



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			
USE OF BIOLOGICAL FISH SILAGE IN BROILERS FEED: EFFECT ON GROWTH PERFORMANCE AND MEAT QUALITY. ISSN 2071-7024	JOURNAL OF ANIMAL & PLANT SCIENCES		X		4293	4304		2016	27
MODELACIÓN MATEMÁTICA DE LAS CINÉTICAS DE HIDRATACIÓN A DIFERENTES TEMPERATURAS DE CUATRO VARIEDADES DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS L) PRODUCIDAS EN MÉXICO. ISSN 2007-7521	CIENCIAUAT				52	62		2016	10
EFFECT OF ULTRASOUND TREATMENT ON THE HYDRATION KINETICS AND COOKING TIMES OF DRY BEANS (PHASEOLUS VULGARIS) ISSN: 1947-6337.	CYTA-JOURNAL OF FOOD		X		1	9		2015	13
EFFECT OF DEHYDRATION CONDITIONS ON THE CHEMICAL, PHYSICAL, AND REHYDRATION PROPERTIES OF INSTANT WHOLE BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L. VAR. AZUFRAO) ISSN: 2090-9071	JOURNAL OF CHEMISTRY		X		1	11		2015	2015
EFFECT OF SOAKING IN NONI (MORINDA CITRIFOLIA) JUICE ON THE MICROBIOLOGICAL AND COLOR BEHAVIOR OF HADEN MINIMALLY PROCESSED MANGO. ISSN: 0975-8402	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		X		3079	3085		2015	52
CHEMICAL, PHYSICO-CHEMICAL, NUTRITIONAL, MICROBIOLOGICAL, SENSORY AND REHYDRATION CHARACTERISTICS OF INSTANT WHOLE BEAN (PHASEOLUS VULGARIS). ISSN:1330-9862	FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY		X		48	56		2015	53



OPTIMIZATION OF HYDROLYSIS CONDITIONS OF MANGO (MANGIFERA INDICA L) FRUIT BY-PRODUCTS WITH ENZYME TREATMENTS. ISBN: 978-607-95455-3-6	PROCEEDINGS 60. FOOD SCIENCE BIOTECHNOLOGY SAFETY	X		55	59	2014	1
PRODUCCION AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF A PROTEIN FROM MANGO (MANGIFERA INDICA) SEEDS. . ISBN: 978-607-95455-3-6	PROCEEDINGS 60. FOOD SCIENCE BIOTECHNOLOGY SAFETY	X		183	187	2014	1
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 YYYY	X		43	48	2013	1
EFEECTO DE LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA Y VELOCIDAD DEL AIRE EN LA DESHIDRATACIÓN DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS) AZUFRAO ENTERO INSTANTÁNEO. ISBN:978-607-95593-1-1	MEMORIAS DEL XXXIV ENCUENTRO NACIONAL III CONGRESO INTERNACIONAL AMIDIQ	X		1663	1668	2013	1
REHYDRATION PROPERTIES OF PRECOOKED WHOLE BEAN (PHASEOLUS VULGARIS) DEHYDRATED AT ROOM TEMPERATURE. ISSN: 1947-6337.	CYTA-JOURNAL OF FOOD		X	94	99	2013	11
ULTRASONIDO: APLICACIONES EN CAMPO DE LOS ALIMENTOS. ISSN: 2007-0713	REVISTA FUENTE NUEVA EPOCA		X	1	13	2013	4
USO DE DESECHOS DE PESCADO Y PIÑA PARA PRODUCIR ENSILADOS POR FERMENTACIÓN LÁCTICA ISSN 19482353 CD-ROM	MEMORIAS DEL CONGRESO INTERNACIONAL DE	X		2796	2799	2013	5



	INVESTIGACIÓN ACADEMIA JOURNALS CELAYA 2013						
PREPARATION OF BIOLOGICAL FISH SILAGE AND ITS EFFECT ON THE PERFORMANCE AND MEAT QUALITY CHARACTERISTICS OF QUAILS (COTURNIX COTURNIX JAPONICA). ISSN 1516-8913	BRAZILIAN ARCHIVES OF BIOLOGY AND TECHNOLOGY	X	1002	1010		2013	56
EL NONI: PROPIEDADES, USOS Y APLICACIONES POTENCIALES. ISSN: 2007-0713	REVISTA FUENTE	X	44	49		2012	4
PRODUCCIÓN DE AISLADOS PROTEICOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES. ISBN: 2007 - 0713	REVISTA FUENTE NUEVA EPOCA	X	9	15		2012	4
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

REPORTES TÉCNICOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS						
DR. JOSÉ ARMANDO ULLOA						
NOMBRE DEL REPORTE	USO	DEPENDENCIA	NO. DE PÁGINAS	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES	FECHA	
CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, MICROBIOLÓGICA, SENSORIAL Y FUNCIONAL DE FRIJOL ENTERO INSTANTÁNEO DE LAS TRES PRINCIPALES VARIETADES PRODUCIDAS EN EL ESTADO	SE DETALLAN LOS RESULTADOS LOGRADOS POR LA EJECUCIÓN DE PROYECTO. ASÍ COMO DE LOS PRODUCTOS	SEP-PROMEP	112		08/15/2012	



DE NAYARIT

OBTENIDOS.

TRABAJOS PRESENTADOS

BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS				
DR. JOSÉ ARMANDO ULLOA				
NOMBRE DEL TRABAJO	PRESENTADO Y PUBLICADO	PAÍS	AÑO	PARTICIPACIÓN DE ESTUDIANTES
CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE UN AISLADO PROTEICO DE SEMILLA DE MANGO	XXXIV ENCUENTRO NACIONAL DE LA AMIDIQ	MEX	2015	
USO DE DESECHOS DE PESCADO Y PIÑA PARA PRODUCIR ENSILADOS POR FERMENTACIÓN ÁCIDO LÁCTICA	CONGRESO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIÓN ACADEMIA JOURNAL.COM CELAYA 2013	MEX	2013	
PRODUCCIÓN DE ENSILADO DE PESCADO	IV CONGRESO NACIONAL EN CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA	MEX	2013	
EFFECTO DE LAS CONDICIONES DE TEMPERATURA Y VELOCIDAD DE AIRE EN LA DESHIDRATACIÓN DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS) AZUFRAO ENTERO INSTANTÁNEO	XXXIV ENCUENTRO NACIONAL Y III CONGRESO INTERNACIONAL DE LA AMIDIQ	MEX	2013	
FERMENTACIÓN LÁCTICA DE DESECHOS DE PESCADO ADICIONADO CON DESECHOS DE MANGO COMO FUENTE DE CARBOHIDRATOS	IV CONGRESO NACIONAL DE CIENCIAS ALIMENTARIAS Y BIOTECNOLOGÍA	MEX	2013	
EFFECTO DEL TRATAMIENTO DE ULTRASONIDO EN LA HIDRATACIÓN Y COCCIÓN DE FRIJOL (PHASEOLUS VULGARIS)	JORNADAS DE INVESTIGACIÓN 2012. UAN	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	
COMPORTAMIENTO MICROBIOLÓGICO DE MANGO MÍNIMAMENTE PROCESADO POR EFFECTO DEL REMOJO EN JUGO DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA)	XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS	MEX	2012	