

## CURRICULUM VITAE.

### DATOS PERSONALES.

Nombre: Jorge Armando Meza Velázquez  
Lugar de Nacimiento: Gómez Palacio, Dgo.  
Fecha de Nacimiento: 4 de marzo de 1968  
R.F.C.: MEVJ-680304  
Domicilio: Sierra de Sta. Gertrudis 657. Residencial del Nazas, Torreón, Coah.  
Tel.: (01 871) 2 35 69 35  
e-mail: jameza20002000@yahoo.com.mx  
Título: Ingeniero en alimentos  
Máximo grado de estudios: Doctor en Ciencias

### EDUCACIÓN SUPERIOR (Ingeniería en Ciencia y Tecnología de Alimentos).

Escuela de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
Universidad Juárez del Estado de Durango  
Gómez Palacio, Dgo.  
1986-1990

TESIS: Curso opción a tesis: "Bioquímica y tecnología de la carne"

EXAMEN PROFESIONAL: 26 de junio de 1991  
Aprobado por unanimidad y calificado con Mención Honorífica.

### ESTUDIOS DE POSTGRADO.

MAESTRÍA: Maestría en Ciencias con especialidad en Ciencia y Tecnología de Alimentos  
Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Chihuahua  
Chihuahua, Chih.  
1993-1995

TESIS DE MAESTRÍA: "Evaluación de los efectos producidos en rebanadas de manzana por tres tratamientos para el control de oscurecimiento enzimático"  
Calificada con Mención Honorífica.

EXAMEN DE GRADO: 9 de mayo de 1995

DOCTORADO: Doctorado en Ciencias Biológicas con Acentuación en Alimentos  
Facultad de Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma de Nuevo León  
2006-2013

EXAMEN DE GRADO: 29 de agosto de 2013

TESIS DE DOCTORADO: Aplicación de hidrogenfriamiento y una cubierta de polímero al melón cantaloupe para disminuir su tasa de respiración y actividad enzimática

### ARTICULOS PUBLICADOS

1. Quintero-Ramos A., A.L. Sánchez de la Paz, J.A. Meza-Velázquez, J.A. Jiménez, G. Barbosa-Cánovas y A. Anzaldúa-Morales. 1998. "Optimización del escaldado de la calabacita criolla (Cucurbita pepo) deshidratada a temperaturas bajas y tiempos largos". Food Science and Technology International.. Vol. 4. Pags. 159-167.

2. Maria Concepción Reyes Ávalos, Leticia Gaytán Alemán, Jorge Armando Meza Velázquez y Juan Ramón Esparza Rivera. 2008. Efecto de la Aplicación de una Película Comestible sobre Propiedades Físicas y Químicas de Melón almacenado en frío. *AlimenPack*. Alfa editores técnicos. Vol. 4.
3. Lilia Salas Pérez, Juan Ramón Esparza Rivera, Pablo Preciado Rangel, Vicente de Paul Álvarez Reyna, Jorge Armando Meza Velázquez, José Rodolfo Velázquez Martínez, Manuel Murillo Ortiz. 2012. Rendimiento, calidad nutricional, contenido fenólico y capacidad antioxidante de forraje verde hidropónico de maíz (*zea mays*) producido en invernadero. *Interciencia*. 37(3): 215-220.
4. Juan Ramón Esparza-Rivera, Agustín Navarro Bravo, Patricia Kendall, Manuel Fortis Hernández, Pablo Preciado Rangel y Jorge Armando Meza Velázquez. 2013. Aceptabilidad de lechuga de hoja fresca troceada, tratada con ácido ascórbico mediante hidrogenfrío. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. 4(5): 767-778.
5. Maria Guadalupe de Jesús Alanís-Guzman, Carlos Leonel García Díaz, Ma. Concepción Reyes-Avalos, Jorge Armando Meza-Velázquez. 2013. Aplicación de hidrogenfrío y una cubierta de hpmc-parafina para aumentar la vida de anaquel de melón cantaloupe. *Universidad y ciencia*. 29(2): 179-190.
6. Jorge Armando Meza Velázquez, Guadalupe Alanís Guzmán, Carlos Leonel García Díaz, Manuel Fortis Hernández, Pablo Preciado Rangel y Juan Ramón Esparza Rivera. 2013. Efecto de una película de hidroxipropilmetil celulosa-parafina en melón cantaloupe (*Cucumis melo*) almacenado en frío. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*. 4(2): 259-271.
7. R. Minjares-Fuentes, A.Femenia, M.C.Garau, J.A.Meza-Velázquez, S. Simal, C.Rosselló 2014. Ultrasound-assisted extraction of pectins from grape pomace using citric acid: A response surface methodology approach. *CarbohydratePolymers*. 106:179–189.
8. Reyes-Avalos, M.C., Femenia, A., Minjares-Fuentes, R., Contreras-Esquivel, J.C., Aguilar-González, C.N., Esparza-Rivera, J.R., Meza-Velázquez, J.A. 2016. Improvement of the quality and the shelf life of figs (*Ficus carica*) using an alginate–chitosan edible film. *Food Bioprocess Technol*. 9, 2114-2124.
9. Jorge Antonio Lira de la Mora, María Alejandra Sanchez Muñoz, Jorge Armando Meza-Velázquez, Erick Sierra-Campos, José Alberto Ramirez de León, Arturo Ragazzo Sanchez and Miguel Aguilera-Ortiz. 2017. Effect of High Hydrostatic Pressures on Antioxidant Properties of Mexican Fig (*Ficus Carica* L.) Paste. *MOJ Bioorganic & Organic Chemistry*.
10. María Alejandra Sanchez-Muñoz, Mónica Andrea Valdez-Solana, Claudia Avitia-Domínguez, Patricia Ramírez-Baca, María Guadalupe Candelas-Cadillo, Miguel Aguilera-Ortiz, Jorge Armando Meza-Velázquez, Alfredo Téllez-Valencia and Erick Sierra-Campos. 2017. Utility of Milk Coagulant Enzyme of Moringa oleifera Seed in Cheese Production from Soy and Skim Milks. *Foods*.
11. Ma Concepción Reyes-Avalos, Rafael Minjares-Fuentes, Juan Ramón Esparza-Rivera, Juan Carlos Contreras-Esquivel, Julio César Montañez Sáenz y Jorge Armando Meza-Velázquez. 2017. Quality of Cantaloupe melon (*Cucumis melo*) covered by an alginate-hpmc-paraffin edible coating. *Nova Scientia*. Vol. 9 (1), pp: 222 – 238.
12. Juan Ramón Esparza Rivera, Erick Sierra Campos, Edén Areli Luna Zapién, José Rafael Minjares Fuentes, Ma. Concepción Reyes Avalos y Jorge Armando Meza Velázquez. 2018. Aplicación de una película de HPMC-parafina sobre melón: efecto sobre aromáticos y actividad de la pectinmetilesterasa. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*.
13. M.C. Reyes-Avalos, R. Minjares-Fuentes, A. Femenia, J.C. Contreras-Esquivel, A. Quintero-Ramos, J.R. Esparza-Rivera and J.A. Meza-Velázquez. 2019. Application of an Alginate–Chitosan Edible Film on Figs (*Ficus carica*): Effect on Bioactive Compounds and Antioxidant Capacity. *Food Bioprocess Technol*.

## TESIS DIRIGIDAS

12 tesis de licenciatura

8 tesis de Maestría

## ALGUNOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. Aplicación de tecnologías emergentes para la conservación de alimentos
2. Diseño y uso de cubiertas comestibles a base de polisacáridos para aumentar la vida de anaquel de frutas y hortalizas
3. Caracterización de productos y subproductos agroindustriales para el desarrollo de alimentos funcionales

## RECONOCIMIENTOS

Miembro del Sistema Nacional de Investigadoras: Nivel I.

Perfil PRODEP

Gómez Palacio, Dgo, a 07 de febrero de 2019