

NOMBRE: Juan Arturo Ragazzo Sánchez.



ÁREA DE INTERÉS:

Ingeniería, procesamiento y tecnología de alimentos

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Biocontrol, Inocuidad e Ingeniería de Alimentos.

CUERPO ACADÉMICO:

ITTEP-CA-2 "Biotecnología e Ingeniería de Alimentos".

FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIATURA:

Ingeniero Industrial Químico (IT Veracruz).

MAESTRÍA:

Ciencia en Ingeniería Bioquímica (IT Veracruz).

DOCTORADO:

Ciencias de los Alimentos (Universidad de Montpellier 2, Francia).

RECONOCIMIENTOS:

S.N.I. Nivel 2.

PUBLICACIONES RECIENTES:

1. Ruiz-Montañez, G., Burgos-Hernández A., Calderón-Santoyo M., López-Sainz C.M., Velázquez-Contreras C.A., Navarro-Ocaña A., **Ragazzo-Sánchez J.A. 2015**. Screening antimutagenic and antiproliferative properties of extracts isolated from Jackfruit pulp (*Artocarpus heterophyllus* Lam). Food Chemistry 175: 409-416.
2. Ruiz-Montañez, G., **Ragazzo-Sánchez, J.A**, Calderón-Santoyo, M., Velázquez-de la Cruz G., Ramírez-de León, J.A., Navarro-Ocaña, A. **2014**. Evaluation of extraction methods for preparative scale obtention of mangiferin and lupeol from mango peels (*Mangifera indica* L.). Food Chemistry 159: 267-272.
3. Bautista-Rosales P.U., Calderon-Santoyo M., Servín-Villegas R., Ochoa Álvarez N.A., Vázquez-Juárez R., **Ragazzo-Sánchez J.A. 2014**. Biocontrol action mechanisms of *Cryptococcus laurentii* on *Colletotrichum gloeosporioides* of mango. Crop Protection 65: 194-201.
4. Montserrat Calderón-Santoyo, Pedro Ulises Bautista-Rosales, Guadalupe Luna-Solano, Charles Ghommih, **Juan Arturo Ragazzo-Sánchez. 2013**. Monitoring of Lactic Fermentation with a Coupling Electronic Nose and Gas Chromatography. *Engineering*, 5 (9A), 13-19.
5. Calderón-Santoyo, M., López-Hurtado, J. A., Luna-Solano, G., Bautista-Rosales, P. U. and **Ragazzo-Sánchez, J. A. 2013**. Fluidized Bed Drying Process of miniflakes banana (*Musa acuminata*). *BIOtecnia XV* (2): 47-52. ISSN: 1665-1456
6. No. Total de Publicaciones: **27**

ESTUDIANTES/PROYECTOS DE TESIS/DE 2012 A LA FECHA:

1. Armando Ulloa Rangel/ Aplicación del secado en lecho fluidizado en la elaboración de golosinas naturales de manzana pretratadas osmóticamente con soluciones de sacarosa, estevia y sucralosa/2013.
2. Ángel Fonseca Cantabrana / Efecto del pretratamiento con Altas Presiones Hidrostáticas (APH) en la calidad sanitaria de leche humana deshidratada por aspersión / 2015.
3. Jessica Julieth Sánchez Mora / Efecto del pretratamiento de irradiación uv en la calidad sanitaria de leche humana deshidratada por aspersión / 2015
4. Jorge Alberto Ramos Hernandez / Evaluacion del contenido de mangiferina y lupeol en polvo de mango deshidratado por secado por aspersion / 2015.

E-mail: arturoragazzo@ghotmail.com

Tel. Oficina: (311) 211-9400 Ext. 230