

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

Sergio Soto Simental

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniería en Zootecnia. Universidad Autónoma de Baja California Sur. 1994.

Maestría en Ciencias en Producción Animal con Área Mayor en Ciencia de la Carne. Universidad Autónoma de Chihuahua. 1997.

Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de León. 2015

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- * Ayudante académico nivel C. UABCS. 1994-1997.
- * Profesor Investigador de Tiempo Completo Titular A. 1999 a la fecha.

GESTIÓN (últimos 3 años)

*

DISTINCIONES

- * Perfil PRODEP. 2019-2023
- * SIN. 2020-2023

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

- * García-Valencia, S., Zepeda-Bastida, A., Ocampo-López, J., Ayala-Martínez, M., Suárez-Islas, A., Soto-Simental, S. 2020. Dalbergia palo-escrito, a natural alternative to preserve rabbit meat. Dalbergia palo-escrito, una alternative para la conservación de la carne de conejo. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. 6(11):1-4. <https://orcid.org/0000-0002-6923-0926>.
- *
- * Ríos-Pérez, F., Soto-Simental, S., Quintero-Lira, A., Piloni-Martini, J., Güemes-Vera, N. 2020. Harina de cáscara de vaina de cacao: Una opción para el aprovechamiento de residuos agroindustriales. Cocoa pod hull flour: An option for the use of agroindustrial waste. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. 6(11):5-7.
- *
- * Dimas-López, D.J., Güemes-Vera, N., Piloni-Martini, J., Bernardino-Nicanor, A., González-Cruz, L., Soto-Simental, S., Quintero-Lira, A. 2019. Antioxidant Activity of Oxalis tuberosa peel extracts. Actividad Antioxidante de extractos obtenidos de la cascara de Oxalis tuberosa. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. 9: 1-3.
- *
- * Moreno-García, D.M., Soto-Simental, S., Ayala-Martínez, M., Arellanes-Robledo, J., Zepeda-Bastida, A. 2019. Los alimentos de insectos como una alternativa para el cáncer. Insects as an Alternative Food and Cancer Option. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. 10:15-17.

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

*

- * Gress-Mogica, K.C., Güemes Vera, N., Piloni Martini, J., Soto Simental, S., Quintero-Lira, A. 2019. Evaluación de una pasta enriquecida con harina de Oxalis tuberosa en ratas Wistar con inducción del síndrome metabólico. Evaluation of a Enriched Pasta with Flour of Oxalis tuberosa in Wistar Rats with Induction of Metabolic Syndrome. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP. 10:11-14.
- * Daniel-Jiménez, K., Sánchez-Cangas, E., Camacho-Ramírez, C., Soto-Simental S., Ayala-Martínez M., Zepeda-Bastida, A. 2019. Estudio preliminar del manejo alimenticio de gazapos precoces al destete, sobre parámetros productivos y calidad de la canal. Preliminary study of the feeding management of early rabbits at weaning, on productive parameters and quality of the carcass. Abanico Agroforestal. 1(1):1-8.
- * Escorza-Montoya, M., Amador-Larios, G., García-Esquivel, J., Ayala-Martínez, M., Zepeda-Bastida, A., Soto-Simental, S. 2019. Productive performance and meat quality of rabbits that consumed cookie waste. Comportamiento productivo y calidad de la carne de conejos que consumieron desperdicio de galleta. Abanico Veterinario. 9:1-7. <http://dx.doi.org/10.21929/abavet2019.910>
- * González-Victoriano, L., Güemes-Vera, N., Chanona-Pérez, J.J., Soto-Simental, S., Bernardino-Nicanor, A., González-Cruz, L., Hernández-Uribe, J.P. 2019. Evaluation of Functional Properties and Physicochemical Characteristics of Flours Composed by Corn Grits and Oxalis tuberosa Flour, for Future Applications in the Elaboration of Nutritious Foods. Pakistan Journal of Nutrition. 18(3):201-210.
- * González Victoriano, L., Guemes Vera, N., Chel Guerrero, L.A., Bernardino Nicanor, A., Soto Simental, S., Chanona Pérez, J.J., Quintero Lira, A. 2019. Physical–chemical characterization and antioxidant properties of extruded products made from mixtures composed of corn grits and red potato flour (Oxalis tuberosa). CyTA-Journal of Food. 17(1):69-77.
- * Zepeda-Bastida, A., Ayala-Martínez, M., Soto Simental, S. 2019. Carcass and meat quality of rabbits fed Tithonia tubaeformis weed. Revista Brasileira de Zootecnia. 48():
- * KA Reyes-Portillo, A Quintero-Lira, J Piloni-Martini, FS Fajardo-Espinoza, Using BAMLET complex in a functional spreadable cheese elaborated with bovine colostrum. Journal of Food Science and Technology, 1-8. 2021.
- * MT Trejo-López, M Ayala-Martínez, A Zepeda-Bastida Using spent Pleurotus ostreatus substrate to supplemented goats to increase fresh cheese yields, ...Small Ruminant Research 195, 106297. 2021
- * DC Hernández-Neri, MA Martínez, SS Simental, AZ Bastida, JO López, ... Los extraordinarios usos para el guamúchil Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 7 (13), 4-6. 2021
- * JAC Hernández, LMG Vázquez, MA Martínez, SS Simental, JO López, ... Descripción fenotípica y microscópica de bacterias asiladas del contenido cecal de conejos con enteropatía epizoótica en granjas del Valle de Tulancingo. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 7 (13), 7-10. 2021.

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

- * AZ Bastida, N Mendoza-Rámirez, M Ayala-Martínez, SS Simental, ... *Tithonia tubaeformis* forraje con propiedades medicinales, una alternativa para la alimentación animal. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 7 (13), 1-3
2021
- * M Ayala Martínez, A Zepeda-Bastida, S Soto-Simental. Dietary supplementation effects with *Ruta graveolens* on performance, carcass traits and meat quality on rabbits. *Revista mexicana de ciencias pecuarias* 11 (4), 1220-1230 2020
- * BS Velázquez-De Lucio, EM Hernandez-Dominguez, A Tellez-Jurado, ... Protein fraction, mineral profile, and chemical compositions of various fiber-based substrates degraded by *Pleurotus ostreatus*. *BioResources* 15 (4), 8849
2020
- * LG VICTORIANO, NG VERA, SS SIMENTAL, JP Hernandez, AQ LIRA, ... Quality properties of doughs and noodles using chayotextle (*Sechiem edule*) flours. *Food Science and Technology* 41, 158-166 2 2020
- * AZ Bastida, IA Herrera-Soto, S Soto-Simental, JO López, MA Martínez. Producción y usos de *Tenebrio molitor*. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 6 (12), 1-4 1 2020
- * AZ Bastida, C Costeira-Huerta, IA Herrera-Soto, MA Martínez, ... Péptidos de insectos: una alternativa antibacteriana. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 6 (12), 5-8 1 2020
- * KA Reyes-Portillo, S Soto-Simental, H Hernández-Sánchez, ... Alimentos funcionales a partir de calostro bovino. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 6 (12), 9-11 2 2020
- * J Hernández-Miranda, S Soto-Simental, AQ Lira, J Piloni-Martini. Usos y propiedades del Lactosuero. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 6 (12), 15-17 2020
- * LM GARCÍA-VÁZQUEZ, A Zepeda-Bastida, M Ayala-Martinez, ...
- * Infusion of *Chenopodium ambrosioides* consumed by rabbits: effects on carcass, meat and burger quality. *Food Science and Technology* 40, 451-457. 1 2020
- * S García-Valencia, A Zepeda-Bastida, J Ocampo-Lopez, MA Martinez, ... *Dalbergia palo-escrito*, una alternativa para la conservación de la carne de conejo. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 6 (11), 1-4 2020

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

- * Harina de cáscara de vaina de cacao: Una opción para el aprovechamiento de residuos agroindustriales N Güemes-Vera, F Ríos-Pérez, SS Simental, AQ Lira, JP Martini. Boletín de Ciencias Agropecuarias del ICAP 6 (11), 5-7

*

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

*

- * Ing. Karen Argelia Reyes Portillo. 2020. Formación del complejo BAMLET en calostro bovino para elaborar queso untable funcional. Maestría en Ciencia de los Alimentos.

* I

- * Ing. Jonathan Hernández Miranda. 2020. Aprovechamiento del lactosuero dulce en la elaboración de una bebida hidratante. Maestría en Ciencia de los Alimentos.

*

- * MVZ Iliana Aleli Herrera Soto. 2020. Evaluación de un alimento funcional a base de extracto proteico del estadio de pupa de *Tenebrio molitor* sobre la hepatocarcinogénesis experimental en el ratón. Maestría en Ciencia de los Alimentos.

*

- * MVZ. Sarai García Valencia. 2020. Evaluación de la actividad antioxidante y antimicrobiana del extracto de *Dalbergia palo-escrito* y su efecto sobre la calidad de la canal, la carne y un producto cárnico de conejo. Maestría en Ciencia de los Alimentos.

*

- * Ing. Joan Andony Ramos Olvera. 2021. Efecto de la adición de harina integral, sin cáscara y concentrado proteico de *Lupinus angustifolius*, en la composición nutricional y fisicoquímica de galletas de harina de trigo. Maestría en Ciencia de los Alimentos.

*

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

*

- * I.AL. Raúl Vidal Rodríguez Flores. 2020. Evaluación de las propiedades fisicoquímicas, reológicas y sensoriales de un pan libre de gluten elaborado con harina de malanga como sustituto de grasa. Maestría en Ciencia de los Alimentos.

*

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

*

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx