ARTÍCULOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS									
Dr. José Armando Ulloa									
NOMBRE DEL ARTÍCULO	**PUBLICACIÓN**	**TIPO DE ARTÍCULO**			**NO. DE PÁGINA**		**PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES**	**AÑO**	**VOLUMEN**
		MEMORIA DE CONGRESO	REVISTA INDIZADA	REVISTA ARBITRADA	INICIO	FINAL			
ESTIMATION OF THE DIFFUSIVITY OF SODIUM CHLORIDE, POTASSIUM SORBATE AND SODIUM BISULPHITE IN MANGO SLICES PROCESSED BY HURDLE TECHNOLOGY	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING		X		211	216		2009	91
EFECTO DEL REMOJO CON ÁCIDO CÍTRICO, ÁCIDO ASCÓRBICO Y SORBATO DE POTASIO EN LA CALIDAD FISICOQUÍMICA Y MICROBIOLÓGICA DE JACA MÍNIMAMENTE PROCESADA (ISSN 1947-6337).	CYTA JOURNAL OF FOOD (ISSN 1947-6337)		X		193	199		2010	8
PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF A PROTEIN ISOLATE PRODUCED FOM SAFFLOWER (CARTHAMUS TINCTORIUS L.) MEAL BY ULTRAFILTRATION	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURAL		X		572	577		2011	91
CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTOS DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT: GÉNESIS, DESARROLLO Y PERSPECTIVAS... A CASI 25 AÑOS (ISSN 2007-0713).	REVISTA FUENTE (ISNN 2007-0713)			X	32	38		2010	1
LA MIEL DE ABEJA Y SU IMPORTANCIA (ISSN 2007-0713)	REVISTA FUENTE (ISSN 2007-0713)			X	11	18		2010	1
LOS FRUCTANOS Y SU PAPEL EN LA PROMOCIÓN DE LA SALUD (ISSN 2007-0713)	REVISTA FUENTE (ISSN 2007-0713)			X	57	62		2010	1
IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS MEDIANTE ESPECTROSCOPIA DE INFRAROJO	REVISTA		X		5	9		2011	3

(ISNN 2007-0713)							
EL FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS): SU IMPORTANCIA NUTRICIONAL COMO FUENTE DE FITOQUÍMICOS (ISSN 2007-0713)	REVISTA FUENTE		X	5	9	2011	6
BACTERIAS LÁCTICAS: SU IMPORTANCIA EN ALIMENTOS Y SUS EFECTOS EN LA SALUD (ISSN 2007-0713)	REVISTA FUENTE		X	1	8	2011	3
EL NONI: PROPIEDADES, USOS Y APLICACIONES POTENCIALES. ISSN: 2007-0713	REVISTA FUENTE		X	44	49	2012	4
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF HONEY FROM THE WEST REGION OF MÉXICO. ISSN: 1947-6337	CYTA-JOURNAL OF FOOD		X	7	13	2013	11
REHYDRATION PROPERTIES OF PRECOOKED WHOLE BEAN (PHASEOLUS VULGARIS) DEHYDRATED AT ROOM TEMPERATURE. ISSN: 1947-6337.	CYTA-JOURNAL OF FOOD		X	94	99	2013	11
PRODUCCIÓN DE AISLADOS PROTEICOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES. ISBN: 2007 - 0713	REVISTA FUENTE NUEVA EPOCA		X	9	15	2012	4
FERMENTACIÓN LÁCTICA DE DESECHOS DE PESCADO ADICIONADOS CON DESECHOS DE MANGO COMO FUENTE DE CARBOHIDRATOS. ISBN: 978-607-518-012-0	MEMORIAS DEL VIII CONGRESO DEL NOROESTE Y IV NACIONAL EN CIENCIAS ALIMENTARIAS YYYYY	X		43	48	2013	1
COMPORTAMIENTO MICROBIOLÓGICO DE MANGO MÍNIMAMENTE PROCESADO POR EFECTO DEL REMOJO EN JUGO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) ISBN: 978-607-8019-75-5	MEMORIAS DEL XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	X		402	405	2012	1
EFECTO DE LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA Y VELOCIDAD DEL AIRE EN LA	MEMORIAS DEL XXXIV	X		1668	1663	2013	

DESHIDRATACIÓN DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS) AZUFRADO ENTERO INSTANTÁNEO. ISBN:978-607-95593-1-1	ENCUENTRO NACIONAL III CONGRESO INTERNACIONAL AMIDIQ					
USO DE DESECHOS DE PESCADO Y PIÑA PARA PRODUCIR ENSILADOS POR FERMENTACIÓN LÁCTICA ISSN 19482353 CD-ROM	MEMORIAS DEL CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN ACADEMIA JOURNALS CELAYA 2013	X		2796	2799	2013
PREPARATION OF BIOLOGICAL FISH SILAGE AND ITS EFFECT ON THE PERFORMANCE AND MEAT QUALITY CHARACTERISTICS OF QUAILS (COTURNIX COTURNIX JAPONICA). ISNN 1516-8913	BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY		X	1002	1010	2013
ULTRASONIDO: APLICACIONES EN CAMPO DE LOS ALIMENTOS. ISNN: 2007-0713	REVISTA FUENTE NUEVA EPOCA		X	1	13	2013
EFFECT OF SOAKING IN NONI (MORINDA CITRIFOLIA) JUICE ON THE MICROBIOLOGICAL AND COLOR BEHAVIOR OF HADEN MINIMALLY PROCESSED MANGO. ISSN: 0975-8402	JOUNRAL OF FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY		X	1	7	2014
CHEMICAL, PHYSICOCHEMICAL, NUTRITIONAL, MICROBIOLOGICAL, SENSORY AND REHYDRATION CHARACTERISTICS OF INSTANT WHOLE BEAN (PHASEOLUS VULGARIS). ISSN:1330-9862	FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY		X	1	7	2015
OPTIMIZATION OF HYDROLYSIS CONDITIONS OF MANGO (MANGIFERA INDICA L) FRUIT BY-	PROCEEDINGS 6O. FOOD	X		55	59	2014

PRODUCTS WITH ENZYME TREATMENTS. ISBN: 978-607-95455-3-6	SCIENCE BIOTECHNOLOGY SAFETY						
PRODUCCTION AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF A PROTEIN FROM MANGO (MANGIFERA INDICA) SEEDS. . ISBN: 978-607-95455-3-6	PROCEEDINGS 6O. FOOD SCIENCE BIOTECHNOLOGY SAFETY	X		183	187		2014

LIBROS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS						
Dr. José Armando Ulloa						
NOMBRE DEL LIBRO	NÚMERO ISBN	TIPO DEL LIBRO			AÑO DE PUBLICACIÓN	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTE
		PUBLICADO	AUTORIZADO	COMPILADO		
AUTO ESTABILIZACIÓN DE FURTAS EN EL ENVASE. APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE OBSTÁCULOS	978-3-8433-6225-2	X			2010	

CAPÍTULOS DE LIBROS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
Dr. José Armando Ulloa				
NOMBRE DEL LIBRO	NOMBRE DEL CAPITULO	NO. DE CITAS	AÑO	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES
40 AÑOS DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT: TRANSFORMACIONES, RUPTURAS Y CONTINUIDADES	CUERPO ACADÉMICO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS: GÉNESIS, DESARROLLO Y PERSPECTIVAS		2009	
EL IMPACTO DE LOS FONDOS MIXTOS EN EL DESARROLLO REGIONAL	OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS REGIONALES TROPICALES POR LA TECNOLOGÍA MÉTODOS COMBINADOS, AUTOESTABILIZADOS EN EL		2011	

ENVASE

REPORTES TÉCNICOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS					
Dr. José Armando Ulloa					
NOMBRE DEL REPORTE	**USO**	**DEPENDENCIA**	**NO. DE PÁGINAS**	**PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES**	**FECHA**
CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, SENSORIAL Y FUNCIONAL DE FRIJOL ENTERO INSTANTÁNEO DE LAS TRES PRINCIPALES VARIEDADES PRODUCIDAS EN EL ESTADO DE NAYARIT	SE DETALLAN LOS RESULTADOS LOGRADOS POR LA EJECUCIÓN DE PROYECTO. ASÍ COMO DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS.	SEP-PROMEP	112		08/15/2012

PATENTES

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS					
Dr. José Armando Ulloa					
NOMBRE DE LA PATENTE	**TIPO DE PATENTE**	**IDENTIFICADOR PATENTE**	**DESCRIPCION DE PATENTE**	**AUTOR/COAUTOR**	**AÑO**
FRIJOL DESHIDRATADO, ENTERO E INSTANTÁNEO Y SU MÉTODO DE OBTENCIÓN	PATENTE	EN TRÁMITE	J. A. ULLOA, P. ROSAS-ULLOA, B.E. ULLOA-RANGEL		

TRABAJOS PRESENTADOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
Dr. José Armando Ulloa				
NOMBRE DEL TRABAJO	**PRESENTADO Y PUBLICADO**	**PAÍS**	**AÑO**	**PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES**
EFFECT OF SOAKING CONDITIONS WITH CITRIC ACID, ASCORBIC ACID AND POTASIUM SORBATE ON THE COLOR AND MICROBILOGICAL QUALITY OF MINIMALLY PROCESSED JACKFRUIT (ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS)	INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGIESTS 2009 ANNUAL MEETING	USA	2009	
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF INSTANT WHOLE BEANS (PHASEOLUS VULGARIS) PRODUCED BY DRYING AT ROOM TEMEPRATURE	INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY 2011 ANNUAL MEETING	MEX	2011	
PRODUCCIÓN DE ENSILADO DE PESCADO	IV CONGRESO NACIONAL EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA	MEX	2013	
FERMENTACIÓN LÁCTICA DE DESECHOS DE PESCADO ADICIONADO CON DESECHOS DE MANGO COMO FUENTE DE CARBOHIDRATOS	IV CONGRESO NACIONAL EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA	MEX	2013	
COMPORTAMIENTO MICROBIOLÓGICO DE MANGO MÍNIMAMENTE PROCESADO POR EFECTO DEL REMOJO EN JUGO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA)	XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	MEX	2012	
UTILIZACIÓN DE DESECHOS DE MANGO (MANGIFERA INDICA) COMO FUENTE DE CARBOHIDRATOS PARA PRODUCIR ENSILADOS DE PESCADO POR FERMENTACIÓN LÁCTICA	JORNADAS DE INVESTIGACIÓN 2012. UAN	MEX	2012	
EFECTO DEL TRATAMIENTO DE ULTRASONIDO EN LA HIDRATACIÓN Y COCCIÓN DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS)	JORNADAS DE INVESTIGACIÓN 2012. UAN	MEX	2012	