

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia**

Javier Piloni Martini

FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorado

2004 – 2008, Doctor en Ciencias en el Posgrado de Recursos Genéticos y Productividad en el área de Ganadería. Colegio de Postgraduados, Montecillos Texcoco, México. Obteniendo del grado con la tesis “Aislamiento y Caracterización de Bacterias Quitinolíticas Ruminales”.

No. de Cedula:11777386

Maestría

2000 – 2002, Maestro en Ciencias en Tecnología Avanzada. Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA - IPN) Unidad Puebla. Obteniendo del grado con la tesis “Evaluación de un medio de cultivo a base de mucilago de café para la producción de ácidos orgánicos y proteína unicelular”.

No. de Cedula:11777324

Licenciatura

1991 – 1999, Químico Farmacobiólogo en: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Obteniendo del grado con la tesis “Estudio Comparativo de la Diversidad Genética Microbiana del Género *Klebsiella* sp. Procedente de Dos Fuentes de Aislamiento”.

No. de Cedula:3028749

EXPERIENCIA PROFESIONAL

2008 -

Profesor investigador Titular de Tiempo Completo Nivel “C”, adscrito al Instituto de Ciencias Agropecuarias, en área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, del 1 de Julio 2008 a la fecha

2001 - 2004

Investigador en la empresa **METCO S.A. de C.V.** del 1 de julio del 2001 hasta 25 de julio de 2004.

GESTIÓN (ultimos 3 años)

Coordinador de Posgrado del Instituto de Ciencias Agropecuarias de la UAEH

Integrante del Honorable Consejo Universitario de la UAEH

Coordinador del Doctorado en Ciencias Agropecuarias, del Instituto de Ciencias Agropecuarias

Encargado del laboratorio de Genética, Genómica, Virología e Inmunología – Docencia en el área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Integrante del Honorable Consejo Técnico del Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia del Instituto de Ciencias Agropecuarias

Responsable de Tutorías y Asesorías del Doctorado en Ciencias Agropecuarias del Instituto de Ciencias Agropecuarias durante el periodo enero-diciembre del 2020.

Presidente de la Academia de Horizontal de Primer Semestre. Septiembre de 2019.

DISTINCIONES

SNI nivel I. CONACYT.

Merito Garza 2019.

Perfil deseable. PRODEP. SEP

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

Karen Argelia Reyes-Portillo, Aurora Quintero-Lira, **Javier Piloni-Martini**, Fernanda Sarahí Fajarde-Espinoza, Humberto Hernández-Sánchez, Sergio Soto-Simental. (2021). Using BAMLET complex in a functional spreadable cheese elaborated with bovine colostrum. J. Food Sci Technol.

Lizbeth González Victoriano, Norma Güemes Vera, Sergio Soto Simental, Juan Pablo Hernández, Aurora Quintero Lira, **Javier Piloni Martini**. (2020). Quality properties of doughs and noodles using chayotextle (*Sechiem edule*) flours. Food Science and Technology. OI: Dhttps://doi.org/10.1590/fst.30219.

Elena Saraí Baena-Santilla, **Javier Piloni-Martini**, Eva María Santos López, Carlos Alberto Gómez-Aldapa, Esmeralda Rangel-Vargas, and Javier Castro-Rosas. (2020). Comparison of the Antimicrobial Activity of *Hibiscus sabdariffa* Calyx Extracts, Six Commercial Types of Mouthwashes, and Chlorhexidine on Oral Pathogenic Bacteria, and the Effect of *Hibiscus sabdariffa* Extracts and Chlorhexidine on Permeability of the Bacterial Membrane. Journal of Medicinal Food. DOI: 10.1089/jmf.2019.0273.

Fernanda Ríos-Pérez, Sergio Soto-Simental, Aurora Quintero-Lira, **Javier Piloni-Martini**, Norma Güemes-Vera. (2020). Cocoa pod hull flour: An option for the use of agroindustrial waste. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357.
<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Guillermina Islas Sánchez, Aurora Quintero Lira, **Javier Piloni Martini**, Norma Güemes Vera, Juan Pablo Hernández Uribe. (2020). Structural and thermal characterization of the esterified oca bagasse. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357.
<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Karen A. Reyes-Portillo, Sergio Soto-Simental, Humberto Hernández-Sánchez, Aurora Quintero-Lira, **Javier Piloni-Martini**. (2020). Alimentos funcionales a partir de calostro bovino. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357.
<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Jonathan Hernández-Miranda, Sergio Soto-Simental, Aurora Quintero-Lira, **Javier Piloni-Martini**. (2020). Usos y Propiedades del Lactosuero. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Monzalvo-López René Josué¹, Remedios-Márquez Vanessa, **Piloni-Martini Javier**, Martínez-Juárez Víctor, García-Pérez Blanca Estela, Ángeles Hernández Juan Carlos, Castrejón-Jiménez Nayeli Shantal, and Hernández-González Juan Carlos. (2019). Antibacterial effects of acid lactic bacterium isolated from bovine milk in Hidalgo State. Academia Journals. ISBN: 978-1-939982-53-7.

Baena Santillán, E.S., **Piloni Martini, J.**, Santos López, E.M., Gómez Aldapa, C.A., Rangel Vargas, E., Castro Rojas, J. (2019). Comparación antimicrobiana de extractos de *Hibiscus sabdariffa* contra seis enjuagues bucales comerciales sobre bacterias patógenas orales. Avances de Investigación en Inocuidad de Alimentos. ISSN:1665-5745.

Ing. Iridiam Hernández Soto, Dr. Alfredo Madariaga Navarrete, Dr. Rafael Germán Campos Montiel, Dr. Rubén Jiménez Alvarado, Dr. **Javier Piloni Martini**, y Dra. Alma Delia Hernández Fuentes. (2019). Actividad biológica *in vitro* del extracto acuoso de *Argemone mexicana* L. en un hongo fitopatógeno postcosecha: *Monilinia Fruticola* (Winter) Honey. Academia Journals. ISSN:1945-5351.

Dra. Aurora Quintero Lira, Irais Macias González, Lady Diana Romero López, Dr. Sergio Soto Simental, Dra. Norma Guemes Vera, Dr. **Javier Piloni Martini**. (2019). Análisis de perfil de textura de un queso tipo panela elaborado con leche bovina y harina de amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*). Academia Journals. ISSN:1945-5351.

Monzalvo-López René Josué, Remedios-Márquez Vanessa, **Piloni-Martini Javier**, Martínez-Juárez Víctor, García-Pérez Blanca Estela, Ángeles-Hernández Juan Carlos, Castrejón-Jiménez Nayeli Shantal, and Hernández-González Juan Carlos. (2019). Antibacterial effects of acid lactic bacterium isolated from bovine milk in Hidalgo State. Academia Journals. ISSN:1945-5351.

Ing. Jonathan Hernández Miranda, Dr. Sergio Soto Simental, Dr. José Antonio Rodríguez Ávila, Dra. Norma Guemes Vera, Dra. Aurora Quintero Lira, **Dr. Javier Piloni Martini**. (2019). Caracterización fisicoquímica y bromatológica de tres bebidas energéticas elaboradas a partir de lactosuero dulce. Academia Journals. ISSN:1945-5351.

Ing. Karen Argelia Reyes Portillo, Dr. Sergio Soto Simental, Dra. Aurora Quintero Lira, Dr. Humberto Hernández Sánchez, **Dr. Javier Piloni Martini**, Dra. Norma Guemes Vera. (2019). Caracterización físico-química y perfil de textura de queso elaborado con calostro bovino. Academia Journals. ISSN:1945-5351.

José Raúl Jiménez Reséndiz, Dr. **Javier Piloni Martini**, Dra. Norma Guemes Vera, Dra. Lucila del Carmen Hernández Cortes y Dra. Aurora Quintero Lira. (2019). Comparación químico proximal del fruto jobo (*Spondias mombin* L.) en dos diferentes estados de maduración (verde y amarillo). Academia Journals. ISSN:978-1-939982-52-0.

Uriel González-Lemus, Aurora Quintero-Lira, **Javier Piloni-Martini**, Rafael G. Campos-Montiel, Abigail Reyes-Munguía, María A. Martínez-Trujillo, Norma Guemes-Vera. (2019). Elaboración de queso tipo panela con extracto de hoja y su comparación de parámetros fisicoquímicos. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia

Karla C. Gress-Mogica, Norma Guemes-Vera, **Javier Piloni-Martini**, Sergio Soto Simental y Aurora Quintero Lira. (2019). Evaluación de una pasta enriquecida con harina de Oxalis tuberosa en ratas Wistar con condición del síndrome metabólico. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357.

<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

D.J. Dimas-López, N. Guemes-Vera, **J. Piloni-Martini**, A. Bernardino-Nicanor, L. González-Cruz, S. Soto-Simental, A. Quintero-Lira. (2019). Antioxidant activity of Oxalis tuberosa peel extracts. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357.

<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Alicia Cervantes-Elizarrarás, Nelly del Socorro Cruz-Cansino, Esther, Ramírez-Moreno, Norma Velázquez-Guadarrama, Quinatzin Yadira Zafra-Rojas and **Javier Piloni-Martini**. (2019). In Vitro probiotic potential of lactic acid bacteria isolated from aguamiel and pilque and antibacterial activity against pathogens. applied sciences.

J. Garrido-Islas, N. Güemes-Vera, J.J. Chanona-Pérez. A. Quintero-Lira, J. Piloni-Martini. (2018). Análisis de perfil de textura para la optimización en la elaboración de un merengue francés”. Investigación y desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol (3):417-422.

J.M. Santamaría-Gómez, J. Piloni-Martini, A. Quintero Lira, A. Bernardino-Nicator, N. Güemes-Vera. (2018). “Compuestos fenólicos y actividad antioxidante antes y después del proceso de extrusión”. Investigación y desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Vol (3):406-410.

Ana Keren Gutiérrez Fernández, Norma Güemes Vera, Javier Piloni Martini. (2018). Análisis físico-químicos en mermeladas elaboradas a base de nopal (*Opuntia ficus indica*) y aguamiel enriquecida con harina de chía (*Salvia hispánica* L.). Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. ISSN: 2448-5357.

<https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/icap/issue/archive>

Enrique J. Olloqui, Araceli Castañeda-Ovando, Elizabeth Contreras-López, David Hernández-Sanchez, Daniel Tapia-Maruri, **Javier Piloni-Martini**, and Javier Añorve-Morga. (2018). Encapsulation of fish oil into low-cost alginate beads and EPA-DHA release in a rumino-intestinal *in vitro* digestion model. (2018). European Journal of Lipid Science and Tecnology. DOI:10.1002/ejlt.201800036.

Espino-Manzano Salvador, Güemes-Vera Norma, Chanona-Pérez Jorge, Bernardino-Nicanor Aurea, Hernández-Uribe Juan Pablo, Castañeda-Ovando Araceli, **Piloni-Martini Javier**, and Alanís-García Ernesto. (2018). Quality Evaluation of Gluten-free Danish Bread Employing Different Flours and Starches. Food Science and technology Research, 24(5):785-794.

L. G. Jean Alejandro Vázquez García, Dra. Norma Güemes Vera, L. G. Dennis Dimas López, Dra. Aurora Quintero Lira, **Dr. Javier Piloni Martini**. (2018). Propiedades mecánicas en masas de harina de trigo elaboradas con suero de leche. Academia Journals. ISSN:1946-5351.

Ing. Uriel González Lemus, Dr. Javier Piloni Martini, Dra. María Aurora Martínez Trujillo, Dra. Aurora Quintero Lira, Dr. Rafael German Campos Montiel y Dra. Norma Güemes Vera. (2018). Comparación de los parámetros físicos-químicos en quesos tipo panela elaborados con coagulante de origen vegetal (*Euphorbiaceae Cnidioscolus aconitifolius*). Academia Journals. ISSN:1946-5351.

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Integrante de comité tutorial “Mejora de propiedades nutricionales de productos cárnicos mediante la incorporación de diferentes fuentes naturales”. **Magdalena Isabel Cerón Guevara**. Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud humana de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (2020).

Co-director “Adición de cinamaldehído y proantocianidinas microencapsulados en una matriz láctea y su efecto en síndrome metabólico”. **María Fernanda Ríos Pérez**. Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud humana de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (2020).

Co-director “Efecto de compuestos de cálices de Jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) y agentes de limpieza sobre el biofilm dental”. **Elena Saraí Baena Santillán**. Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud humana de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (2020).

Co-director “Aprovechamiento del Lactosuero Dulce en la Elaboración de una Bebida Hidratante”. **Jonathan Hernández Miranda**. Maestría en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (2020).

Director de Tesis doctoral de la alumna **Elizabeth Merida Lara** durante el año 2020.

Integrante del comité “Formación del complejo BAMLET en calostro bovino para elaborar queso untable funcional”. **Karen Argelia Reyes Portillo**. Maestría en Ciencia de los Alimentos de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, agosto 2020.

Director “Aislamiento de bacterias ácido lácticas a partir de bebidas fermentadas con capacidad inhibitoria sobre *Helicobacter pylori* y su aplicación en una bebida simbiótica”. **Alicia Cervantes Elizarrarás**. Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana de la Universidad Autónoma del estado de Hidalgo. 2019.

Integrante del comité tutorial “Obtención de carne de cordero enriquecida con ácidos grasos omega-3 mediante la incorporación en la dieta animal”. **José Enrique Olloqui Pang**. Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana de la Universidad Autónoma del estado de Hidalgo. 2019.

Integrante del comité tutorial “Uso de harina de papa roja (*Oxalis tuberosa*) en la elaboración de pan tipo danés (croissant) con actividad funcional, reducido en grasa saturada libre de gluten”. **Salvador Espino Manzano**. Doctorado en Ciencias de los Alimentos y Salud Humana de la Universidad Autónoma del estado de Hidalgo. 2019.

Asesor “Desarrollo de un producto de panificación a partir de harina de cáscara de vaina de cacao: Una opción para el aprovechamiento de residuos agroindustriales. **L.N. María Fernanda Ríos Pérez**. Maestría en Ciencia de los Alimentos. Agosto 2019.

Asesor “Efecto de la sustitución de agua por suero lácteo dulce en la elaboración de pan blanco y pan dulce”. **Vázquez García Jean Alejandro**. Maestría en Ciencia de los Alimentos. Agosto 2019.

Asesor de tesis del Doctoral del alumno **Diego Felipe Portela Díaz** del Colegio de Posgraduados Campus Montecillo. 24 de mayo del 2018.

**Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia**

Director de tesis de la alumna **Dimas López Denis de Jesús** de la Maestría en Ciencia de los Alimentos, del Instituto de Ciencias Agropecuarias, durante el año 2018.

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx