

David R. Sepúlveda Ahumada

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 la fecha

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 2015
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.
- Instructor de manejo higiénico de alimentos, Burger King Chihuahua Chih.** 1995
Responsabilidades:
Capacitación de personal de servicio y atención al cliente.
- Técnico de mantenimiento, ServiLab Chihuahua Chih.** 1990-1995
Responsabilidades:
Reparación y mantenimiento de equipo de laboratorio y médico.

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN:

Profesor-Investigador, CIAD
Proyectos Ejecutados (Como Responsable Técnico)

2005 a la fecha

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 pelets 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 Estímulos 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 Estímulos 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 2 por el Sistema Nacional de Investigadores 2015

Incluido en la 11th edición del Marquis Who's Who in Science and Engineering 2011-2012. 2011

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
Reconocido por participación en el Certamen Nacional Juvenil de Ciencia y Tecnología. Gobierno del estado de Chihuahua.	1999
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
Reconocido por labor desarrollada como Consejero Técnico. Facultad de Ciencias Químicas. UACH.	1993

ASOCIACIONES PROFESIONALES:

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 a la fecha

ASISTENCIA A CURSOS, CONGRESOS, DIPLOMADOS Y TALLERES:

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
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. Las Vegas NV	2012
Diplomado en Entrenamiento Gerencial, Harvard ManageMentor Online Harvard Business Publishing	2012
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. New Orleans LA	2011
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. Anaheim CA	2009
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. Chicago IL	2007
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
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. New Orleans LA	2005

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
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. Chicago IL	2003
Curso "Nonthermal Processing Technologies". Institute of Food Technologists, and The Ohio State University. Columbus OH	2002
NC-136 Committee Annual Meeting. Columbus OH	2002
Instituto de Tecnólogos de alimentos (IFT) Reunión anual. New Orleans LA	2001
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 Autónoma de Chihuahua.	1998
Curso "Experiencias Didácticas en la Enseñanza de la Química". Universidad Autónoma de Chihuahua.	1997
Curso "Introducción a la Microscopía 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 de Evaluación del Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Zacatecas, convocatoria 2017-04	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	2017
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	2016

Profesor Visitante de la Universidad Nacional Toribio Rodríguez de Mendoza de Amazonas, Perú	2016
Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el <i>Journal of Dairy Science</i> (Indizado) editado por el Dr. Matt Lucy lucym@missouri.edu	2013 a la fecha
Miembro del Consejo Técnico Fundación PRODUCE Chihuahua	2011 a la fecha
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	2009
Miembro del Comité Técnico Consultivo del Consejo Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación del estado de Chihuahua	2008 – 2015
Miembro de la Comisión de Evaluación del Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del estado de Chihuahua	2008 - 2014
Profesor Lector y/o Tutor, Universidad para la Cooperación Internacional. Maestría en Gerencia de Proyectos Sanitarios en inocuidad de Alimentos. Costa Rica.	2007 - 2009
Profesor Visitante, Universidad Católica del Uruguay, Uruguay.	2007
Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el <i>Food and Bioprocess Technology: An International Journal</i> editado por el Dr. Da-Wen Sun dawen.sun@ucd.ie	2007 - 2014
Miembro del Comité Editorial del <i>Journal of Food Protection</i> 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 (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el <i>Polish Journal of Food And Nutrition Sciences</i> (Indizado) editado por la Dr. Joanna Molga joan@pan.olsztyn.pl	2005 - 2007
Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el <i>Journal of Food Protection</i> (Indizado) editado por el Dr. Michael Davidson pmdavidson@utk.edu	2005 a la fecha
Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el <i>International Journal of Food Science & Technology</i> (Indizado) editado por el Dr. Chris Smith chris.smith@chester.ac.uk	2003 - 2008
Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el <i>Journal of Food Quality</i> (Indizado) editado por la Dr. Louise Wicker jfqeditor@yahoo.com	2003 - 2007

- Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el *LWT Food Science and Technology* (Indizado) editado por la Dra. Irene Studer-Rohr irene.studer@ilw.agrl.ethz.ch 2003 - 2009
- Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el *Journal of Food Engineering* (Indizado) editado por el Dr. Hosahalli Ramaswamy hosahalli.ramaswamy@mcgill.ca 2002 a la fecha
- Revisor (arbitro) de artículos técnicos y científicos para el *Journal of Food Processing and Preservation* (Indizado) editado por el Dr. Barry Swanson swansonb@wsu.edu 2002 a 2007

PUBLICACIONES Y PRESENTACIONES:

PATENTES

1. Acosta Muñoz C.H., **Sepúlveda Ahumada D.R.**, Zamudio Flores P.B., Ríos Velasco C., y Espinoza Molina J.A. Uso del gen CMY (Bos Taurus chymosin) optimizado con una secuencia sintética para la producción de quimosina recombinante, para su expresión en *Pichia pastoris*. Solicitud: MX/E/2015/094803.

LIBROS, CAPÍTULOS DE LIBROS y ARTÍCULOS DE DIVULGACIÓN:

1. 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.
2. Ortiz Y., García-Amezquita 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.
3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **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.
7. **Sepúlveda D.R.** Tendencias de productos lácteos en mercados emergentes. En: *Industria Alimenticia*. Publicación periódica. BNP Media, www.industriaalimenticia.com 26 de Agosto, 2014.

8. **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.
9. **Sepúlveda D.R.** Lácteos que curan. En: Cápsulas de salud, periódico El Espectador de Bogotá, Colombia. Editorial Proyectar Comunicaciones. 24 de Noviembre de 2013.
10. **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.
11. **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.
12. **Sepúlveda D.R.** Tendencias mundiales en bebidas lácteas funcionales. En: Industria Alimenticia. Publicación periódica. Vol. 24 Número 11. BNP Media, Noviembre, 2013.
13. **Sepúlveda D.R.** Bebidas Lácteas Funcionales. En: Industria Alimenticia. Publicación periódica. Vol. 24 Número 8, p22. BNP Media, Agosto, 2013.
14. **Sepúlveda D.R.** Mucho más que Leche. En: Revista Catering. Publicación periódica, Año 10 No 55. Editorial Legis, Abril, 2013
15. **Sepúlveda D.R.**, Garcia-Amezquita L.E. Martinez-Alvarenga M.S., Martinez-Rodriguez 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.
16. **Sepúlveda D.R.**, Garcia Amezquita L.E., Esparza Chavez A. La Manufactura del Queso Chihuahua. ISBN: 978-607-7900-09-2. Editorial CIAD, 2012.
17. **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
18. **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
19. **Sepúlveda D.R.** Alergias Alimentarias. En: Vin M. Ed. *Soy Chef, Pasión por la gastronomía*. Publicación Periódica, México D.F. Editorial Radar. Noviembre 2008
20. **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
21. **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
22. **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.

23. **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.
24. **Sepúlveda D.R.** Preservation of fluid foods by pulsed electric fields in combination with mild thermal treatments. *Ph. D. Thesis*, 2003.
25. **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.
26. **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.
27. **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.
28. **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. UACH. Junio, 1999.

ARTÍCULOS EN REVISTAS ARBITRADAS:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Veronica Ordóñez, Francisco Javier Molina-Corral, Claudia Lizeth Olivas-Dorantes, Juan Luis Jacobo-Cuellar, 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.
6. 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 fitotecnia Mexicana*. 39(2): 159-173, 2016.
7. 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.

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. García-Amezquita, L.E., Primo-Mora, A.R., Guerrero-Beltrán, 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.
16. 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.
17. 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.
18. Martínez-Rodríguez, Y., Acosta-Muñiz, C., Olivas G.I., Guerrero-Beltrán 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.
19. Orellana-Escobedo L, Ornelas-Paz J.J, Olivas G.I., Guerrero-Beltrán 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.

20. **Sepúlveda 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. Guerrero-Beltrán J.A., **Sepúlveda D.R.**, Góngora-Nieto M.M., Swanson B., and Barbósa-Cánovas G.V. Milk Thermization by pulsed electric fields (PEF) and electrically induced heat. *Journal of Food Engineering*. 100 (1): 56-60, 2010.
25. 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.
26. **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.
27. 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.
28. **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.
29. **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.
30. **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.
31. **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.
32. 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.

33. 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.
34. 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.
35. 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.
36. 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.
37. **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.

PRESENTACIONES TÉCNICAS ORALES:

1. 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.
2. **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.
3. 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.
4. 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.
5. **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
6. 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
7. **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.

8. 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.
9. 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. Escárcega-Chacón, C. M., Ruiz-Cisneros, M. F., Olivas-Orozco, G. I., Ornelas-Paz, J. J., Acosta-Muñiz, C. H., Salas-Marina, M. A., **Sepúlveda-Ahumada, D. R.**, Fernández-Pavía, S. P., y Rios-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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
 11. 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.
 12. 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.
 13. 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.
 14. 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.
 15. 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.
 16. 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.
 17. 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.
 18. 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.
 19. 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.
 20. 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.
 21. 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.

22. **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.
23. **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.
24. **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.
25. 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.
26. **Sepúlveda D.R.**, Olivas G, Rodriguez 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.
27. 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.
28. 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.
29. 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.
30. Harte F.M., **Sepúlveda D.R.**, Swanson B.G, and Barbosa-Cánovas G.V. Rheological properties of yogurt processed by high hydrostatic pressure. IFT Annual Meeting. Poster presentation. Book of Abstracts, Paper 65B-6, 2000.
31. **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.** Tendencias mundiales de innovación de productos lácteos. XVI Congreso Nicaragüense del Sector Lácteo. Cámara Nicaragüense del Sector Lácteo. Managua, Nicaragua. Febrero, 2018.
2. **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.

3. **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.
4. **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.
5. **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.
6. **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.
7. **Sepúlveda D.R.** Análisis Sensorial de los Alimentos. XVII Jornadas de Investigación. Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Chihuahua. Chihuahua, México, Diciembre, 2016.
8. **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.
9. **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.
10. **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.
11. **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.
12. **Sepúlveda D.R.** Nuevos Productos Lácteos. Séptimo Congreso Internacional de la Industria Láctea. Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche. Bogotá, Colombia. Agosto, 2014
13. **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
14. **Sepúlveda D.R.** Bebidas Lácteas Funcionales. II Jornadas Internacionales de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Culiacán, Sinaloa, México. Abril, 2013
15. **Sepúlveda D.R.** Nuevos Productos Lácteos. Sexto Congreso Internacional de la Industria Láctea. Asociación Colombiana de Procesadores de la Leche. Bogotá, Colombia. Octubre, 2012
16. **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

17. **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
18. **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
19. **Sepúlveda D.R.** Novedades y Tendencias en Productos Lácteos. 12 Congreso Panamericano de la Leche. Federación Panamericana de Lechería. *Asunción, Paraguay*. Junio, 2012
20. **Sepúlveda D.R.** Evaluación sensorial de alimentos. V Congreso Internacional de Ciencias. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, *Cd. Juárez, Chihuahua, México*. Marzo, 2012
21. **Sepúlveda D.R.** Novedades y Tendencias en Productos Lácteos. Asamblea 20 Aniversario Federación Panamericana de Lechería. *Punta del Este, Uruguay*. Noviembre, 2011
22. **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
23. **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
24. **Sepúlveda D.R.** Evaluación Sensorial de Alimentos. Semana ULSA 2010. Universidad La Salle Chihuahua. *Chihuahua, México*. Abril 2010.
25. **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.
26. **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.
27. **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
28. **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.
29. **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
30. **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
31. **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.

32. **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.
33. **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.
34. **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.
35. **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.
36. **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.
37. **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.
38. **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.
39. **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.
40. **Sepúlveda D.R.** Aplicaciones y alcances de la Ingeniería de Alimentos. Simposium Académico Nacional 2006, Instituto Tecnológico de Cd. Cuauhtémoc. *Cuauhtémoc Chih.* Noviembre, 2006.
41. **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.
42. **Sepúlveda D.R.** Procesamiento y Conservación de Alimentos con Tecnologías No-Térmicas. Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Química, *Querétaro Qro.* Octubre 2006.
43. **Sepúlveda D.R.** Preparación de Manuscritos Científicos y su Publicación. Universidad Autónoma de Chihuahua, Facultad de Ciencias Químicas. *Chihuahua Chih.* Marzo 2006.
44. **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.
45. **Sepúlveda D.R.** Implementación de Sistemas de Calidad en la Industria Quesera. VI Foro Tecnológico INNOVATECNIA. *Chihuahua, Chih.* Septiembre 2005.

46. **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):

1. **Jesús Cristian Amaro Hernández.** Interacción entre micelas de caseína durante la manufactura de queso. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. EN PROCESO
2. **Nidia Araceli Chacón Flores.** Influencia de las variables de proceso sobre el desarrollo de la textura de la cuajada durante la cheddarización del queso Chihuahua. *Tesis de Doctorado.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. EN PROCESO
3. **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. EN PROCESO
4. **Perla Lizeth Morales Hernández.** Diseño y evaluación de una leche simbiótica adicionada con nopal. *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. EN PROCESO
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. EN PROCESO
6. **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
7. **‡ 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
8. **Edwin Rojo Gutiérrez.** Elaboración de un queso funcional enriquecido con Magnesio. *Tesis de Maestría.* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2016
9. **José Luis Sánchez Matías.** Evaluación del aporte nutricional de la comida rápida que se consume comúnmente en la Ciudad de Cuauhtémoc, Chihuahua. *Tesis de Licenciatura* Facultad de Ciencias Agrícolas, Universidad Autónoma del Estado de México. Julio, 2016
10. **‡ Yuridia Ortiz Rivera.** Producción de Reuterina por *Lactobacillus reuteri*. *Tesis de Doctorado* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2015
11. **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
12. **Jesús Cristian Amaro Hernández.** Influencia del pH sobre el cuajado de la leche. *Tesis de Licenciatura.* Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Abril, 2014
13. **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
14. **‡ Elba Yamile Martínez Rodríguez.** Procesamiento de Queso Azul con Altas Presiones Hidrostáticas. *Tesis de Doctorado* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Septiembre, 2012
15. **‡ 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

16. **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
17. ‡ **Claudia Luna Gutiérrez.** Evaluación de textura del queso Chihuahua por métodos instrumentales. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Marzo, 2011
18. **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
19. ‡ **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
20. ‡ **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
21. ‡ **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
22. **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
23. **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
24. ‡ **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
25. ‡ **Lucía Orellana Escobedo.** Caracterización de la pungencia empleando métodos sensoriales. *Tesis de Maestría* CIAD, Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2009
26. **Rita María de la Peña Saucedo.** Calidad microbiológica en Queso. *Tesis de Licenciatura*, Instituto Tecnológico de Cuauhtémoc, Chihuahua, México. Diciembre, 2009
27. **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
28. ‡ **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.
29. ‡ **Luis 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.
30. **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.
31. **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.

‡ **Estudiante con productos académicos publicados**

TESIS (COMO MIEMBRO DE COMITÉ):

1. **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
2. **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
3. **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
4. ‡ **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
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. ‡ **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
12. ‡ **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.
13. ‡ **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.

REFERENCIAS:

Dr. Pablo Wong González, Director General.
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
Carretera a la Victoria Km. 0.6
Hermosillo, Sonora. México
Tel: (662) 289-2400
e-mail: pwong@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