

Tecnología de Productos de Origen Animal

2013

Vargas-Rodríguez L.M.*, L.A. Durán-Meléndez, J.A. García-Macías, J.L. Arcos-García, B.M. Joaquín-Torres and M.G. Ruelas-Inzunza. Effect of Probiotic and Population Density on the Growth Performance and Carcass Characteristics in Broiler Chickens. International Journal of Poultry Science. 12(7): 390-395, 2013. ISSN: 1682-8356

Szerdahelyi E., Nagy A., Alarcon-Rojo A. D., Janacua-Vidales H., Gelencser E. 2013. Bioactive dipeptides in meat and meat products. MEMORIAS 6to Congreso Internacional "CUCCAL" Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la industria y Servicios de Alimentación. 4 a 8 de Noviembre 2013. Cancún, Q.R. Méx. (Memorias en CD s/p).

Alarcón-Rojo A. D., Ordaz-Portillo E. B., y Valenzuela-González C. 2013. Aplicación de ultrasonido de potencia en el marinado de la carne de bovino. XL Reunión de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria, A.C. (AMPA) y IX Seminario Internacional de Ovinos en el Trópico. Villahermosa, 22 a 24 mayo 2013. Pp 887-890.

Piña-Cárdenas, B.A., José Arturo García-Macías, Felipe Alonso Rodríguez-Almeida, Guadalupe Nelson Aguilar-Palma, José Alfredo Villagómez-Cortés*. Carcass Traits in Hair and Crossbred Lambs in Mexico. World Applied Sciences Journal. 28(6): 778-784, 2013. ISSN 1818-4952. DOI:10.5829/idosi.wasj.2013.28.06.1245.

Peña E.M., A.D. Alarcón-Rojo, H. Janacua-Vidales, J.A. Ortega. 2013. Características de la Canal de Cerdo por Efecto de la Suplementación con Aceites Esenciales de *Origanum Vulgare*. XL Reunión de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria, A.C. (AMPA) y IX Seminario Internacional de Ovinos en el Trópico mayo 2013. 891-894.

A.R. Castillo, M.E. Burrola, J.A. Ortega, J. Domínguez. Impacto de la momensina y/o sebo en el perfil de las poblaciones de bacterias ruminales en vacas Holstein. Asociación latinoamericana de la Producción Animal. Cuba. 2013.

Valenzuela-González C., Alarcón-Rojo A.D., Santellano E., Quintero Ramos, A., Janacua-Vidales H. Efecto del ultrasonido de potencia sobre las características fisicoquímicas del músculo L. dorsi de res. MEMORIAS 6to Congreso Internacional "CUCCAL" Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la industria y Servicios de Alimentación. 4 a 8 de noviembre 2013. Cancún, Q.R. Méx. (memorias en CD).

Abraján Velasco Paulina Maribel*, Francisco Alfredo Nuñez González, Jose Arturo García Macías, Juan Ángel Ortega Gutiérrez, Armando Quintero Ramos. Desarrollo Industrial de Cecina de Bovino y Cerdo con Diferentes Sabores. Nacameh ISSN 2007-0373. 7(2): 65-74, 2013.

Alarcon-Rojo Alma D.*, Esmeralda Peña-Gonzalez, Héctor Janacua-Vidales, Victor Santana, Juan A. Ortega. Meat Quality and Lipid Oxidation of Pork after Dietary Supplementation with Oregano Essential Oil. World Applied Sciences Journal 21(5):665-673, 2013.

