico Líder de Guatemala.
<https://www.prensalibre.com/vida/salud-y-familia/mitos-y-realidades-de-los-lacteos-y-su-efecto-en-la-salud-humana/> 19 de Junio, 2019.
19. **Sepúlveda D.R.** Sector de Lácteos, no para de innovar. En: *Alimentos, la comunidad de negocios para la industria de alimentos*. Publicación periódica. Año 8, Edición 57. Bogotá, Axioma Comunicaciones. Septiembre, 2016.
20. **Sepúlveda D.R.** y Esparza Chávez A. Buenas prácticas pecuarias en la ordeña. Folleto técnico generado en el proyecto 324 del ejercicio 2013-2014. Fundación PRODUCE Chihuahua, 2014.
21. **Sepúlveda D.R.** Tendencias de productos lácteos en mercados emergentes. En: *Industria Alimenticia*. Publicación periódica. BNP Media, www.industriaalimenticia.com 26 de Agosto, 2014.
22. **Sepúlveda D.R.** Los lácteos procesados, su consumo milenario y algunas tendencias innovadoras. Colaboración online ClubDarwin.net, el portal de todos los profesionales de Bebidas y Alimentación en España y Latinoamérica. www.clubdarwin.net 27 de Agosto, 2014.
23. **Sepúlveda D.R.** Lácteos que curan. En: *Cápsulas de salud*, periódico El Espectador de Bogotá, Colombia. Editorial Proyectar Comunicaciones. 24 de Noviembre, 2013.
24. **Sepúlveda D.R.** Tendencias en bebidas lácteas funcionales. Colaboración online Food News LatAm.com Portal de Noticias Agroalimenticias y Nutrición dirigidas a profesionales de América Latina. www.foodnewslatam.com 21 de Noviembre, 2013.
25. **Sepúlveda D.R.** Asoleche destaca la creciente tendencia de los lácteos funcionales. Colaboración online ClubDarwin.net, el portal de todos los profesionales de Bebidas y Alimentación en España y Latinoamérica. www.clubdarwin.net 20 de Noviembre, 2013.
26. **Sepúlveda D.R.** Tendencias mundiales en bebidas lácteas funcionales. En: *Industria Alimenticia*. Publicación periódica. Vol. 24 Número 11. BNP Media, Noviembre, 2013.
27. **Sepúlveda D.R.** Bebidas Lácteas Funcionales. En: *Industria Alimenticia*. Publicación periódica. Vol. 24 Número 8, p22. BNP Media, Agosto, 2013.
28. **Sepúlveda D.R.** Mucho más que Leche. En: *Revista Catering*. Publicación periódica, Año 10 No 55. Editorial Legis, Abril, 2013
29. **Sepúlveda D.R.** Uso de Tecnologías Emergentes en el Procesamiento y Preservación de Productos Lácteos. En: *Ciencia, Tecnología e Innovación: Revista de difusión y divulgación*. Consejo Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación de Chihuahua. Año 2 Vol. 2. Noviembre, 2010
30. **Sepúlveda D.R.** El Análisis Sensorial de los Alimentos. En: Vin M. Ed. *Soy Chef, Pasión por la gastronomía*. Publicación Periódica, México D.F. Editorial Radar. Marzo, 2009
31. **Sepúlveda D.R.** Alergias Alimentarias. En: Vin M. Ed. *Soy Chef, Pasión por la gastronomía*. Publicación Periódica, México D.F. Editorial Radar. Noviembre, 2008
32. **Sepúlveda D.R.** Enfermedades transmitidas por alimentos. En: Vin M. Ed. *Soy Chef, Pasión por la gastronomía*. Publicación Periódica, México D.F. Editorial Radar. Julio, 2008

33. **Sepúlveda D.R.** La Ciencia de los Alimentos. En: Vin M. Ed. *Soy Chef, Pasión por la gastronomía*. Publicación Periódica, México D.F. Editorial Radar. Marzo, 2008
34. **Sepúlveda D.R.**, y Nieto-Montenegro S. Del estado más grande, profesionistas para el país: Ingeniería Química con especialización en alimentos en la universidad autónoma de Chihuahua. *Tecnología de Alimentos Industria y Mercado*. 34(7): 6-8, 1999.

PRESENTACIONES TÉCNICAS ORALES:

1. Y.I. Sánchez-García, I. Salmerón, V.H. Ramos-Sánchez, Y. Leal-Ramos, **D.R. Sepúlveda-Ahumada**, N.Gutierrez-Méndez. Mutarotation and solubility of lactose as affected by the presence of carrageenan. 1st International Food Research Workshop in the Chihuahua Desert Region of North America (Virtual). New Mexico State University & Universidad Autónoma de Chihuahua. November 6 and 7, 2020.
2. Castro-Alayo, E.M., Chávez-Quintana, S.G., **Sepúlveda-Ahumada, D.R.**, Acha-De la Cruz, O., Rodríguez-Hamamura, N. Caracterización fisicoquímica y actividad antioxidante de cuatro aceites esenciales de especias nativas de Perú. Segundo Congreso Latinoamericano De Investigación Y Educación Superior Interdisciplinaria (IEI 2018) Lima, 18, 19, 20 y 21 de septiembre 2018.
3. Castro-Alayo, E.M., Chávez-Quintana, S.G., **Sepúlveda-Ahumada, D.R.**, Acha-De la Cruz, O., Rodríguez-Hamamura, N. Caracterización fisicoquímica y actividad antioxidante de cuatro aceites esenciales de especias nativas de Perú. V Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial. Universidad de Costa Rica. 2018.
4. Rojo-Gutiérrez E, **Sepúlveda D.R.**, Sánchez-Vega R., Olivas G.I., Gutiérrez-Méndez N. Elaboración de un queso chihuahua funcional utilizando leche o cuajada enriquecida con Mg. 3er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Mazatlán, Sinaloa México. 2018.
5. Trancoso-Reyes N., Gutiérrez-Méndez N., **Sepúlveda D.R.**, Quintero-Ramos A., Hernandez-Ochoa L. Utilization of phospholipase A1 in combination with exopolysaccharide-producing bacteria to modify the yield of Chihuahua cheese. 8th NIZO Dairy Conference. Functional Enzymes for Dairy Applications, Session 3, 2013.
6. **Sepúlveda D.R.** PEF treatment of milk: Antimicrobial and functional effects. Oral presentation. Symposium: Emerging technologies in dairy foods: From microbial inactivation to novel functionality. IFT Annual meeting. Book of abstracts, Session 081-01, 2009.
7. Primo-Mora A., García-Amézquita E., Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Effect of nonthermal technologies on the native size distribution of fat globules in bovine cheese-making Milk. Oral presentation. 4th Innovative Foods Centre Conference FIESTA. Book of Abstracts, 2008.
8. García-Amézquita E., Primo-Mora A. Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Rennetability of cheese-making milk processed by nonthermal technologies. Oral presentation. 4th Innovative Foods Centre Conference FIESTA. Book of Abstracts, 2008.
9. **Sepúlveda D.R.**, Guerrero J.A., Leiva C., and Barbosa-Cánovas G.V. Influence of Electric Current on the Effectiveness of Pulsed Electric Fields as a Food Preservation Process. Eighth Topical Conference on Food Engineering CoFE. Book of abstracts, Paper 118e, 2003

10. Barbosa-Cánovas G.V., **Sepúlveda D.R.**, Swanson B., Clark S., McCluskey J., and Hinman H. Expanding international marketing opportunities for pasteurized milk by developing a new processing strategy: The combination of pulsed electric fields and heat. Oral Presentation. WSU IMPACT Center Annual meeting. Session III, Paper 7, 2003
11. **Sepúlveda, D.R.**, Góngora-Nieto M.M, San Martin M.F, Swanson B, and Barbosa-Cánovas G.V. Pulsed electric fields and its induced heating inactivate *Listeria* spp. Oral presentation. IFT Annual meeting. Book of abstracts, Paper 96-10, 2002.
12. Sadler G, Blakistone B, Lau M, Rodriguez J.J, deBraucourt D.D.H, **Sepúlveda, D.R.**, Barbosa-Cánovas G.V, and Marcy J.E. Novel processing technologies and packaging: Effects of ultra-high pressure and pasteurizing doses of irradiation. Symposium: Exploring the limits of packaging: Role of emerging technologies. IFT Annual meeting. Oral Presentation. Book of abstracts, Paper 38-3, 2001.
13. Ortega-Rivas, E., **Sepúlveda D.R.**, and Barbosa-Cánovas, G.V. Cheddar cheese quality as related to the use of pulsed electric fields to pasteurize milk. Eight International Congress on Engineering and Food (ICEF 8). Oral presentation, Emerging Technologies session. Book of Abstracts, Paper O-085, 2000.

PRESENTACIONES TÉCNICAS EN CARTEL:

1. Escobedo García S., Olivas Orozco I., Acosta Muñoz C., and **Sepúlveda Ahumada D.** High hydrostatic pressure: A tool to accelerate cheese ripening. 2nd International Food Research Workshop in the Chihuahua Desert Region of North America. New Mexico State University- Universidad Autónoma de Chihuahua- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. 7-8 de Abril, 2022.
2. Salas Tovar J., Olivas Orozco I., Acosta Muñoz C., and Sepúlveda Ahumada D. Evaluation of the performance of the MATH test during Surface assessment in probiotic bacteria. 2nd International Food Research Workshop in the Chihuahua Desert Region of North America. New Mexico State University- Universidad Autónoma de Chihuahua- Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. 7-8 de Abril, 2022.
3. Rojo-Gutiérrez E., Natividad-Rangel R., Romero-Romero R. Buenrostro-Figueroa J., **Sepúlveda-Ahumada D.** y Baeza-Jiménez R. Desarrollo de un catalizador híbrido (lipasa/monolito) para la producción de biodiesel a partir de materias primas de segunda generación. Congreso Internacional de Desarrollo Sustentable y Energías Renovables. Asociación Latinoamericana de Desarrollo Sustentable y Energías Renovables ALDSER. 4-6 Noviembre, 2021.
4. Rojo-Gutiérrez E., Buenrostro-Figueroa J.J., Natividad R., Romero R., **Sepúlveda D.R.**, and Baeza-Jiménez R. Optimization of ultrasound-assisted extraction of cottonseed oil. e-Latin Food 2020. 9th Food Science, Biotechnology and Safety Congress (Virtual). Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos AMECA. 11-13 de Noviembre, 2020.
5. Morales-Hernández P., **Sepúlveda-Ahumada D.**, Acosta-Muñoz C., Gutiérrez-Méndez N., Espino-Díaz M. Desarrollo y caracterización de un yogurt simbiótico enriquecido con nopal *Opuntia ficus-indica*. Poster. 3er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Del 20 al 22 de junio de 2018 en Mazatlán, Sinaloa México. 2018
6. Escárcega-Chacón, C. M., Ruiz-Cisneros, M. F., Olivas-Orozco, G. I., Ornelas-Paz, J. J., Acosta-Muñoz, C. H., Salas-Marina, M. A., **Sepúlveda-Ahumada, D. R.**, Fernández-Pavía, S. P., y Ríos-Velasco, C. 2017. Efectos de la inoculación de fitopatógenos sobre la calidad de frutos de jitomate. XIX Congreso Internacional y XLIV Congreso Nacional de la Sociedad

- Mexicana de Fitopatología, A.C. p. 21. Celebrado en Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México. 17-20 de Julio de 2017.
7. Gutierrez-Mendez N., Almanza-Rubio J., Leal-Ramos M., **Sepúlveda D.**, and Salmeron I. Modification of Rheological Properties of Cream Cheese Using Thermosonicated Milk. IFT Annual Meeting. July 11-14, Chicago Illinois, 2015.
 8. Olivas, G.I., Molina-Corral, J., Espino-Díaz, M., **Sepúlveda, D.**, Gutierrez, C. Sample Handling Affects Accuracy of HS-SPME GC for the Study of Volatile Aroma Compounds in Apple Tissue. Annual Conference of the American Society for Horticultural Science. Julio 28-31, Orlando, Florida, 2014.
 9. Olivas, G.I., Espino-Díaz, M., Velasco, G., Molina-Corral, J., **Sepúlveda, D.**, González-Aguilar, G. Volatiles Production from Isoleucine in Fresh-cut Apple, Using Alginate Coatings as the Holding Matrix. Annual Conference of the American Society for Horticultural Science. Julio 28-31, Orlando, Florida, 2014.
 10. Olivas, G.I., Velasco, G., Molina-Corral, J., Espino-Díaz, M., **Sepúlveda, D.**, González-Aguilar, G. Effect of Alginate Edible Coatings Formulated with Linoleic Acid on the Aroma and Quality of Fresh-cut Golden Delicious Apple Wedges. Annual Conference of the American Society for Horticultural Science. Julio 28-31, Orlando, Florida, 2014.
 11. Almanza Rubio José Luis, Gutiérrez Méndez Nestor, Leal Ramos Marta Yarely, **Sepúlveda Ahumada David**. Modificación de las propiedades reológicas del queso crema mediante la aplicación de ultrasonido de alta potencia. Presentación en Cartel. 9° Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA 9. Paper 8 Sesión martes 14 de enero, 2014.
 12. De Anda-Flores Y., Zamudio-Flores P., Esparza-Chavez A., Espino-Díaz M., Garcia-Amezquita L., and **Sepulveda D.R.** Influence of Calcium Concentration on the Renneting Properties of Pasteurized Milk Using Rennet from Different Sources. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 288-02, 2012.
 13. Olivas G. I., Maya I., Espino-Díaz M., Molina-Corral J., Olivas Dorantes C., **Sepulveda D.R.** Metabolization of Linoleic Acid and Isoleucine for Aroma Production in Fresh-Cut 'Golden Delicious' Apples Using Alginate Coatings as the Holding Matrix. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 275-13, 2012.
 14. Martinez-Alvarenga M.S., Zamudio-Flores P.B., Olivas G.I., and **Sepulveda D.R.** Effect of Maillard reaction conditions on the degree of glycation and functional properties of Whey Protein Isolate - Maltodextrin conjugates. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 49-14, 2011.
 15. Orellana-Escobedo L., Garcia-Amezquita L.E., Olivas G.I., Ornelas J.J., Jimenez J. and **Sepulveda D.R.** Determination of absolute threshold and Just Noticeable Difference in the sensory perception of pungency using 2AFC tests. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 57-18, 2011.
 16. Orellana-Escobedo L., Garcia-Amezquita L.E., Ornelas J.J., Olivas G.I., Jimenez J., and **Sepulveda D.R.** Capsaicinoids content and proximate composition of Mexican chile peppers. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 239-08, 2011.
 17. Delgado-Rascon C., Garcia-Amezquita L.E., and **Sepulveda D.R.** Influence of thermal treatments on calcium and magnesium distribution in bovine cheese-making milk. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 290-38, 2011.

18. Luna-Gutierrez C., Esparza-Chavez A., Garcia-Amezquita L.E., and **Sepulveda D.R.** Influence of sample spatial positioning and composition on the measurement of instrumental texture attributes of Mexican Chihuahua Cheddar-like cheese. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 287-02, 2011.
19. Chacón R., Rodriguez L., and **Sepúlveda D.R.** Use of Thurstonian models to compare 2AFC and 2AC tests. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 158-27, 2009.
20. García-Amezquita E., Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Mathematical modeling of enzymatic coagulation of milk processed by nonthermal technologies. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 202-24, 2009.
21. Primo-Mora A., García-Amézquita E., Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Effect of nonthermal technologies on the viscosity of milk. FIL-IDF World Dairy Summit & Exhibition. Book of Abstracts (In-extenso), Paper 1.154, 2008.
22. García-Amézquita E., Primo-Mora A. Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Changes on the calcium distribution in milk treated by different preservation methods. FIL-IDF World Dairy Summit & Exhibition. Book of Abstracts (In-extenso), Paper 1.125, 2008.
23. Primo-Mora A., García-Amézquita E., Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Effect of nonthermal technologies on the native size distribution of fat globules in bovine cheese-making Milk. Poster presentation. 4th Innovative Foods Centre Conference FIESTA. Book of Abstracts, 2008.
24. García-Amézquita E., Primo-Mora A. Barbosa-Cánovas G.V. and **Sepúlveda D.R.** Rennetability of cheese-making milk processed by nonthermal technologies. Poster presentation. 4th Innovative Foods Centre Conference FIESTA. Book of Abstracts, 2008.
25. Cazares, Z., Molina F., Santana V., Balandrán R., **Sepúlveda D.R.** Olivas G. Traditional use of herbs, garlic and earthenware for cooking Mexican pinto beans (*Phaseolus vulgaris*): Effect on the microbial quality. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 097-39, 2007.
26. Esparza A., Gonzalez V., Olivas G., **Sepúlveda D.R.** Effect of the addition of herbs and spices on the lead content of pinto beans (*Phaseolus vulgaris*) cooked in artisanal Mexican pottery. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 07-A-3284, 2007.
27. **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M, Barbosa-Cánovas G.V. Synergistic effect of the combination of pulsed electric fields and mild thermal treatments on the inactivation of *Listeria innocua* in whole milk. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 92C-38, 2003.
28. **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M, Guerrero-Beltran J.A., Barbosa-Cánovas G.V. Use of pulsed electric fields technology as a reprocessing alternative for fluid milk. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 92C-5, 2003.
29. **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M, Guerrero-Beltran J.A., Barbosa-Cánovas G.V. Extension of milk shelf-life by a hurdle combination of pulsed electric fields and a mild thermal treatment. Poster presentation. IFT Annual Meeting. Book of Abstracts, Paper 92C-6, 2003.
30. Rodríguez, J.J., **Sepúlveda, D.R.**, Olivas, G.I., Clark, S., Warner, H., and Barbosa-Cánovas, G.V. Combined effect of headspace and temperature over the shelf life of retort pouch black

bean and rice burrito combat rations. IFT Annual meeting. Poster Presentation. Book of abstracts, Paper 73C-11, 2001.

31. **Sepúlveda D.R.**, Olivas G, Rodríguez J.J, Warner H, Clark S, and Barbosa-Cánovas G. Shelf life study of retort pouch beef-containing combat rations packaged at selected headspaces. IFT Annual meeting. Poster Presentation. Book of abstracts, Paper 73E-3, 2001.
32. Olivas G.I, Rodríguez J.J, **Sepúlveda D.R.**, Warner H, Clark S, and Barbosa-Cánovas G.V. Evaluation of the influence of headspace on the shelf life of retort pouch wet pack pears combat rations. IFT Annual meeting. Poster Presentation. Book of abstracts, Paper 73E-2, 2001.
33. Clark S, Warner H, Rodríguez J.J, Olivas G.I, **Sepúlveda D.R.**, and Barbosa-Cánovas G.V. Headspace, storage temperature and storage time affect sensory quality and acceptability of wet pack pears combat rations. IFT Annual meeting. Poster Presentation. Book of abstracts, Paper 73E-1, 2001.
34. Rodríguez J.J, **Sepúlveda D.R.**, Barbosa-Cánovas G.V, and Swanson B.G. Combined effect of high hydrostatic pressure and water activity on Escherichia coli inhibition. IFT Annual Meeting. Poster presentation. Book of Abstracts, Paper 86H-5, 2000.
35. Harte F.M., **Sepúlveda D.R.**, Swanson B.G, and Barbosa-Canovas G.V. Rheological properties of yogurt processed by high hydrostatic pressure. IFT Annual Meeting. Poster presentation. Book of Abstracts, Paper 65B-6, 2000.
36. **Sepúlveda D.R.**, Ortega-Rivas E, and Barbosa-Cánovas G.V. Evaluation of the effect of PEF pasteurization on cheesemaking properties of raw milk. Sixth Conference of Food Engineering (CoFE). Poster presentation. Meeting Proceedings: 179-184, 1999.

CONFERENCISTA INVITADO:

1. **Sepúlveda D.R.** La Leche: Alimento sin sustitutos. XLVIII Semana de Química Internacional. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, Chihuahua, México. Octubre 2023.
2. **Sepúlveda D.R.** Productos lácteos novedosos en el mundo. Congreso del Sector Lácteo 2023. Cámara Nacional de Industriales de la Leche. Cancún, Quintana Roo, México. Septiembre 2023.
3. **Sepúlveda D.R.** Tendencias globales del sector lácteo. Centro de Capacitación Investigación e Innovación Agropecuaria y Agroalimentaria. Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Baja California. Mexicali, Baja California, México. Julio 2023.
4. **Sepúlveda D.R.** Tendencias globales del sector lácteo. LXXXVII Convención Nacional Ganadera. Comisión Ejecutiva Bovinos Leche. Chihuahua, Chihuahua, México. Mayo 2023.
5. **Sepúlveda D.R.** Lácteos funcionales, una apuesta hacia el futuro. Congreso Nacional de Ingeniería y Biotecnología de Alimentos. Asociación Mexicana de Ingeniería y Biotecnología Alimentaria. Colaboración virtual online. San Luis Potosí, México. Noviembre 2021.
6. **Sepúlveda D.R.** Development of Novel Techniques for the Biopreservation of Food, Produce and Crops. 7th CIAD/ARS Workshop. Colaboración virtual online. Febrero 2021.

7. **Sepúlveda D.R.** El Rol de la Leche y los Productos Lácteos en la Seguridad Alimentaria. 1er Simposio Internacional “Perspectivas de la Investigación y Seguridad Alimentaria”. Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga. Colaboración virtual online. Huamanga, Ayacucho, Perú. Septiembre 2020.
8. **Sepúlveda D.R.** Avances e Innovación en Productos Lácteos 2020. 1er Simposio Internacional “Avances e innovación en el Sector Agroalimentario”. Universidad Nacional Autónoma de Chota. Colaboración virtual online. Chota, Perú. Agosto 2020.
9. **Sepúlveda D.R.** Innovación de Productos Lácteos. ExpoLácteos 2019. Cámara de Comercio de Valledupar. Valledupar, Colombia. Diciembre 2019.
10. **Sepúlveda D.R.** Tendencias Mundiales de Innovación en Productos Lácteos. 1er Encuentro Regional del Sector Lácteo. Cámara de Comercio de Barrancabermeja. Barrancabermeja, Colombia. Noviembre 2019
11. **Sepúlveda D.R.** Tendencias en la Innovación de Productos Lácteos. 1er Congreso Centroamericano del Sector Lácteo. Federación Centroamericana del Sector Lácteo. San Salvador, El Salvador. Noviembre 2019.
12. **Sepúlveda D.R.** El Salero que no Sala: Flujo de Polvos y Humedad Ambiental. XLIV Semana de Química Internacional. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, México. Octubre, 2019.
13. **Sepúlveda D.R.** Innovación & Tendencias de Mercado: Lácteos Funcionales. 2º Congreso Cluster Lácteos Colombia: Retos y oportunidades para los nuevos mercados de la industria nacional. Cámara de comercio de Medellín para Antioquia. Medellín, Colombia. Septiembre, 2019.
14. **Sepúlveda D.R.** Tendencias Actuales sobre el Consumo de Productos Lácteos. 1er Foro Guatemalteco de la Leche y Productos Lácteos. Cámara de Industria de Guatemala, Gremial de Lácteos y Derivados. Guatemala, Guatemala. Junio, 2019.
15. **Sepúlveda D.R.** Tendencias Mundiales de Innovación en Productos Lácteos. Consejo Ampliado Iniciativa Cluster de Lácteos de Bogotá-Región. Cámara de Comercio de Bogotá. Bogotá, Colombia. Noviembre, 2018.
16. **Sepúlveda D.R.** Principios Tecnológicos y Potencial de Procesamiento de la Leche. Ciclo Web Conferencias “Desarrollo de Nuevos Productos Lácteos” Federación Panamericana de Lechería. Septiembre, 2018.
17. **Sepúlveda D.R.** Tendencias Mundiales de Innovación. Ciclo Web Conferencias “Desarrollo de Nuevos Productos Lácteos” Federación Panamericana de Lechería. Septiembre, 2018.
18. **Sepúlveda D.R.** Tendencias mundiales de innovación de productos lácteos. 1er Congreso Lácteo, LACTECH. Dirección de Agroindustria del gobierno del Estado de Chihuahua. Delicias, Chihuahua. Septiembre, 2018.
19. **Sepúlveda D.R.** Tendencias mundiales de innovación de productos lácteos. XVI Congreso Nicaragüense del Sector Lácteo. Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo. Managua, Nicaragua. Febrero, 2018.
20. **Sepúlveda D.R.** Alimentos lácteos funcionales: Impacto en la salud humana. Segundo Foro Internacional la Leche y la Salud. Comisión Ejecutiva Bovinos Leche – Universidad Nacional de México. Cd. De México. Octubre, 2017.

21. **Sepúlveda D.R.** Evaluación sensorial de Alimentos. II Jornada Internacional, XII Jornada Científica UNTRM 2017. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza. Chachapoyas, Perú. Septiembre, 2017.
22. **Sepúlveda D.R.** Presente y futuro de los lácteos funcionales. Congreso del Sector Lácteo 2017, Cámara Nacional de Industriales de la Leche CANILEC, San José del Cabo, BCS. Septiembre 2017.
23. **Sepúlveda D.R.** Funcionalidad de los lácteos: Tendencias mundiales. Ciclo Web Conferencias “Aporte de los lácteos a la salud humana, Evidencias científicas” Federación Panamericana de Lechería. Mayo, 2017.
24. **Sepúlveda D.R.** La Innovación en el Sector Lácteo, Nuevos Productos y Tendencias del Mercado. 37ª Reunión de Consejo Directivo. Federación Panamericana de Lechería. Roatán, Honduras, Mayo, 2017.
25. **Sepúlveda D.R.** Análisis Sensorial de los Alimentos. XVII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, México, Diciembre, 2016.
26. **Sepúlveda D.R.** Innovación en Productos Lácteos. XVII Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Agroindustrial (CONEIA). Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza Amazonas. Chachapoyas, Perú, Septiembre, 2016.
27. **Sepúlveda D.R.** Publicación de Artículos Científicos. I Jornada de Investigación Internacional y XI Jornada Científica UNTRM. Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza Amazonas. Chachapoyas, Perú, Septiembre, 2016.
28. **Sepúlveda D.R.** Tendencias Mundiales en el Desarrollo de Productos Lácteos. XIII Congreso Nicaragüense del Sector Lácteo. Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo. Managua, Nicaragua, Febrero, 2015.
29. **Sepúlveda D.R.** Nuevas Tecnologías para el Procesamiento de Productos Lácteos. XIII Congreso Nicaragüense del Sector Lácteo. Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo. Managua, Nicaragua, Febrero, 2015.
30. **Sepúlveda D.R.** Nuevos Productos Lácteos. Séptimo Congreso Internacional de la Industria Láctea. Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche. Bogotá, Colombia. Agosto, 2014
31. **Sepúlveda D.R.** Tendencias en el Consumo de Lácteos y Nuevos Derivados. Foro INaLe, Tendencias y desafíos de la lechería mundial. Montevideo, Uruguay. Abril, 2014
32. **Sepúlveda D.R.** Bebidas Lácteas Funcionales. II Jornadas Internacionales de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos. Culiacán, Sinaloa, México. Abril, 2013
33. **Sepúlveda D.R.** Nuevos Productos Lácteos. Sexto Congreso Internacional de la Industria Láctea. Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche. Bogotá, Colombia. Octubre, 2012
34. **Sepúlveda D.R.** Importancia de la Calidad de la Leche en el Proceso de Lácteos. IV Reunión Nacional de Zoonosis. Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios. Chihuahua, Chihuahua, México. Octubre, 2012

35. **Sepúlveda D.R.** Tendencias Mundiales de Innovación en la Industria Láctea. IV Foro del Sector Lechero Ecuatoriano. Centro de la Industria Láctea. *Quito, Ecuador*. Septiembre, 2012
36. **Sepúlveda D.R.** World Market Trends and Technological Developments in Fermented Milks and Dairy Beverages. 16 IUFOST World Congress of Food Science and Technology. *Foz do Iguazú, Brasil*. Agosto, 2012
37. **Sepúlveda D.R.** Novedades y Tendencias en Productos Lácteos. 12 Congreso Panamericano de la Leche. Federación Panamericana de Lechería. *Asunción, Paraguay*. Junio, 2012
38. **Sepúlveda D.R.** Evaluación sensorial de alimentos. V Congreso Internacional de Ciencias. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, *Cd. Juárez, Chihuahua, México*. Marzo, 2012
39. **Sepúlveda D.R.** Novedades y Tendencias en Productos Lácteos. Asamblea 20 Aniversario Federación Panamericana de Lechería. *Punta del Este, Uruguay*. Noviembre, 2011
40. **Sepúlveda D.R.** Análisis Sensorial: El cerebro humano, herramienta clave en el análisis sensorial. Food Technology Summit & Expo 2010. Énfasis Alimentación. *México D.F.* Octubre, 2010
41. **Sepúlveda D.R.** Productos Lácteos Bioactivos. Quinto Congreso Internacional de la Industria Láctea “Innovación en la Cadena Láctea”. Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche. *Bogotá Colombia*. Octubre, 2010
42. **Sepúlveda D.R.** Evaluación Sensorial de Alimentos. Semana ULSA 2010. Universidad La Salle Chihuahua. *Chihuahua, México*. Abril 2010.
43. **Sepúlveda D.R.** El rol del proceso de toma de decisiones en el análisis sensorial de los alimentos. Séptimo Congreso Internacional de Ingeniería Química, Ambiental y de Alimentos CONIQUAA. Universidad de las Américas en Puebla. *Puebla México*, Marzo, 2010.
44. **Sepúlveda D.R.** El cerebro humano, herramienta clave en el análisis sensorial de los alimentos. Cuarto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA. Laboratorio Técnico del Uruguay. *Montevideo, Uruguay*, Septiembre, 2009.
45. **Sepúlveda D.R.** Queso Chihuahua: ¿Denominación de Origen? 2º Foro Internacional de la Leche “Innovación en la actividad lechera: fortaleza ante la adversidad”. Consejo Estatal Agropecuario de Chihuahua. *Cuauhtémoc Chih.* Julio, 2009
46. **Sepúlveda D.R.** Productos Lácteos Funcionales. XI Congreso Nacional de Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de Bio-Bio. *Chillan, Chile*. Octubre, 2008.
47. **Sepúlveda D.R.** Nuevos Productos Lácteos. Cuarto Congreso Nacional de la Industria Láctea “Eficiencia en la Cadena Láctea”. Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche. *Bogotá Colombia*. Octubre, 2008
48. **Sepúlveda D.R.** Rol de los Productos Lácteos en la Salud Humana. Primer Foro de la Leche “Buscando la Competitividad de la Actividad Lechera”. Consejo Estatal Agropecuario de Chihuahua. *Cuauhtémoc Chih.* Julio, 2008
49. **Sepúlveda D.R.** Transferencia Tecnológica para Microempresarios en el área de Alimentos. Seminario Permanente de Formación Empresarial, Comercialización de Alimentos. Departamento de Ciencias Administrativas, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. *Ciudad Juárez Chih.* Mayo, 2008.

50. **Sepúlveda D.R.** Los Nuevos Productos Lácteos, últimas tendencias. 10° Congreso Panamericano de la Leche. Federación Panamericana de Lechería. *San José, Costa Rica*, Abril, 2008.
51. **Sepúlveda D.R.** Aplicación y Avances de la Ingeniería en Industrias Alimentarias. Simposium Académico Nacional 2007, Instituto Tecnológico de Cd. Cuauhtémoc. *Cuauhtémoc Chih.* Noviembre, 2007.
52. **Sepúlveda D.R.** Los Productos Lácteos como Vehículo de Salud. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Instituto de Ciencias Biomédicas. Tercer Congreso Internacional de Ciencias. *Ciudad Juárez Chih.* Noviembre 2007.
53. **Sepúlveda D.R.** Nuevas Tendencias en Tecnología de Alimentos. Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios 117. XIV Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. *Cuauhtémoc Chih.* Noviembre 2007.
54. **Sepúlveda D.R.** Uso de nuevas tecnologías para el procesamiento de productos lácteos. 2° Simposium Estatal de Lácteos, Gobierno del Estado de Chihuahua, *Chihuahua Chih.* Octubre 2007.
55. **Sepúlveda D.R.** Transformación en los Alimentos: Reto en el Siglo XXI. III Congreso Internacional de Chefs y Afines. Asociación Culinaria de México. *Cancún Q. Roo.* Junio, 2007.
56. **Sepúlveda D.R.** Participación en “Foro con el sector productivo” durante el Primer Encuentro con el Sector Productivo. Universidad Autónoma de Chihuahua. Facultad de Ciencias Químicas. *Chihuahua Chih.* Junio, 2007.
57. **Sepúlveda D.R.** y Harte F.M. Reología de Yogurt y Nuevas Tecnologías para el Procesamiento de Productos Lácteos. Curso Intensivo. Universidad Católica del Uruguay Facultad de Ingeniería. *Montevideo Uruguay, Mayo*, 2007.
58. **Sepúlveda D.R.** Aplicaciones y alcances de la Ingeniería de Alimentos. Simposium Académico Nacional 2006, Instituto Tecnológico de Cd. Cuauhtémoc. *Cuauhtémoc Chih.* Noviembre, 2006.
59. **Sepúlveda D.R.** Tendencias en el Desarrollo de Productos Lácteos Innovadores en el Mercado Mundial. 1er Simposium Estatal de Lácteos, Gobierno del Estado de Chihuahua, *Chihuahua Chih.* Octubre 2006.
60. **Sepúlveda D.R.** Procesamiento y Conservación de Alimentos con Tecnologías No-Térmicas. Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Química, *Querétaro Qro.* Octubre 2006.
61. **Sepúlveda D.R.** Preparación de Manuscritos Científicos y su Publicación. Universidad Autónoma de Chihuahua, Facultad de Ciencias Químicas. *Chihuahua Chih.* Marzo 2006.
62. **Sepúlveda D.R.** Métodos Novedosos de Preservación de Alimentos. Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios 117. XII Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. *Cuauhtémoc Chih.* Octubre 2005.
63. **Sepúlveda D.R.** Implementación de Sistemas de Calidad en la Industria Quesera. VI Foro Tecnológico INNOVATECNIA. *Chihuahua, Chih.* Septiembre 2005.

64. **Sepúlveda D.R.** Preservación de Leche con Campos Eléctricos Pulsantes en Combinación con Tratamientos Térmicos Moderados. Universidad Autónoma de Chihuahua, Facultad de Ciencias Químicas. *Chihuahua Chih.* Abril 2005.

