

MANUEL OCTAVIO RAMÍREZ SUCRE

<https://ciatej.mx/investigacion/investigador/dr-manuel-octavio-ramirez-sucres>

El Dr. Manuel Ramírez Sucre es Investigador Titular B, con 14 años de experiencia, pertenece al Sistema Nacional de Investigadores (I) es Director de la Sede Sureste del CIATEJ (2025-2028) y fue Coordinador académico de la Sede Sureste del CIATEJ (2019-2024), responsable del Laboratorio de Tecnología Alimentaria de la Sede Sureste del CIATEJ (2019-actual), coordinador de las actividades de CIATEJ en Acapulco Guerrero como parte de la Alianza Estratégica para el Desarrollo Sustentable de la Región Pacífico Sur (ADESUR) (2016), responsable de la Planta Piloto Procesadora de Alimentos de la Sede Sureste (2013-2015) con 15 proyectos dirigidos de investigación de Fondos Federales y Estatales e Infraestructura, y 23 en colaboración (estudio de cítricos, chile, salsas, concentrados, galletas enriquecidas, concentrados proteicos y antioxidantes), con más de 25 publicaciones JCR, miembro de dos Núcleos Académicos Básicos del posgrado en Ciencias en Innovación Biotecnológica (PNPC), coordinador permanente de 2 asignaturas (fisicoquímica y reología de los alimentos), enfocado en desarrollo de nuevos productos nutraceuticos y calidad alimentaria. Actualmente lleva a cabo proyectos de desarrollo de productos regionales con la industria (cochinita pibil, relleno negro, pulpo maya y chile habanero), dos más para la difusión de la Ciencia y la Tecnología y con dos estancias posdoctorales como tutor.



I. INFORMACIÓN GENERAL	II. ADSCRIPCIÓN ACTUAL	III. INVESTIGACION NACIONAL	IV. FORMACIÓN ACADÉMICA
V. ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN	VI. EXPERIENCIA LABORAL	VII. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	VIII. PATENTES
IX. PUBLICACIONES	X. CONGRESOS	XI. DIVULGACIÓN	XII. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
XIII. DOCENCIA	XIV. COMITÉS DE EVALUACIÓN	XV. INFORMES TÉCNICOS	XVI. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN
XVII. ASISTENCIA A CURSOS	XVIII. DISTINCIONES	XIX. GESTIÓN DE CONVENIOS	

I. INFORMACIÓN GENERAL

Fecha de nacimiento: 14 de mayo de 1983
Edad: 41 años
Lugar de nacimiento: Oaxaca de Juárez, Oaxaca, México (MX)
Estado civil: Soltero
Número particular: (999) 2616055
Domicilio actual: C.39^a no. 631^a Residencial Hacienda Caucel Mérida, Yucatán.
Correo electrónico: oramirez@ciatej.mx
sucre00@hotmail.com
CVU: 212194
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7830-3066>
WEB: <https://ciatej.mx/investigacion/investigador/manuel-octavio-ramirez-sucre-dr>

II. ADSCRIPCIÓN ACTUAL

2011-Actual Investigador Titular B
CIATEJ, Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A. C. Sede Sureste
Carretera Sierra Papacal-Chuburná Puerto s/n.
Int. Parque Científico y Tecnológico Yucatán (PCTYUC)
Tel. +52 999 9202671 ext. 4032
<https://ciatej.mx/investigacion/investigador/dr-manuel-octavio-ramirez-sucre>

III. INVESTIGACION NACIONAL

2022-2025 Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Nivel 1
2020-2025 Núcleo académico básico Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica (004277). Vigencia: Ene 2015 - Dic 2025. CIATEJ
2022-2023 Miembro del Padrón Estatal de Investigadores, Tecnólogos y Vinculadores del estado de Yucatán
2019-2021 Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Nivel 1
2019-2020 Núcleo académico básico Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica (006038, Modalidad con la industria), 2019-2023, vigencia: Ene 2019 - Dic 2020. CIATEJ
2013-2021 Miembro del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA) 26379
2013-2017 Miembro del Sistema Nacional de Investigadores. Nivel Candidato
2016-2020 Profesor invitado de la Maestría en Sustentabilidad y Competitividad de la Unidad de Estudios de Posgrado e Innovación UEPI. <http://competitividad.uepi.mx/cv-mors/> *
2016-2019 Miembro del Padrón Estatal de Investigadores del Estado de Guerrero
2016-2017 Miembro Investigador de la Red Nacional de Agaves (AGARED).
<http://www.agared.org/integrantes-pdf>

