

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Ingeniería en Alimentos

Apolonio Vargas Torres

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura en Bioquímica de Alimentos
Maestría en Desarrollo de Productos Bióticos
Doctorado en Ciencias en Polímeros

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- * Evaluador de proyectos CONACYT y PRODEP
- * Árbitro de diversas revistas internacionales
- * Desarrollo y aplicación de proyectos en el área alimentaria

GESTIÓN (últimos 3 años)

- * Integrante del Consejo Técnico de ICAP
- * Integrante del Comité editorial de revista de la UAEH

DISTINCIONES

- * Sistema nacional de investigadores NIVEL 2 (SNI II)
- * Perfil PRODEP
- * Evaluador del premio nacional de ciencias

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

- * Physicochemical, functional, and quality properties of fettuccine pasta added with huitlacoche mushroom (*Ustilago maydis*). *Journal of Food Processing and Preservation*, 2021
- * Native and modified chayotextle flour effect on functional property and cooking quality of spaghetti. *International Journal of Food Science and Technology*, 2021
- * Physicochemical, Morphological, and Molecular Properties of Starch Isolated from Dioscorea and Oxalis Tubers from Hidalgo State, Mexico. *Starch/Staerke*, 2020, 72(11-12), 2000074
- * Physicomechanical Properties and Biodegradation Rate of Composites Made from Plantain and Chayotextle Starch/Fiber. *Journal of Polymers and the Environment*, 2020, 28(10), pp. 2710–2719
- * Characterization of insect chitosan films from *Tenebrio molitor* and *Brachystola magna* and its comparison with commercial chitosan of different molecular weights. *International Journal of Biological Macromolecules*, 2020, 160, pp. 953–963
- * Effect of size and amount of sugarcane fibers on the properties of baked foams based on plantain flour. *Heliyon*, 2020, 6(9), e04927
- * Effect of Two Different Drying Methods on Molecular Structure, In Vitro Digestibility and Chemical Properties of Oca Tuber Flour. *Starch/Staerke*, 2020, 72(9-10), 2000037
- * Thermal, morphological and structural characterization of a copolymer of starch and polyethylene. *Carbohydrate Research*, 2020, 488, 107907

Datos de contacto
apolonio@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Ingeniería en Alimentos

- * Aerogels from polypyrrole/carbon nanotubes-based polymeric blends. *Polimery/Polymers*, 2020, 65(7-8), pp. 516–522
- * Protective effects of the use of taro and rice starch as wall material on the viability of encapsulated *Lactobacillus paracasei* subsp. *Paracasei*. *LWT*, 2020, 117, 108686

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Formación de 3 alumnos de Doctorado y 5 alumnos de Maestría