Peña E.M., A.D. Alarcón-Rojo, H. Janacua-Vidales, J.A. Ortega. 2013. Características de la Canal de Cerdo por Efecto de la Suplementación con Aceites Esenciales de Origanum Vulgare. XL Reunión de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria, A.C. (AMPA) y IX Seminario Internacional de Ovinos en el Trópico mayo 2013. 891-894.
Aquino, J., Hernández, J., Alarcón, A. 2013. Características fisicoquímicas de la carne de tres genotipos de conejos para abasto. Memorias XXIII Reunión de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (ALPA). La Habana, Cuba 18-22 de noviembre de 2013.
Gallegos R., Alarcón-Rojo A.D., Rodríguez F., Gamboa-Alvarado J.G., Santellano E. 2013. Comportamiento productivo, características de la canal y calidad de la carne de cerdos inmunocastrados a diferente edad. Memoria XXIII Reunión Internacional de producción de carne y leche en climas cálidos. Mexicali, BC. (Memorias en CD s/p).
Alarcon-Rojo, A.D., Piñon-Muñiz, M.I., Renteria, A.L., Ortega, J.A., Nevárez, V., Janacua, H. 2013. Microbiological quality of fresh chicken after ultrasound treatment and marinated with oregano essential oil. International Conference On Agricultural, Biotechnology, Biological And Biosystems Engineering. 14 y 15 de noviembre. Venecia, Italia. (memorias en CD).
2014
Bustillos-García J.A., J.D. Velázquez-Galindo, E. Prieto-Quintana, A. Luna-Corral, F.A. Rodríguez-Almeida e I.A. García-Galicia. Parámetros productivos de novillos Criollo chihuahuense, AngusxCriollo y HerefordxAngus, bajo pastoreo y finalización en corral. XLI Reunión de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria A.C. (AMPA) y VII Reunión Nacional de Sistemas Agro y Silvopastoriles. Mérida, Yucatán, México. 279-284.
García-Galicia Ivan A., Francisco A. Núñez-González, Felipe A. Rodríguez-Almeida, Yuviana Martínez-Cordoba. Características de la carne de ganado criollo de Chihuahua, angus x criollo y hereford x angus finalizado en corral. XLI Reunión de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria A.C. (AMPA) y VII Reunión Nacional de Sistemas Agro y Silvopastoriles. Mérida, Yucatán, México. 2014. 653-657
Y.S. Tarango Hernández J.C. Rodríguez Figueroa. ACTIVIDAD ANTIHIPERTENSIVA DE LAS PROTEÍNAS SÉRICAS DERIVADAS DE LA MANUFACTURA DE LOS QUESOS REGIONALES.. MEMORIA DEL XXIV RIPCLCC. Pag. 309-315
S. Tarango-Hernández, M. Campos-Cañas, I. Salmerón, M. Robles-Sánchez, A. Chávez-Martínez, J.C. Rodríguez-Figueroa. Antioxidant activity and physicochemical characterization of whey obtained from the manufacture of traditional Mexican fresco-style cheeses. 7th International Whey Conference 2014
Paredes Montoya Pedro, América Chávez Martínez, José Carlos Rodríguez Figueroa, Nelson Aguilar Palma. Ana Luisa Renteria Monterrubio, Gabriela Rodríguez Hernández*. Características fisicoquímicas y microbiológicas de suero en la leche de queso chihuahua. Investigación y Ciencia. 62:11-16, 2014.

Rodríguez Echevarría, M., Corral-Flores, G., Solorio-Sánchez, B., Alarcón Rojo, A., Grado-Ahuir, J., Rodríguez-Muela, C., Cortez-Palacios, L., Segovia Beltrán, V., Solorio-Sánchez, F. 2014. Calidad de la carne de bovinos engordados en un sistema silvopastoril intensive en dos épocas del año. *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, 16 (2), pp. 235-241. Available at: <<http://www.veterinaria.uady.mx/ojs/index.php/TSA/article/view/1557>>. Date accessed: 06 May. 2014. ISSN electrónico: 1870-0462.

Paredes Montoya Pedro, América Chávez Martínez, José Carlos Rodríguez Figueroa, Nelson Aguilar Palma. Ana Luisa Rentería Monterrubio, Gabriela Rodríguez Hernández*. Características fisicoquímicas y microbiológicas de suero en la leche de queso chihuahua. *Investigación y Ciencia*. 62:11-16, 2014.

Orozco-Marrufo, D., Alarcón-Rojo A.D., Rentería-Monterrubio A.L. 2014. Caracterización de la flora microbiana de carne seca de bovino. *Tropical and Subtropical Agroecosystems* 17 (2014): Summaries XLI AMPA-VII SASYP, Mérida, Yucatán, México. p 435.

Peña González E.M., Janacua Vidales H., Alarcón Rojo, A.D. Comportamiento Productivo y Características de la Canal de Cerdos Alimentados con Aceites Esenciales de *Origanum Vulgare*. XLI Reunión de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria, A.C. (AMPA) y VII Reunión Nacional sobre Sistemas Agro y Silvopastoriles. Mérida, Yuc., 2 a 4 de julio 2014. Pp 290-294

2015

Caraveo, O., Janacua, H., Olguin H., Alarcon, A. Evaluación del bienestar animal en el rastro municipal de Ciudad Juárez, Chih. 8° Congreso Internacional de Investigación Científica Multidisciplinaria. Tecnológico de Monterrey, Campus Chihuahua, Chihuahua, México, 11 de Noviembre del 2015. pp 13-20.

Ivan A García-Galicia, A Corral-Luna, F A Rodríguez-Almeida, M A Chávez Anchondo, J A Bustillos-García, Y Martínez-Cordova and F A Núñez-González. Crossing beef cattle with Chihuahuan Criollo cattle is an efficient alternative for beef production in arid environments of northern Mexico. *International Conference on Livestock Nutrition. Frankfurt, Germany. Journal of Fisheries & Livestock Production, Special Issue, Vol 3.*

Reyes Villagrana R.A., A.D. Alarcón Rojo, I.A. García Galicia, J.C. Rodríguez Figueroa, L. Luna Rodríguez, L.M. Carrillo López. Transmisión y reflexión de ondas acústicas en productos cárnicos y lácteos. 2015 congreso internacional de investigación científica multidisciplinaria. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.

Reyes Villagrana R.A., A.D. Alarcón Rojo, I.A. García Galicia, J.C. Rodríguez Figueroa, L. Luna Rodríguez, L.M. Carrillo López. Radiación acústica de transductores piezoeléctricos en productos pecuarios. 2015 Congreso internacional de investigación científica multidisciplinaria. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.

Reyes Villagrana R.A., A.D. Alarcón Rojo, I.A. García Galicia, J.C. Rodríguez Figueroa, L. Luna Rodríguez, L.M. Carrillo López. VARIACIÓN DE LA IMPEDANCIA EN LOS EMISORES DE PRESIÓN DE LA RADIACIÓN ACÚSTICA. 2015. Congreso internacional de investigación científica multidisciplinaria. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.

<p>Reyes Villagrana R.A., A.D. Alarcón Rojo, I.A. García Galicia, J.C. Rodríguez Figueroa, L. Luna Rodríguez, L.M. Carrillo López. MODELO DE UN TRANSDUCTOR BESSEL PARA LA FUTURA APLICACIÓN EN LA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. 2015. Congreso internacional de investigación científica multidisciplinaria. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.</p>
<p>Reyes Villagrana R.A., A.D. Alarcón Rojo, I.A. García Galicia, J.C. Rodríguez Figueroa, L. Luna Rodríguez, L.M. Carrillo López. TIPOS DE FUENTES Y FORMAS DIFERENTES DE RADIACIÓN ACÚSTICA. 2015. Congreso internacional de investigación científica multidisciplinaria. Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.</p>
<p>Ivan A García-Galicia, A Corral-Luna, F A Rodríguez-Almeida, M A Chávez Anchondo, J A Bustillos-García, Y Martínez-Cordova and F A Núñez-González. 2015. Crossing beef cattle with Chihuahuan Criollo cattle is an efficient alternative for beef production in arid environments of northern Mexico. International Conference on Livestock Nutrition</p>
<p>Méndez-Zamora G., J.A. García-Macías, E. Santellano, L.A. Durán-Meléndez, R. Silva. Aceite de orégano sobre la calidad de pechuga de pollos de engorda. ISSN: 1665-4412. Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Num. 65:5-12, mayo agosto 2015.</p>
<p>Ramírez-Rivas Karina Ivette, Ruth Lechuga-Valles, Ana Luisa Rentería-Monterrubio, América Chávez-Martínez. Lecitina de Soya como Suplemento Alimenticio. Revista Synthesis.75 (16-18) ISSN 0187-6007.</p>
<p>Peña-Gonzalez E., Alarcón-Rojo A.D., García-Galicia, I.A., Rentería-Monterrubio, A.L., Santellano E. Propiedades sensoriales de carne de res tratada con ultrasonido de potencia durante el almacenamiento a 4 °C. 1er. Congreso Internacional de Agroindustrias Espoch 2015. Riobamba , Ecuador.</p>
<p>Esmeralda Mónica Peña-González, García-Macías J. Arturo, Alarcón Rojo A.D., Rentería Monterrubio A.L., . Quintero Ramos A, Santellano Estrada E., García Galicia I.A., Propiedades sensoriales de carne de res tratada con ultrasonido de potencia durante el almacenamiento a 4º C. 1er Congreso International Agroindustrias Espoch 2015.</p>
<p>Gamez Piñon Jesus Ricardo, Rentería Monterrubio Ana L., Chávez Martínez América, Durán Meléndez Lorenzo A., Alarcon Rojo Alma D, Aguilar Palma Nelson G., Silva Vazquez Ramón. Efecto del aceite esencial de orégano en el rendimiento y las propiedades fisicoquímicas y microbiológicas de la carne de pollo. (ISSN 16654412. Investigacion y Ciencia. año 23 Núm. 66 (5-11)</p>
<p>Paredes Montoya Pedro, Ana Luisa Rentería-Monterrubio, Ruth Lechuga-Valles, América Chávez-Martínez. La Intolerancia a la Lactosa un Problema más Común de lo que se cree. Revista Synthesis 75 (13-15) ISSN 0187-6007.</p>
<p>Paredes-Montoya, P., Rentería-Monterrubio, A.L., Chávez-Martínez, A., Lechuga-Valles, R. 2015. Métodos para la identificación y aislamiento de Listeria Monocytogenes en queso: revisión. Synthesis. 76:12-15.</p>
<p>2016</p>
<p>Jesús Javier Ortega Chavarria, Luis Manuel Carrillo López, Alma Delia Alarcón. Efecto de tiempos de ultrasonificación en la calidad microbiológica en carne de res. 8º Congreso internacional, investigación científica multidisciplinaria (tecnológico de monterrey Campus Chihuahua y el "Decision Sciences Institute")</p>

<p>Mónica Guadalupe Juárez Morales, Luis Manuel Carrillo López, América Chávez Martínez, Alma Delia Alarcón. Termosonificación en queso panela elaborado con leche cruda. 8° congreso internacional, investigación científica multidisciplinaria (Tecnológico de Monterrey Campus Chihuahua y el "Decision Sciences Institute")</p>
<p>Raul Alberto Reyes Villagrana, Lorena Luna Rodríguez, Luis Manuel Carrillo López, Ivan Adrián García Galicia, José Carlos Rodríguez Figueroa y Alma Delia Alarcón Rojo. Análisis del sistema estratificado para un emisor ultrasónico de alta potencia aplicado a productos cárnicos. VII Congreso Nacional de Ciencia e Ingeniería en Materiales. H. Puebla de Zaragoza; marzo 2016.</p>
<p>Raúl Alberto Reyes Villagrana, Luna Rodríguez L., Carrillo López L. M., García Galicia I. A., Rodríguez Figueroa J. C. y Alarcón Rojo Alma Delia. Estudio de las señales acústicas de alta potencia recibidas por un detector ultrasónico a través de un medio pecuario. VII Congreso Nacional de Ciencia e Ingeniería en Materiales. H. Puebla de Zaragoza; marzo 2016.</p>
<p>Raúl Alberto Reyes Villagrana, Lorena Luna Rodríguez, Luis Manuel Carrillo</p>
<p>Ever Noé Fuentes Valdéz, Luis Manuel Carrillo López, Alma Delia Alarcón. Biosíntesis y caracterización de nano partículas de óxido de zinc (ZnO) sintetizadas con chenopodium ambrosioides. 8° Congreso Internacional, INVESTIGACION CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINARIA (Tecnológico de Monterrey Campus Chihuahua y el "Decision Sciences Institute")</p>
<p>Alejandro Cárdenas Murguía, Luis Manuel Carrillo López, Alma Delia Alarcón. Biosíntesis caracterización de nanopartículas de plata (Ag) sintetizadas con chenopodium ambrosioides. 8° Congreso Internacional, INVESTIGACION CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINARIA (Tecnológico de Monterrey Campus Chihuahua y el "Decision Sciences Institute")</p>
<p>América Chávez Martínez, K.I. Ramírez Rivas y R. Lechuga Valles. Biopéptidos o fragmentos de proteínas con actividad antioxidante derivados de proteínas lácteas. Syntesis Num. 80 pag. 11-14 ISSN 0187-6007</p>
<p>Carrillo-López L.M., L. Luna-Rodríguez, R. Reyes-Villagrana, L. González-González, A.D. Alarcón-Rojo, I.A. García-Galicia. 2016. Effect of Ultrasound-Assisted Marination Treatment on Beef Acceptance and Mass Transfer. Ultrasonics 2nd International Conference on Ultrasonic-based applications: from analysis to synthesis. 6th-8th April. Caparica, Portugal. p 269-270.</p>
<p>Luna-Rodríguez L., Carrillo-López L.M., González-González L., Alarcón-Rojo A.D., García-Galicia I.A. Efecto del ultrasonido en la aceptación y transferencia de masa de carne de res. IV Congreso Internacional y XVIII Congreso Nacional de Ciencias Agronómicas. Chapingo, México. Abril 20-22, Memoria en resumen.</p>
<p>Díaz Almanza S., Carrillo López L.M., Urbina Pérez J., Reyes-Villagrana R.A., García-Galicia I.A., Alarcón-Rojo A.D. Efecto de la intensidad acústica en la calidad fisicoquímica de carne de bovino (<i>Longissimus dorsi</i>). 1er Congreso Internacional de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne. UAEM, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Octubre 19-21, 2016. Toluca, México. pp 48-51.</p>
<p>Alarcon-Rojo A D., M. Piñon, A. Renteria, G. Mendez, H. Janacua. Reduction of microorganisms in marinated poultry breast using oregano essential oil and power ultrasound. Ultrasonics 2016. Ultrasonics 2016. 2nd International Conference on Ultrasonic-based applications: from analysis to synthesis. 6th-8th April. Caparica, Portugal. p 241.</p>

