


NOMBRE: Héctor Cabanillas Beltrán.	
	ÁREA DE INTERÉS: Inocuidad de alimentos. Innovación y Desarrollo Tecnológico.
LINEA DE INVESTIGACIÓN:	Biocontrol, Inocuidad e Ingeniería de Alimentos.
CUERPO ACADÉMICO:	ITTEP-CA-2 “Biotecnología e Ingeniería de Alimentos”.
FORMACIÓN ACADÉMICA	
LICENCIATURA:	Ingeniería Bioquímica en Alimentos (Instituto Tecnológico de Culiacán).
MAESTRÍA:	Nutrición y Alimentos (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Hermosillo, Sonora).
DOCTORADO:	Ciencias en Alimentos (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Mazatlán, Sinaloa).
PUBLICACIONES RECIENTES:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Gutiérrez-Martínez, P., Chacón-López, M.A., Cabanillas-Beltrán, H., Ortiz-Jiménez, M.A. y Bautista-Baños, S., 2014. Tecnologías para la sanidad e inocuidad de alimentos de origen vegetal. Análisis, Calidad y Procesamiento de Alimentos en México. Libro 2. Cabanillas-Beltrán, H., Ponce-Palafox, J.T., Arredondo-Figueroa, J.L., Esparza-Leal, H.M. and García-Ulloa, M., 2013. Digestibility of different thermal processed grain of legumes, <i>Rynchosia minima</i> and <i>Cajanus cajan</i>, in white shrimp (<i>Litopenaeus vannamei</i>). Asian Journal of Animal Sciences, 7 (2): 36-46. 3. B. Gómez-Gil, A. Roque, G. Rotllant, L. Peinado, J.L. Romalde, A. Doce, H. Cabanillas-Beltrán, F.L. Thompson, L. Chimetto, 2011. <i>Photobacterium swingsii</i> sp. nov. isolated from marine organisms. IJSEM (International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology), vol. 61 no. 2: 315-319. <p>No. Total de Publicaciones: 13</p>	
E-mail: cabh54@yahoo.com.mx	
Tel. Oficina: (311) 211-9400 Ext. 229	