

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

MARTÍN AMADOR MEZA NIETO

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura: Ingeniero Agrónomo Zootecnista
Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco Estado de México
Maestría: en Ganadería con especialidad en Leche
Colegio de Postgraduados, Montecillos Estado de México
Doctorado en Ciencias de los Alimentos con énfasis en bioquímica de proteínas de la leche
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C, Hermosillo, Sonora México.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Gerente General Rancho el Gargaleote” Productor de leche Universidad Autónoma Chapingo. Tamuín San Luis Potosi.
Investigador Estatal en el área de lácteos. INIFIP Campus Pachuca en el Estado de Hidalgo.
Profesor Investigador de Tiempo Completo. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

GESTIÓN (últimos 3 años)

Coordinador de Servicio Social y Prácticas Profesionales de los Programas Educativos de Ingeniería Agroindustria, Ingeniería en Alimentos y Alimentación Sustentable.

DISTINCIONES

Perfil PRODEP, otorgado por la Secretaria de Educación Pública

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

Partial characterization of chayotextle starch-based films added with ascorbic acid encapsulated in resistant starch.
Caracterización parcial de películas biodegradables elaboradas con almidón de plátano y proteínas séricas de la leche.
Tiempo de separación madre-cría y comportamiento social de becerras holstein recién destetadas.
Producing an emulsified meat system by partially substituting pig fat with nanoemulsions that contain antioxidant compounds: The effect on oxidative stability, nutritional contribution, and texture profile.
Physicochemical, Morphological, and Molecular Properties of Starch Isolated from Dioscorea and Oxalis Tubers from Hidalgo State, Mexico.
Characterization of fruit and vegetable waste as an alternative ruminant feed in Pachuca, Hidalgo, Mexico.
Caracterización química de dos tubérculos de Dioscoreas cultivadas de forma silvestre en México.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Jhoan Gutierrez Sánchez y José Isaias León Zuñiga. Caracterización parcial de los constituyentes de dos Dioscoreas provenientes de la zona tropical dell Estado de Puebla.
Yolotzi Luna Asain. Uso de Cuajos vegetales para la elaboración de quesos frescos.

Datos de contacto

Correo electrónico: martin_meza3292@uaeh.edu.mx