



Universidad de la Cañada

# Universidad de la Cañada

*Præteritum Noscere, Posterum Melior*

CURRICULUM VITAE

## DATOS PERSONALES

Nombre completo: José Antonio Linares García

Correo electrónico: jlinares@unca.edu.mx,

## FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorado en Ciencias. Con especialidad en Biotecnología de Alimentos

Maestría en Ingeniería. Con especialidad en Ingeniería Ambiental

Ingeniería en Alimentos.

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Extracción, caracterización y aplicación de polímeros alimenticios.

Aprovechamiento de residuos agroindustriales para la extracción de ingredientes funcionales en alimentos

Adecuación de metodologías para la transformación de materias primas agrícolas a productos alimenticios con un mayor valor agregado.

## SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

2016; “Uso de la Espectroscopía de Absorción en Infrarrojo con Transformada de Fourier en la Caracterización de Pectinas de Mango”. 2º Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. **José Antonio Linares García**, Angélica Alvarado González, Carlos Alberto Palencia Sarmiento, Araceli Vaquero Vera. Queretaro, Qro. México.

2016; “Alimentos del Futuro”. 3ª Jornada de Nutrición. **José Antonio Linares García**. Chalcatongo, Oaxaca, México.

2016; “El Clima está Cambiando. La alimentación y la Agricultura También” Conmemoración Día Mundial de la Alimentación. **José Antonio Linares García** Universidad de la Cañada. Oaxaca, México.

2016; “Maquinaria Utilizada en Procesos Alimentarios” 2º Congreso de Ingeniería Electromecánica. **José Antonio Linares García**, Ajalpan Puebla, México.

2015; “Te atreves a Probar los Alimentos del Futuro”. 4ª Jornada de Nutrición. **José Antonio Linares García**. Miahuatlan de Porfirio Díaz, Oaxaca, México.

2015; “Caracterización de pectina de mango ataulfo (*Manguifera indica* L.) mediante espectroscopía de absorción en infrarrojo con transformada de Fourier”. XX Foro de Estudios sobre Guerrero. **LINARES-GARCÍA, José Antonio**, PALENCIA-SARMIENTO, Carlos Alberto, PASCUAL-RAMÍREZ, Juan, ESPINOSA-ENRÍQUEZ, José Luis, Acapulco, Guerrero, México.

2015; “Opciones de Alimentos para el Futuro” Conmemoración Día Mundial de la Alimentación. **José Antonio Linares García** Universidad de la Cañada. Oaxaca, México.

2013; “Alimentos Procesados Mitos y Realidades” Conmemoración Día Mundial de la Alimentación. **José Antonio Linares García** Universidad de la Cañada. Oaxaca, México.

2011; “Burgers Model Application to Rheological Studies of Gels of High Methoxyl Pectin of *Crataegus pubescens*”. International Conference on Polymers and Advanced Materials POLYMAT. **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, A. Cruz-Orea, J. A. Salazar-Montoya, Huatulco, Oaxaca, México; .

2010; “Thermal Stability of Polymers Pectin From *Crataegus pubescens* (Tejocote) by Differential Scanning Calorimetry and Thermogravimetry”. Second International



Conference Biopmat, Biopolymers: Sources, Transformation, Production and Innovating Applications. **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, J. A. Salazar-Montoya. Puebla, México.

2009; “Thermal and rheological characterization of pectinic polymers from *Crataegus pubescens* (Tejocote) as gelling elements” International Conference on Surfaces Materials and Vacuum, **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, M. P. Méndez-Castrejón and J. A. Salazar-Montoya. San Luis Potosí, SLP, México.

2000; “Resistance Coefficients in valves and 90° Bend for a Power-Law Fluid in Laminar Flow” Eighth International Congress on Engineering and Food. **J. A. Linares-García** and L. P. Martínez-Padilla, Puebla, Puebla, México.

## □ □ PUBLICACIONES

2016; Caracterización de pectina de mango ataulfo (*Manguifera indica* L.) mediante espectroscopía de absorción en infrarrojo con transformada de Fourier **LINARES-GARCÍA, José Antonio**, PALENCIA-SARMIENTO, Carlos Alberto, PASCUAL-RAMÍREZ, Juan, ESPINOSA-ENRÍQUEZ, José Luis, Foro de Estudios sobre Guerrero, 2 (3): 83-86

2016; Phenology, Thermal Integral and Agronomic Yield of Cotton (*Gossypium arboreum* L) at a Function of Date of Planting in Dry Weather J. M. Loeza-Corte, E. Díaz-López, I. Brena-Hernández, A. Morales-Ruíz, J. M. E. Aguilar-Luna, B. Laureano-López and **J. A. Linares-García**. American Journal of Experimental Agriculture, 10(2): 1-7,

2016; Caracterización de la Compactación del Azúcar de Caña (*Saccharum officinalis* L.) y Propuesta para sus Medidas Preventivas PASCUAL-RAMÍREZ, Juan, ESPINOSA-ENRÍQUEZ, José Luis, **LINARES-GARCÍA, José Antonio**, Foro de Estudios sobre Guerrero, 2 (3): 79-82.

2015; “Viscoelastic Properties and Textural Characterisation of High Methoxyl Pectin of Hawthorn (*Crataegus pubescens*) in a Gelling System”, **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, J. A. Salazar-Montoya. International Journal of Food Science and Technology, 50, 1484–1493.

2001; “Resistance Coefficients of Fitting for Power-Law Fluids in Laminar Flow” L. P. Martínez-Padilla, **J. A. Linares-García** Journal of Food Process Engineering, 24 (2), 135-144.