

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

Dr. Juan Pablo Hernández Uribe

ORCID: 0000-0002-2759-1192

Código UNESCO: 3309; 230419

FORMACIÓN ACADÉMICA

Químico Industrial por la Universidad Autónoma de Morelos, Maestro y Doctor en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos, por el Instituto Politécnico Nacional y una estancia Posdoctoral en la Universidad de Idaho en Estados Unidos.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

A partir de marzo del 2010 es Profesor-Investigador de Tiempo Completo de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, donde ha impartido clases en los Programas de Ingeniería en Alimentos y Maestría en Ciencia de los Alimentos del Instituto de Ciencias Agropecuarias. Cuenta con publicaciones en revistas científicas indexadas (JCR). Ha dirigido tesis de Licenciatura, Maestría y Doctorado. Ha realizado estancias en el Centro de Desarrollo de Productos Bióticos del IPN, en el Departamento de Agricultura de Estados Unidos en Albany, California, en Embrapa-Agroindustria de Alimentos de Rio de Janeiro. Desarrolla proyectos de Investigación básica y aplicada en: Extracción, Caracterización, Modificación y Aplicación de almidones, fibras, harinas de tubérculos y subproductos del aislamiento del almidón, para su uso en la elaboración de alimentos funcionales, entre otros.

GESTIÓN (últimos 3 años)

- * Coordinador de la Maestría en Ciencia de los Alimentos 2015 – Abril 2021
- * Responsable de Investigación del ICAP Abril de 2021 a la Fecha
- * Responsable de Laboratorio de Microbiología Edificio J, secretario de Academia Horizontal de Primer y Segundo Semestre, Revisor y Asesor de Proyecto Integral de Primer y Segundo Semestre
- * Revisor de Revistas Científicas.

DISTINCIONES

- * Investigador Nacional Nivel 1
- * Profesor con Reconocimiento a Perfil Deseable desde 2010 a la fecha
- * Miembro del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados 2016.
- * Evaluador de Proyectos de Redes PROMEP 2013

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

1. González-Cervantes, M. E., **Hernández-Uribe, J. P.**, Gómez-Aldapa, C. A., Navarro-Cortez, R. O., Palma-Rodríguez, H. M., & Vargas-Torres, A. (2021). Physicochemical, functional, and quality properties of fettuccine pasta added with huitlacoche mushroom (*Ustilago maydis*). *Journal of Food Processing and Preservation*, 00, e15825. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15825>.
2. Chavarria-Fernández, S.M., Berrios, J.D.J., Pan, J.L., Alves, P.L., Palma-Rodríguez, H.M., **Hernández Uribe, J.P.**, Aparicio-Saguilan, A. and Vargas-Torres, A. (2021), Native and modified

Datos de contacto

771 71 72 000 Ext. 2448.

juan_hernandez8391@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

- chayotextle flour effect on functional property and cooking quality of spaghetti. *Int J Food Sci Technol.* <https://doi.org/10.1111/ijfs.15058>
3. **Hernández-Uribe, J. P.**, Meza-Nieto, M., Palma-Rodríguez, H. M., Navarro-Cortez, R. O., Guzmán-Ortiz, F. A., Bello-Pérez, L. A., Vargas-Torres, A., (2020). Physicochemical, Morphological, and Molecular Properties of Starch Isolated from Dioscorea and Oxalis Tubers from Hidalgo State, Mexico. *Starch - Stärke* 2020, 72, 2000074. <https://doi.org/10.1002/star.202000074>
 4. González-Cervantes, M. E., Palma-Rodríguez, H. M., **Hernández-Uribe, J. P.**, Guzman-Ortiz, F. A., Vargas-Torres, A., (2020). Effect of Two Different Drying Methods on Molecular Structure, In Vitro Digestibility and Chemical Properties of Oca Tuber Flour. *Starch - Stärke* 2020, 72, 2000037. <https://doi.org/10.1002/star.202000037>.
 5. Gutiérrez-Osnaya, L. J., **Hernández-Uribe, J. P.**, Castro-Rosas, J., Román-Gutiérrez, A. D., Camacho-Díaz, B. H., Palma-Rodríguez, H. M., Rodríguez-Marín, M. L., Hernández-Ávila, J. and Guzmán-Ortiz, F. A. (2020). Influence of germination time on the morphological, morphometric, structural, and physicochemical characteristics of Esmeralda and Perla barley starch. *International Journal of Biological Macromolecules.* 149: 262-270. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.01.245>
 6. Estrada-Fernández, A. G., Dorantes-Bautista, G., Román-Guerrero, A., Campos-Montiel, R. G., **Hernández-Uribe, J. P.**, & Jiménez-Alvarado, R. (2021). Modification of Oxalis tuberosa starch with OSA, characterization and application in food-grade Pickering emulsions. *Journal of food science and technology*, 58(8), 2896–2905. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04790-y>
 7. Castro-Mendoza, M., Palma, H., Heredia-Olea, E., **Hernández-Uribe, J.**, López-Villegas, E., Serna-Saldivar, S., & Vargas-Torres, A. (2019). Characterization of a Mixture of Oca (Oxalis tuberosa) and Oat Extrudate Flours: Antioxidant and Physicochemical Attributes. *Journal of Food Quality*, 2019, 1-10. doi:10.1155/2019/1238562
 8. Páramo-Calderón, D. E., Aparicio-Saguilán, A., Aguirre-Cruz, A., Carrillo-Ahumada, J., **Hernández-Uribe, J. P.**, Acevedo-Tello, S., & Torruco-Uco, J. G. (2019). Tortilla added with Moringa oleifera flour: Physicochemical, texture properties and antioxidant capacity. *LWT*, 100, 409-415. doi:<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.10.078>
 9. Medina-Pérez, G., **Hernández-Uribe, J. P.**, Fernández-León, D., Prince, L., Fernández-Luqueño, F., & Campos-Montiel, R. G. (2019). Application of nanoemulsions (w/o) with active compounds of cactus pear fruit in starch films to improve antioxidant activity and incorporate antibacterial property. *Journal of Food Process Engineering*, 42(7), e13268. doi:10.1111/jfpe.13268
 10. Díaz-Batalla, L., **Hernández-Uribe, J. P.**, Román-Gutiérrez, A. D., Cariño-Cortés, R., Castro-Rosas, J., Téllez-Jurado, A., & Gómez-Aldapa, C. A. (2018). Chemical and nutritional characterization of raw and thermal-treated flours of Mesquite (Prosopis laevigata) pods and their residual brans. *CyTA - Journal of Food*, 16(1), 444-451. doi:10.1080/19476337.2017.1418433
 11. Díaz-Batalla, L., **Hernández-Uribe, J. P.**, Gutiérrez-Dorado, R., Téllez-Jurado, A., Castro-Rosas, J., Pérez-Cadena, R., & Gómez-Aldapa, C. A. (2018). Nutritional characterization of Prosopis laevigata Legume tree (Mesquite) seed flour and the effect of extrusion cooking on its bioactive components. *Foods*, 7(8), 124.
 12. Espino-Manzano, S., Güemes-Vera, N., Chanona-Pérez, J. J., Bernardino-Nicanor, A., **Hernández-Uribe, J. P.**, Castañeda-Ovando, A., . . . Alanís-García, E. (2018). Quality Evaluation of Gluten-free Danish Bread Employing Different Flours and Starches. *Food Science and Technology Research*, 24(5), 785-794.

