



Universidad de la Cañada

Præteritum Nescere, Posterum Melior

CURRICULUM VITAE

❖ DATOS PERSONALES

Nombre completo. **Lucio González Montiel**

Correo electrónico (si lo desea). **luciogonzalez@unca.edu.mx**

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura en Ingeniería en Agroindustrias. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Ingeniero Agroindustrial. 1997-2001.

Maestría en Alimentos. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Maestro en Alimentos. 2001-2003.

❖ POSICIÓN ACTUAL

Lugar: Universidad de la Cañada.

Nombramiento: Profesor-Investigador de Tiempo Completo "Asociado C". Adscrito a la carrera de Ingeniería en Agroindustrias

Materias:

Introducción a la Ingeniería en Agroindustrias

Microbiología

Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas

Productos de Confeitería

Sistemas de Control de Calidad

Control de Calidad

Instituto: Instituto de Tecnología de los Alimentos.

Representante de Cuerpo Académico. Aprovechamiento Integral de Productos Agroindustriales



❖ EXPERIENCIA LABORAL

Instituto de Ciencias Agropecuarias, dependiente de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Enero 2002 a Agosto de 2007. Profesor por asignatura

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Caracterización microbiológica de productos tradicionales

Investigación y desarrollo tecnológico para el aprovechamiento integral y sustentable de recursos agroalimentarios.

❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS

Perfil deseable emitido por PRODEP, se me ha otorgado durante cuatro ocasiones, el actual tiene una vigencia de agosto de 2019 a agosto de 2022

❖ PUBLICACIONES

Lucio González Montiel, Norma Güemes Vera, Sergio Soto Simental, Jesús Manuel Campos Pastelin. (2019). **Antimicrobial activity of three plant species from the Cañada región in Oaxaca state against bacteria responsible for foodborne diseases**. International Journal for Research in Agricultural and Food Science. 5(10); 1-8.

Jorge Iván Bazan-Olaya, Jesús Manuel Campos-Pastelin, Nelly Victoria Gutiérrez-Moguel y **Lucio González-Montiel**. (2019). **Frecuencia y razones de consumo de bebidas energéticas en jóvenes universitarios**. Salud y Administración. 6(17); 17-26.

Lucio González M. Rocio 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. España. P.p. 77. ISBN: 978-613-9-40643-2



Lucio González-Montiel, Cesar Sánchez-Hernández, Jesús Manuel Campos-Pastelin, Aurea Judith Vicente-Pinacho, Gil Criollo-Martínez y Norma Güemes-Vera. (2019). **Capítulo 9. Aprovechamiento agroindustrial del nopal. Mermelada baja en calorías**. En: López-Amazar B., Damián-Simón, J., Garza-Vargas, F., Rosales-Barrales, J.A. y García-Báez R. Construcción de conocimiento multidisciplinario a partir de la educación y el emprendimiento. Editorial Universidad del Papaloapan. México. Pp. 141-161.

Jesús Manuel Campos-Pastelin, **Lucio González-Montiel**, Eugenia Victoriano-Juárez y María Guadalupe Aguilar-Uscanga. (2019). **Capítulo 8. Aprovechamiento de la cáscara de tomate verde (*Physalis ixocarpa*), para obtención de componentes antimicrobianos**. En: López-Amazar B., Damián-Simón, J., Garza-Vargas, F., Rosales-Barrales, J.A. y García-Báez R. Construcción de conocimiento multidisciplinario a partir de la educación y el emprendimiento. Editorial Universidad del Papaloapan. México. Pp. 127-140.

González-Montiel L., Franco-Fernández M.J., Sánchez-Hernández C. y Campos-Pastelín J.M. (2018). **Calidad microbiológica del jabón de dispensadores recargables y evaluación de su eficiencia en el lavado de manos**. Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 4(1): 986-994.

Campos-Pastelín J.M., Victoriano-Juárez E., **González-Montiel L.** y Altamirano-Fortuol R.C. (2018). **Evaluación antimicrobiana del extracto héxanico del cáliz acrecenté de *Physalis ixocarpa***. Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 4(1): 220-224

González-Montiel L., Miranda-Altamirano D., Bautista-Marcial A.S., Güemes-Vera N., Soto-Simental S., Franco-Fernández M.J., Sánchez-Hernández C. y Campos-Pastelín J.M. (2018). **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. 4(1): 756-760.

González-Montiel L., Altamirano-Fortuol R.C. y Campos-Pastelín J.M. (2018). **Calidad microbiológica del pan de caja adicionadas con harinas no convencionales (Jamaica y nopal)**. Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 4(1): 743-750.

González, M.L., Sánchez, H.C., Franco, F.M.J., Güemes, V.N. and Soto, S.S. (2018). **Physical, chemical and texture characteristics of Aro cheese**. Food Research. 2(1): 61-67.



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.

Vicente-Pinacho, A.J., Sánchez-Hernández, C. y **González-Montiel, L.** (Capítulo 14). **Estudio de mercado del agua embotellada en Teotitlán de Flores Magón Oaxaca**. En: López-Amazar B., Damián-Simón, J., Garza-Vargas, F., Rosales-Barrales, J.A. y García-Báez R. Educando en la transversalidad para un conocimiento multidisciplinario. Editorial Universidad del Papaloapan. México. 2017. Pp. 174-187. ISBN: 978-607-96428-6-0.

Sánchez-Hernández, C. Sánchez Hernández, M.A., **González-Montiel, L.** y Vicente Pinacho, A.J. (Capítulo 15). **Propiedades fisicoquímicas del mole negro de Oaxaca**. En: López-Amazar B., Damián-Simón, J., Garza-Vargas, F., Rosales-Barrales, J.A. y García-Báez R. Educando en la transversalidad para un conocimiento multidisciplinario. Editorial Universidad del Papaloapan. México. 2017. Pp. 188-197. ISBN: 978-607-96428-6-0.

Franco Fernández, M.J., **González Montiel, L.**, Meza Nieto, M.A y Monrroy Durán, R. (Capítulo 15). **Calidad de la leche en el Valle de Tulancingo**. En: Acevedo Sandoval, O.A. Tópicos agropecuarios. Editorial Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México. Pp. 115-135. 2017. ISBN: 978-607-482-513-8

Sánchez Hernández César, Sánchez Hernández, Miguel Ángel y **González Montiel Lucio** (Capítulo 5). **Alternativas tecnológicas para la producción de chile huacle (*Capsicum annum L.*)**. En: Vicente Pinacho Aurea Judith y Rogelio Flores Félix. Estrategias de desarrollo solidario para zonas pobres de México. Editorial Competitive Press, S.A de C.V. México. 2016. Pp. 85-106. ISBN: 978-607-9429-43-0

Villalobos-Delgado, L.H., Arcila-Lozano, L., Santiago-Gómez, M.P., Ramírez-Andrade, J., Soto, S y **González-Montiel, L.** (Capítulo 22). **Efecto de la incorporación de avena en polvo sobre la textura del queso Petit Suisse**. En: de la Cruz-Leyva, MC., González-Cortés, N., González-de la Cruz, J.U., Durán-Mendoza, T., Perera-García, M.A y Benítez-Mandujano, M.A. Avances y perspectivas en biotecnología y ciencias agropecuarias. Editorial Tenosique, Tabasco. 2016. Pp. 318-331. ISBN: 978-9929-8141-5-8.

Lucio González-Montiel and Melitón Jesús Franco-Fernández (2015). **Microbiological profile of aro cheese consumer in Oaxaca, Mexico**. Brazilian Journal of Food Technology. 18(3); 250-257.