



## ❖ DATOS PERSONALES

Jesús Manuel Campos Pastelin

campos@unca.edu.mx

## ❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

Ene. 2006/Dic. 2007 Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. Instituto Tecnológico de Veracruz. Ene.

2001/Jul. 2005 Ingeniería Bioquímica (Modulo de Especialidad en Alimentos). Instituto Tecnológico de Tehuacán.

## ❖ POSICIÓN ACTUAL

Universidad de la Cañada, Profesor-Investigador

Cálculo Diferencial e Integral, Ecuaciones Diferenciales, Bioquímica, Análisis Clásico de los Alimentos, Elaboración de Bebidas Alcohólicas.

Adscrito al Instituto de Tecnología de Alimentos

Miembro del Cuerpo Académico: Aprovechamiento Integral de Productos Agroindustriales

## ❖ EXPERIENCIA LABORAL

Ago. 2007/Feb. 2009 Profesor de Tiempo Completo. Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca.



## ❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Aprovechamiento de recursos naturales para la obtención de productos y subproductos con aplicaciones agroalimentarias.

Aprovechamiento de sustratos renovables para la obtención de biocombustible.

## ❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS

Reconocimiento a Perfil Deseable. PRODEP agosto de 2019/2022.

Reconocimiento a Perfil Deseable. PRODEP junio de 2016/2019.

Reconocimiento a Perfil Deseable. PRODEP junio de 2013/2016).

## ❖ PUBLICACIONES

Campos-Pastelin J. M., González-Montiel L., Victoriano-Juárez E y Aguilar-Uscanga M. G. Capítulo 8. (2019). Aprovechamiento de la cascara de tomate verde (*Physalis ixocarpa*) para la obtención de componentes antimicrobianos. Construcción de conocimientos multidisciplinario a partir de la educación y el emprendimiento. Editorial Universidad del Papaloapan. México. ISBN: 978-607-98543-0-0

González-Montiel L., Sánchez Hernández C., Campos-Pastelin J. M., Vicente-Pinacho A. J., Criollo-Martinez G. y Güemes-Vera N. Capítulo 9. (2019) Aprovechamiento agroindustrial del nopal. Mermelada baja en calorías. Construcción de conocimientos multidisciplinario a partir de la educación y el emprendimiento. Editorial Universidad del Papaloapan. México. En prensa. ISBN: 978-607-98543-0-0

Lucio González M., Roció Rosas López y Jesús M. Campos P. 2019. Plantas medicinales de la cañada oaxaqueña, para la Tos Médicos Indígenas Tradicionales Plantas Medicinales Datos Científicos. Editorial Académica Española. ISBN: 978-613-9-40643-2.

González Montiel L., Güemes Vera N., Soto Simental S. y Campos Pastelin J. M. Antimicrobial activity of three plant species from the Cañada región in Oaxaca state against bacteria responsible for foodborne diseases (2019) International Journal For Research In Agricultural And Food Science 5(10(1-8).



Bazan-Olaya J. I., Campos-Pastelin J. M., Gutiérrez-Moguel N. V. y González-Montiel L. Frecuencia y Razones de Consumo de Bebidas Energéticas en Jóvenes Universitarios. (2019). *Salud y Administración*. 6(17): 17-26.

González-Montiel L., Altamirano-Fortoul R. C., Campos-Pastelin J. M.\* (2019). Calidad microbiológica del pan de cajas adicionadas con harinas no convencionales (jamaica y nopal). *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*. ISSN 2448-7503.

Campos-Pastelin J. M.\* , Victoriano-Juárez E., González-Montiel L., Altamirano-Fortoul R. C. (2019). Evaluación antimicrobiana del extracto héxanico del cáliz acrescente de *Physalis ixocarpa*. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*.

González-Montiel L\*, Miranda-Altamirano D, Bautista-Marcial A. S, Güemes-Vera N, Soto-Simental S., Franco-Fernández M. J., Sánchez-Hernández C., Campos-Pastelín J. M. (2019). Análisis de perfil de textura y color en gomitas elaboradas a partir de una decocción de plantas medicinales. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*.

González-Montiel L\*, Franco-Fernández M. J, Sánchez-Hernández C, CamposPastelín J. M. (2019). Calidad microbiológica del jabón líquido de dispensadores recargables y evaluación de su eficiencia en el lavado de manos. *Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos*.

Lucio González Montiel, César Sánchez Hernández, Jesús Manuel Campos Pastelín, Nadia Luz López Espinosa y Juan Saulo González González (2017). Importancia de la higiene de las manos en el sector salud. *Salud y Administración*. 4(12): 63-68.

Rossana del C. Altamirano-Fortoul, Jesús Manuel Campos Pastelin, María Eugenia Bárcenas Pozos y Fabiola J. Montero Santiago. (2018). Efecto de la incorporación de harina de vaina de mezquite (*Prosopis leavigata*) en productos de panificación, *Academica Journals*. ISSN 1946-5351. 10(3)125-130.



## ❖ Formación de Recurso Humanos

### Dirección de tesis

Evaluación de la actividad antimicrobiana de los extractos (metanólico, etanólico y hexánico) del cáliz acrecenté de *Physalis ixocarpa*. Abril 2019.

Efecto de la adición de harinas no convencionales (jamaica y nopal) en la elaboración de pan de caja. Agosto de 2016.

Caracterización fisicoquímica y calidad microbiológica de tres salsas machas a base de chile seco (*Capsicum spp.*). Agosto de 2016.

Evaluación del extracto del cáliz acrecenté de *Physalis ixocarpa* como antibiótico en la fermentación alcohólica. Junio de 2016.

### Co-Dirección de tesis

Caracterización fisicoquímica de la harina de vaina de mezquite (*Prosopis laevigata*) y evaluación de su efecto en productos de panificación. Julio 2019.

Estabilidad de gomitas elaborada con miel y diferentes concentraciones de gnetina, durante su almacenamiento. Julio de 2019.

### Dirección de Servicio Social

Caracterización fitoquímica de *Gymnosperma glutinosm* y aplicación del extracto como conservador alimenticio. junio 2019.

Caracterización fisicoquímica de la semilla de bonete (*Leuprema mexicanas*). Mayo de 2019.

Evaluación del extracto hexánico, metanólico y acuoso del cáliz acrecenté de *Physalis ixocarpa* sobre algunos microorganismos de interés alimentario. Mayo de 2018