Datos de contacto

771 71 72 000 Ext. 2448.

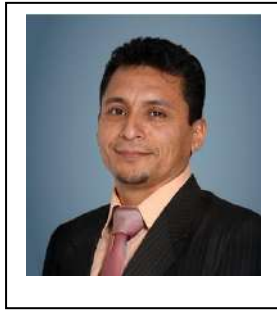
juan_hernandez8391@uaeh.edu.mx

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

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

1. PANIAGUA LÓPEZ VÍCTOR HUGO. Caracterización de un almidón pregelatinizado de chayotextle (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.) para su uso como ingrediente en la elaboración de alimentos. **Tesis de Maestría (2021).**
2. FABELA ILLESCAS HECTOR ENRIQUE. Caracterización fisicoquímica e identificación de compuestos bioactivos de harina de nopal (*Nopalea cochenillifera* (L.) Salm-dyck) y su efecto sobre los niveles de glucosa en ratones CD-1 diabetizados con estreptozotocina. **Tesis de Maestría (2021).**
3. BASILIO CORTES IRIS ALINE. Caracterización de una botana de tercera generación elaborada a partir de bagazo de manzana y maíz amarillo, **Tesis de Maestría (2021)**
4. CARBAJAL BLANCO ISABEL, Efecto de la micronización sobre las propiedades fisicoquímicas, funcionales y fisiológicas del bagazo de chayotextle (*sechium edule*) para su posible aplicación en la industria alimentaria. **Tesis de Maestría (2020)**
5. LOZANO PINEDA EMMANUEL. Evaluación de las propiedades fisicoquímicas y Funcionales de aerogeles elaborados a partir de almidón de papa (*Solanum Tuberosum*) y chayotextle (*Sechium edule*). **Tesis de Licenciatura (2020).**
6. DÍAZ BATALLA LUIS. Valor nutrimental de harinas de vaina de mezquite (*prosopis laevigata*) y efecto de su consumo en un alimento obtenido por extrusión sobre el desarrollo de dislipidemia en ratón C57BL/6J. **Tesis de Doctorado (2019).**
7. CHAVARRÍA FERNÁNDEZ SARA MADAI. Elaboración, caracterización y estudios de digestibilidad de una pasta tipo espagueti a base de semolina y harinas de chayotextle nativa y modificada. **Tesis de Maestría (2019).**
8. Gutiérrez Osnaya Laura Jacqueline. Influencia del proceso de germinación sobre los cambios microestructurales del almidón de cebada. **Tesis de Maestría (2019).**
9. Castro Mendoza Marisol Patricia. Evaluación fisicoquímica y nutricional de un extrudido tipo cereal para desayuno a base de harina de oxalis tuberosa adicionado con fibra. **Tesis de Maestría (2018).**

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



Datos de contacto
771 71 72 000 Ext. 2448.
juan_hernandez8391@uaeh.edu.mx