IV. FORMACIÓN ACADÉMICA

- 2009-2011 Doctorado en Ciencias de Alimentos (*Cum laude*)
Promedio: 96 (Diciembre 2011)
Universidad de las Américas Puebla. Depto. Ing. Química, Alimentos y Ambiental
Tesis: Efecto de la concentración de distintos ingredientes en las propiedades fisicoquímicas, reológicas y sensoriales de productos lácteos y lácteos simulados
- 2006-2008 Maestría en Ciencias de Alimentos
Promedio: 94 (Mayo 2008)
Universidad de las Américas Puebla. Depto. Ing. Química, Alimentos y Ambiental
Tesis: Eficacia de diversos de agentes desinfectantes como mezclas sinérgicas para la sanitización de productos vegetales frescos
- 2001-2006 Licenciatura en Ingeniería Química, Especialidad: Ambiental
Promedio: 89 (Mayo 2006)
Universidad de las Américas Puebla. Depto. Ing. Química, Alimentos y Ambiental
Tesis: Desarrollo de *Candida utilis* para revalorización de cascarilla de desecho obtenida en el beneficio de café

V. ESTANCIAS DE INVESTIGACIÓN

- 2015-2016 ADESUR. Alianza Estratégica para el Desarrollo Sustentable de la Región Pacífico Sur
Laboratorio de Tecnología Alimentaria
Lugar: Acapulco, Guerrero, México (12 meses)
Estadía: Responsable de la apertura de oficina de operación del CIATEJ como parte de ADESUR, convenios de colaboración y vinculación con instituciones. Propiedades fisicoquímicas, reológicas y viscoelásticas de alimentos regionales. Primera parte de tamarindo y semillas
- 2010-2011 IATA. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
Laboratorio de Propiedades Físicas y Sensoriales
Lugar: Valencia, España (6 meses)
Estudio: Interacción Proteína-Hidrocoloide de una proteína vegetal en sistemas semisólidos. Propiedades fisicoquímicas, reológicas y viscoelásticas
Becario CONACyT: Beca Mixta
- Como anfitrión en CIATEJ
- 2023 Ing. Olga Lucila Ruiz Sabogal. Carrera de Biotecnología Alimentaria. Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD-Colombia. 21 agosto al 31 de diciembre.
- 2022-2023 Dra. Claudia Estella Hernández Londoño (30 Oct 2022-30 Ene 2023). Jefa del Departamento de Ciencia de los Materiales. Programa de Ingeniería Química. Universidad de Cartagena
Laboratorio de Tecnología Alimentaria

Lugar: Mérida, Yucatán (3 meses)
Estudio: Entrenamiento de un Panel Sensorial para la Evaluación de Miel de Abeja empleando Metodología Europea

- 2022 Curtis Holder and Douglas Crockett (01 May-01 Nov).
Sede Sureste del CIATEJ.
Lugar: Sede Sureste del CIATEJ (Virtual, 8 meses)
Proyecto: Support Graduate Students' English Skills for Scientific Purposes (MEX1006).
- 2018 Dr. Javier Jiménez Hernández (25-29 Jun). Coordinador Académico de la Maestría en Competitividad y Sustentabilidad.
Laboratorio de Tecnología Alimentaria
Lugar: Mérida, Yucatán (7 días)
Estudio: Propiedades Reológicas de películas biopoliméricas
- 2017 Dr. Javier Jiménez Hernández (18jul-18ago)
Maestría en Competitividad y Sustentabilidad.
Laboratorio de Tecnología Alimentaria
Lugar: Mérida, Yucatán (7 días)
Estudio: Propiedades Reométricas de gomas y pulpas de *Hymenaea courbaril*.
- 2017 Dra. Yanik Ixchel Maldonado Astudillo (18jul-18ago)
Maestría en Competitividad y Sustentabilidad.
Laboratorio de Tecnología Alimentaria
Lugar: Mérida, Yucatán (7 días)
Estudio: Propiedades Reométricas de gomas y pulpas de *Hymenaea courbaril*

VI. EXPERIENCIA LABORAL

Gestión

- 2024-2028 Director de la Subsede Sureste del CIATEJ. <https://ciatej.mx/el-ciatej/sede/sureste>
- 2019-2024 Coordinador Académico de la Subsede Sureste del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología del Estado de Jalisco (CIATEJ).
- 2019-2025 Responsable del Laboratorio de Tecnología Alimentaria la Subsede Sureste del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología del Estado de Jalisco (CIATEJ).
- 2012-2015 Responsable de la Planta Piloto Procesadora de Alimentos del CIATEJ. Sede Sureste

Laboral

- 2023-Actual Investigador Titular B. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología del Estado de Jalisco (CIATEJ).

- 2017-2022 Investigador Titular A. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología del Estado de Jalisco (CIATEJ).
- 2015-2016 Investigador Asociado C. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología del Estado de Jalisco (CIATEJ).
- 2011-2014 Investigador Asociado B. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología del Estado de Jalisco (CIATEJ)
- 2008 JANSSEN-CILAG (Residencia profesional)
 Depto. Ingeniería de la Calidad. Área de Validación. Duración: 6 meses
 Lugar: Huejotzingo, Puebla, México
 Proyecto: Validación de limpieza con tiempo de permanencia de equipo sucio
- 2006 PEMEX Terminal Refrigerada Pajaritos (TRP) PEMX Gas y Petroquímica Básica (PGPB). Prácticas profesionales. Convenio DHR-AC-02-013/2006.
 Depto. Gestión de la Estrategia. Área de Evaluación y Mejora. Duración: 2 meses
 Lugar: Coatzacoalcos, Veracruz, México. Actividades del sistema de calidad
 Proyecto: Participación en las actividades de calidad 5 s

VII. PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Responsable Técnico (RT) de Proyectos Científico-Tecnológico

- 2023-2024 Rediseño de Solventes Eutécticos (NADES) para el mejoramiento del rendimiento de extracción de Hesperidina cítrica mediante el estudio de la viscosidad dinámica dirigida 20045-186. Generación de Proyectos Internos de Investigación CIATEJ (PIICS). En ejecución.
- 2020 Determinación del comportamiento reológico de muestras de snacks extruidos durante una estadía de residencias (internacional) (Extrudesnack). Proyecto de Recursos propios institución CITEagroindustrial Chavimochic del Ministerio de la Producción de Perú. Finalizado
- 2019-2024 Plataforma Tecnológica Pulpo Maya para el Desarrollo de Productos de Alto Valor Agregado: YUC-2017-01-01-6559 (Pulpomaya). En ejecución.
 2019-2022 Proyecto FOMIX-Gno del Estado de Yucatán.
 2022-2024 Programa Presupuestario F003 Programas Nacionales Estratégicos de Ciencia, Tecnología y Vinculación con los Sectores Social, Público Y Privado
<https://sipse.com/novedades-yucatan/surge-planta-procesadora-en-yucatan-para-potenciar-pulpo-maya-389467.html>
<https://www.noticiascontrapunto.com.mx/se-contruira-planta-procesadora-de-productos-a-base-de-pulpo/>
- 2016-2018 Establecimiento del proceso piloto para la elaboración de alimentos regionales en bolsas flexibles estériles: 15037 (Platilloyuc). Fondo para Emprendedores de

Yucatán FONDEY*. Productores Asociados de la Península de Yucatán S.A. de C.V.
Finalizado

<http://conacytprensa.mx/index.php/tecnologia/biotecnologia/23331-yucatan-mundo-cochinita-pibil>

<https://www.yucatan.com.mx/merida/2018/10/15/plan-piloto-para-vender-cochinita-pibil-en-empaque-71640.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=KyTgrWbkUSU>

<https://www.youtube.com/watch?v=UizYvtFDG4o>

2016-2017 Establecimiento del proceso de elaboración de bebidas suplementadas con hesperidina y sabor natural regional para asegurar su calidad y una extensa vida de anaquel: 230174 (Antioxijugo). Programa de Estímulos a la Innovación PEI. Finalizado

https://www.youtube.com/watch?v=Bt7jYwuEuOg&index=19&list=PLUXfjz1LL_DJslxD-wfOC1bAoOL2Gxdgj

2013-2015 Evaluación a nivel piloto del efecto de tratamiento térmico sobre la calidad microbiológica, fisicoquímica, nutrimental, sensorial y vida de anaquel del puré de chile habanero: 198257 (Térmicochile). Fondo Programa de Estímulos a la Innovación (PEI) 2013. Proyecto en ejecución. Industria Agrícola Maya S.A. de C.V. Finalizado

<https://www.youtube.com/watch?v=-wP3n6BO9XI>

Proyectos de Comunicación de la Ciencia como RT

2020-2021 Difusión del rol nutri-funcional de productos lácteos sobre el síndrome metabólico ante el actual escenario SARS-Cov2: transformación a medios digitales de recursos intangibles e infraestructura del CIATEJ como acciones de prevención (Lactoweb). Proyecto COECYTJAL. Finalizado.

<https://grupolacteos.mx/>

<https://www.cronica.com.mx/academia/lactoweb-pagina-sobre-quieres-producto-lacteos.html>

2020-2021 Simposio Intrapeninsular para la reconexión de las Ciencias en Innovación Biotecnológica con el sector Agroindustrial en un escenario pos-Covid19 (Simpointrapeninsular) (no. 313987, Apoyo para Congresos, Convenciones, Seminarios, Simposios, Exposiciones, Talleres y demás eventos relacionados con el fortalecimiento del sector de CTI 2020. Proyecto Fondos Sectoriales. Finalizado.

<https://www.lajornadamaya.mx/yucatan/35403/ciatej-yucatan-presenta-el-simposio-reconexion-academia-agroindustria>

Proyectos de Infraestructura Científica como RT

2014-2015 Infraestructura científico-tecnológica para el fortalecimiento a la investigación de las Propiedades Físicas de los Alimentos de la línea de Desarrollo y Calidad de Alimentos y Bebidas de la Unidad Sureste del CIATEJ: 224806 (Reolotextura). Fondo de infraestructura. Finalizado

Servicios Tecnológicos como RT

- 2021-2022 Evaluación de muestras de vainilla y fresa durante su deshidratación en colectores piloto (SVainilla1). Proyecto de Recursos Propios. Universidad de Guanajuato. En ejecución.
- 2021 Análisis de Actividad Antioxidante y Polifenoles Totales de Bebidas de la Empresa Reca (Recantiox). Proyecto de Recursos Propios. Casa Reca. Finalizado
- 2019 Servicio de esterilización y elaboración de la vida de anaquel de cochinita pibil envasada de la empresa “El Tío Yuca”: 2004500079 (Tioyucochi, Tioyucservi1). Proyecto de Recursos Propios. El Tío Yuca. Finalizados
- 2018 Servicio de análisis microbiológicos en cochinita pibil envasada de la empresa Manjar Mayabki (Microsmanjar 1, 2 y 3): US372018; US452018; US672018. Proyectos de Recursos Propios*. Manjar Mayabki S.A. de C.V. Finalizados
- 2017 Elaboración y cuantificación del efecto del precocimiento de muestras de cochinita pibil envasadas a vacío: 2004500039 (Manjarmayabki). Proyecto de Recursos Propios*. Manjar Mayabki S.A. de C.V. Finalizado
- 2015 Deshidratación de hojas de yerbabuena (*Clinopodium douglasii*) a nivel piloto mediante calor convectivo: 2004500020. Proyecto de Recursos Propios. Proyecto concluido. Grupo R3 S.A. de C.V. Finalizado

Proyectos de Desarrollo Institucional RT

- 2022 Support Graduate Students' English Skills for Scientific Purposes (MEX1006). Programa Piloto de Servicio Virtual de Peace Corps México. Proyecto Peace Corps-CIATEJ. Finalizado.

Instructor (Capacitación)

- 2024 Dr. Manuel Octavio Ramírez Sucre. TALLER DE TRANSFORMACIÓN DE CARNE OVINA, EN APOYO AL SECTOR GANADERO. Mérida, Yucatán, 11 de junio del 2024. Impartido en las instalaciones de CIATEJ Sureste el 11 de junio del presente. Duración de 6 horas.
- 2015 Curso enfocado en el uso del viscosímetro Brookfield LVDV3 para muestras de salsa/puré de chile habanero 2004500023. Proyecto de Recursos Propios. Proyecto concluido. Industria Agrícola Maya S.A. de C.V. Finalizado