TESIS (COMO DIRECTOR):

DOCTORADO

1. ‡ **Jesús Andrés Salas Tovar.** Análisis de las fuentes de interferencia durante la evaluación de hidrofobicidad microbiana en sistemas de dos fases. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2024
2. ‡ **Nidia Araceli Chacón Flores.** Cambios en la estructura y composición de cuajada cheddarizada y su efecto como método de conservación en queso chihuahua. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Noviembre, 2023
3. ‡ **Jesús Cristian Amaro Hernández.** Interacción entre micelas de caseína durante la manufactura de queso. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2021
4. ‡ **Jesús Francisco Monzón Bensojo.** Evaluación computacional de compuestos fotosintéticos y zeolita L para modelar una antena fotosintética artificial. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Julio, 2019
5. ‡ **Edmundo Juárez Enríquez.** Influencia de las características físicas y químicas de polvos alimenticios sobre su capacidad de flujo. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero, 2019
6. ‡ **Francisco Torres Rivas.** Estudio computacional de las propiedades geométricas y electrónicas de diadas de pigmentos fotosintéticos: un paso hacia la fotosíntesis artificial. *Tesis de Doctorado* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero, 2017
7. ‡ **Yuridia Ortiz Rivera.** Producción de Reuterina por *Lactobacillus reuteri*. *Tesis de Doctorado* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2015
8. ‡ **Elba Yamile Martínez Rodríguez.** Procesamiento de Queso Azul con Altas Presiones Hidrostáticas. *Tesis de Doctorado* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Septiembre, 2012
9. ‡ **Raúl Chacón Blanco.** Estudio de los componentes fisiológicos y cognoscitivos involucrados en la detección y discriminación del estímulo dulce a través del uso de pruebas sensoriales 2AFC y 2AC. *Tesis de Doctorado* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero, 2011

‡ Estudio publicado.

MAESTRÍA

1. **Isis Mairé Rusindo Rodríguez.** Uso de lactosuero de queso panela y de un subproducto agrícola (inflorescencias de maíz) para la obtención de co-cristales de lactosa-polifenoles y de proteína de suero enriquecida con polifenoles. *Tesis de Maestría.* Universidad Autónoma de Chihuahua. Facultad de Ciencias Químicas. Chihuahua, México. Enero, 2024
2. **Pedro González Pérez.** Parámetros de calidad y perfil volátil del queso Chihuahua cuajado con trompillo (*S. elaeagnifolium*). *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Noviembre, 2020
3. **Perla Lizeth Morales Hernández.** Diseño y evaluación de un yogurt simbiótico enriquecido con nopal *Opuntia ficus-indica*. *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Noviembre, 2018

4. **Jesús Cristian Amaro Hernández.** Evaluación del proceso de hidrólisis de la K-Caseína durante la coagulación enzimática de la leche. *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero, 2017
5. ‡ **Edwin Rojo Gutiérrez.** Elaboración de un queso funcional enriquecido con Magnesio. *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2016
6. **Nidia Araceli Chacón Flores,** Evaluación del efecto del tamaño de corte y pH en las características fisicoquímicas de la cuajada del queso Chihuahua. *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2014
7. ‡ **Marvin Salvador Martínez Alvarenga.** Elaboración y caracterización de glicoproteínas obtenidas a partir de aislado proteico de suero de leche y maltodextrinas a través de la reacción de Maillard. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero, 2011
8. ‡ **Cristina Yolanda Delgado Rascón.** Evaluación del efecto de los tratamientos térmicos sobre la distribución del calcio en las fases de la leche. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero, 2011
9. ‡ **Lucía Orellana Escobedo.** Caracterización de la pungencia empleando métodos sensoriales. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2009
10. ‡ **Ángel Ricardo Primo Mora.** Impacto del uso de nuevas tecnologías sobre el estado nativo de glóbulos de grasa en leche para fabricación de quesos. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2009.
11. ‡ **Luís Eduardo García Amézquita.** Uso de altas presiones hidrostáticas en la modificación de las propiedades funcionales de productos lácteos. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre 2008.
12. **Martín Solano Oviedo.** Identificación de riesgos microbiológicos asociados al consumo de queso artesanal que se comercializa en las ferias del agricultor. *Tesis de Maestría* Universidad para la Cooperación Internacional, Programa en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos, San José, Costa Rica. Septiembre 2008.

‡ **Estudio publicado.**

LICENCIATURA

1. **María Fernanda Cárdenas Gallegos,** Evaluación del desarrollo de *Escherichia coli* en leche bovina durante su procesamiento. *Tesis de Licenciatura.* Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Julio, 2020
2. **Jesús Cristian Amaro Hernández.** Influencia del pH sobre el cuajado de la leche. *Tesis de Licenciatura.* Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Abril, 2014
3. **Liliana Núñez González.** Determinación de la diferencia mínima perceptible en soluciones acuosas pungentes mediante el uso de métodos sensoriales. *Tesis de Licenciatura* Instituto Tecnológico de Ciudad Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Noviembre, 2013
4. ‡ **Yubia Berenice De Anda Flores.** Efecto del uso de diferentes condiciones de proceso sobre la coagulación enzimática de la leche y textura final del queso. *Tesis de Licenciatura,* Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Mayo, 2012
5. **Gabriela Trevizo Mendoza.** Efecto del uso de diferentes condiciones de proceso sobre la composición del queso. *Tesis de Licenciatura,* Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Mayo, 2012

6. ‡ **Claudia Luna Gutiérrez.** Evaluación de textura del queso Chihuahua por métodos instrumentales. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Marzo, 2011
7. **Oscar Eduardo Santana Vargas.** Caracterización sensorial del queso chihuahua: clasificación por pruebas discriminativas y descriptivas. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Marzo, 2011
8. **Nabil Carmona Monclova.** Validación de un modelo matemático predictivo de la percepción de sabor dulce mediante el uso de pruebas sensoriales 2AFC. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Abril, 2010
9. **Nidia Aracely Chacón Flores.** Contenido nutrimental de quesos en la región de Cuauhtémoc, Chihuahua. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Mayo, 2010
10. ‡ **Liz de Bet Rodríguez Rodríguez.** Análisis metodológico y estadístico en la evaluación sensorial de alimentos. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Abril, 2010
11. **Rita María de la Peña Saucedo.** Calidad microbiológica en Queso. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2009
12. **Astrid Elena Estrada Beltrán.** Contenido de metales pesados y minerales en la leche y suero lácteo producidos en la región de Cuauhtémoc Chihuahua. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Marzo, 2009
13. **Verónica Ordóñez Beltran.** Verificación del cumplimiento de normatividad de quesos vendidos en el estado de Chihuahua provenientes de diversas regiones del país y sudamérica. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre 2007.

‡ **Estudio publicado.**

TESIS (COMO MIEMBRO DE COMITÉ):

DOCTORADO

1. ‡ **Gerardo Pérez Ordóñez.** Identificación de la tiramina como posible factor de virulencia en la bacteria *Melissococcus plutonius*. *Tesis de Doctorado*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Febrero 2024
2. ‡ **Yanira Ivonne Sánchez García.** Cambios en las propiedades fisicoquímicas y en la cristalización de la lactosa por la presencia de biomoléculas. *Tesis de Doctorado*. Universidad Autónoma de Chihuahua. Facultad de Ciencias Químicas. Chihuahua, México. Febrero 2022
3. ‡ **Edwin Rojo Gutiérrez.** Desarrollo de un Sistema Catalítico Híbrido (Biológico-Inorgánico) para la Producción de Biodiésel a Partir de Materias Primas de Segunda Generación. *Tesis de Doctorado*. CIAD, Delicias, Chihuahua, México. Enero 2022
4. ‡ **Mayra Cristina García Anaya.** Influencia de los Componentes de la Leche sobre la Actividad del Bacteriófago A511. *Tesis de Doctorado*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2020
5. ‡ **Miguel Espino Díaz.** Aplicación de Precursores Para la Inducción de la Biosíntesis de Compuestos Volátiles del Aroma en Manzana Fresca Cortada, Utilizando Como Matriz

Recubrimientos Comestibles. *Tesis de Doctorado*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2015

6. ‡ **Jorge Esteban de Jesús Dávila Aviña**. Uso de recubrimientos comestibles en tomate (*Lycopersicon esculentum Mill.*): Impacto en la calidad sensorial y nutrimental, durante su manejo poscosecha. *Tesis de Doctorado*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Abril 2011
7. ‡ **Nora Aidé Salas Salazar**. Análisis de compuestos aromáticos volátiles durante el almacenamiento de manzana golden delicious y red delicious. *Tesis de Doctorado*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México., Enero 2011.

‡ **Estudio publicado.**

MAESTRÍA

1. **Lizeth María Parra Arzaga**. Generación de cepas de *Pichia pastoris* con múltiples copias del gen optimizado de la proquimosina bovina: Análisis de su expresión y actividad coagulante. *Tesis de Maestría*. CIAD Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Mayo 2018.
2. ‡ **Yanira Ivonne Sánchez García**. Efecto de la presencia de proteínas de suero y carragenina sobre el proceso de sono-cristalización de lactosa. *Tesis de Maestría*. Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, Chihuahua, México. Abril 2017
3. **Carla Cristina Gutiérrez Estrada**. Efecto de la aplicación de calcio sobre la biosíntesis de los compuestos volátiles característicos de las manzanas “Red Chief Delicious” y “Golden Delicious”. *Tesis de Maestría*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2017
4. **Adrián Ponce De León Door**. Obtención e Incorporación de Probióticos en la Dieta de Abejas (*Apis mellifera*) y su Efecto sobre Productividad y Sanidad de las Colonias. *Tesis de Maestría*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Septiembre 2015
5. **Diana Patricia Armenta Calzadillas**. Compuestos Volátiles del Sabor del Néctar de Manzana Concentrado: Caracterización Durante el Procesamiento y Mejoramiento del Producto. *Tesis de Maestría*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2015
6. ‡ **José Alberto Espinoza Molina**. Optimización de codones del gen de la proquimosina bovina para su expresión en *pichia pastoris*. *Tesis de Maestría*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Noviembre 2014
7. **Maritza Aida González Chávez**. Evaluación del efecto de calcio y materiales hidrófobos sobre el comportamiento de películas comestibles de alginato. *Tesis de Maestría*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2014
8. ‡ **José Luis Almanza Rubio**. Cambios en el rendimiento y textura de queso crema elaborado con leche tratada con ultrasonido. *Tesis de Maestría*. Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, Chihuahua, México. Junio 2014
9. **José Carlos Galaviz Rodríguez**. Análisis de proteínas secretadas por *Trichoderma asperellum* en presencia de micelio de *Phytophthora capsici*. *Tesis de Maestría*. CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Enero 2013
10. ‡ **Nalleli Trancoso Reyes**. Estudio sobre la utilización de una fosfolipasa y un cultivo lácteo productor de exopolisacáridos sobre el rendimiento y textura del queso Chihuahua. *Tesis de Maestría*. Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, Chihuahua, México. Mayo 2011
11. ‡ **Miguel Espino Díaz**. Elaboración y caracterización de películas comestibles de mucílago de nopal *Opuntia ficus-indica* (L) de la zona semidesértica del estado de Chihuahua, México. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México., Diciembre 2008.

‡ **Estudio publicado.**

BIBLIOMETRIA:

GOOGLE SCHOLAR

Citas 3,195
h-index 28
i10-index 50

RESEARCH GATE

Citas 2,837
h-index 26
Lecturas 36,278
Research Interest 1659 (pct 95.0)

SCOPUS

Citas 2187
h-index 24

REFERENCIAS:

Dra. Graciela Caire Juvera, Directora General.
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
Carretera a la Victoria Km. 0.6
Hermosillo, Sonora. México
Tel: (662) 289-2400
e-mail: gcaire@ciad.mx

Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas, Professor.
Department of Biological Systems Engineering, Washington State University
Pullman, WA EUA 99164-6120
Tel: (509) 335-6188
e-mail: barbosa@mail.wsu.edu