América Chávez- Martínez, M. Estrada-Gandarilla, A. L. Rentería-Monterrubbio, M. A. Gallegos Acevedo. Prevalence of lactic acid bacteria in sliced cooked ham as an indicator of its shelf life. Prevalencia de bacterias de ácido láctico en jamón cocido friccionado como indicador de su vida útil. Vitae, revista de la facultad de ciencias farmacéuticas y alimentarias. ISSN 0121-4004 / ISSN 2145-2660. Volumen 23 número 3, año 2016. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. págs. 167-172

Piñón M., Alarcón-Rojo A.D., Rentería-Monterrubbio, A.L., Ortega, J., Carrillo-López, L.M. Aplicación del ultrasonido de potencia como tecnología emergente para el control de patógenos potenciales y flora microbiana en carne de pollo. IX International Congress, XX National Congress on Engineering and XIV Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings. Veracruz, México. Marzo 16-18, 2016.

Alarcon-Rojo A D., M. Piñon, A. Renteria, G. Mendez, H. Janacua. 2016. Reduction of microorganisms in marinated poultry breast using oregano essential oil and power ultrasound. Ultrasonics 2016. Ultrasonics 2016. 2nd International Conference on Ultrasonic-based applications: from analysis to synthesis. 6th-8th April. Caparica, Portugal. p 241.

2017

PEIMAN ZANDI, ALMA DELIA ALARCÓN, ANA LUISA RENTERIA MONTERRUBIO. ACTIVE INGREDIENTS FROM AROMATIC AND MEDICINAL PLANTS. Edited by HANY A, EL-SHEMY <http://dx.doi.org/10.5772/67161> ISBN978-953-51--2975-2 Online ISBN 978-953-51-2976-9

Alarcón Rojo A.D., H. Janacua Vidales, A. Renteria-Monterrubbio. 2017. Oregano Essential Oil in Animal Production. En: Aromatic and Medicinal Plants. Ed: Hany A. El-Shemy. Editorial In Tech. Croacia. Pp 225-235. <http://dx.doi.org/10.5772/67161> ISBN978-953-51--2975-2 Online ISBN 978-953-51-2976-9

[Alarcón Rojo A. D., A. Renteria-Monterrubbio. 2017. Ensuring safety in chilling and freezing of poultry meat. En: Achieving sustainable production of poultry meat Volume 1: Safety, quality and sustainability. ED. Ricke, Steven C. Burleigh Dodds Science Publishing, Cambridge, UK \(ISBN: 978 1 78676 064 7; \[www.bdspublishing.com\]\(http://www.bdspublishing.com\)\). Pp 157-172.](#)

Paniwnyk L., Alarcon-Rojo A.D., Rodriguez J.C., M. Toma. The Use of Ultrasound as an Enhancement Aid to Food Extraction. In: Ingredients Extraction by Physico-Chemical Methods in Food. Editors: Alexandru Mihai Grumezescu and Alina Maria Holban. Elsevier. En prensa.