Proyectos como Colaborador

- 2021-2023 Intercambio de conocimientos para la generación de valor agregado de productos apícolas de los Montes de María, Colombia, y Yucatán, México (ColombiaMex Miel). Universidad de Cartagena (APC-AMEXID). Proyecto finalizado.
- 2020-2021 Desarrollo de una salsa fermentada de chile habanero empleando una bacteria ácido láctica, con alta fluidez y reducida concentración de sólidos suspendidos: 15126 (Fermentachile 2). Picantes del Mayab S.P.R. De R.L. De C.V. Proyecto finalizado.
- 2020-2021 Curso especializado en el aprovechamiento integral, alternativo e innovador de la nuez pecanera orientado a estudiantes con vocación emprendedora 1239. Fondo del Programa de Apoyos para Actividades Científicas, Tecnológicas y de Innovación CONACYT 2020. Finalizado
- 2020 Estimación de la vida de anaquel (VAIndamaya). Capacitación. Fondo propio. Industria Agrícola Maya. Finalizado
- 2019 Implementation of the engineering learning community introduction to research (ELCIR). Texas ATM University. Finalizado.
- 2016-2020 Análisis de los cambios metabólicos durante el desarrollo del fruto *Capsicum chinense* jacq cultivado en diferentes tipos de suelo: 257588 (Metabolómicachile). Fondo de Investigación en Ciencia Básica 2015. Medición de propiedades fisicoquímicas y dimensionales, análisis estadístico. Finalizado.
- 2017-2019 Desarrollo de una salsa fermentada de chile habanero empleando una bacteria ácido láctica, con alta fluidez y reducida concentración de sólidos suspendidos: 15126 (Fermentachile). Picantes del Mayab S.P.R. De R.L. De C.V. Finalizado.
- 2018-2019 Formulación de una bebida láctea funcional sabor chocolate baja en calorías: 251595 (LecheMuui). Proyecto de Estímulos a la Innovación 2018. Proyecto concluido.
- 2017-2018 Agrosistemas Yaxchilam SSPR de RL de CV. Desarrollo de formulaciones con aditivos naturales de postas de tilapia, empacadas al alto vacío y tratamiento térmico como opción de alimento saludable: 240260 (Tilapia). Fondo de Estímulos a la Innovación 2017. Finalizado.
- 2017-2018 Fortalecimiento de la infraestructura para el desarrollo tecnológico y la innovación de la actividad agroalimentaria del Estado de Chiapas: 274425. Fondo FOMIX-Gobierno del Estado de Chiapas. Finalizado.
- 2017 Mejora en el proceso extractivo de hesperidina y validación de su aplicación en la formulación de bebidas regionales funcionales (Infusiónhespe). Obtención de lotes de prototipo en las instalaciones de la empresa. Finalizado.

- 2017 Calabaza. Impulso de la gastronomía mexicana a través de desarrollos tecnológicos y fortalecimiento de la cadena de valor para el sistema producto calabaza (*Cucurbita* especies). SAGARPA 2016. Finalizado.
- 2017 Desarrollo de una fórmula en polvo para la elaboración de un “snack” tipo marquesitas y formulación de un aderezo de miel y jalea real para el mercado de Estados Unidos que caigan dentro de la categoría de “clean label” (etiqueta limpia) (Snackmarquesita). Corporativo Multieventos de Yucatán, S.A. de C.V. Medición de propiedades reológicas y texturales. Finalizado.
- 2015-2016 Desarrollo de mejoras en el proceso de elaboración de adobo de achiote, y estandarización y caracterización del contenido de capsaicinoides en una pasta base concentrada de chile habanero: 221313. Fondo Programa de Estímulos a la Innovación (PEI) 2015. Finalizado.
- 2014-2016 Factibilidad técnica y financiera del nopal para la producción de metano, etanol y coproductos: 195157. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán 2013. Finalizado.
- 2014 Desarrollo de proceso piloto para la obtención de edulcorantes a partir de hojas de *Stevia rebaudiana* Bertoni, variedad Morita II: 212859. Proyecto del Programa de Estímulos a la Innovación PEI 2014. Finalizado.
- 2014 Desarrollo de productos horneados reducidos en grasas y azúcares enriquecidos con fibra dietética y proteína: 209919. Proyecto del Programa de Estímulos a la Innovación PEI 2014. Finalizado.
- 2014-2015 Establecimiento a nivel piloto de un proceso para la obtención de extractos bioactivos de subproductos de cítrico: 220510. Proyecto del Programa de Estímulos a la Innovación PEI 2014. Finalizado
- 2012-2014 Encapsulación molecular de hesperidina de alta pureza obtenida a partir de desechos de la industria juguera, y su efecto en la vida de anaquel de jugo de naranja procesado: 170230. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Campeche 2012. Finalizado.
- 2012-2014 Aprovechamiento integral de los subproductos de la industria citrícola del Estado de Yucatán para la obtención de metabolitos de alto valor agregado: 169165. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno Estado de Yucatán 2011. Finalizado.
- 2011-2014 Fortalecimiento de la cadena de valor del Chile Habanero de la Península de Yucatán mediante el establecimiento de su sistema alimentario: 173407. Eje 2 Inocuidad y trazabilidad. Fondo Institucional de Fomento Regional para el Desarrollo. Científico, Tecnológico y de Innovación (FORDECYT). Finalizado.
- 2012-2013 Fortalecimiento de la infraestructura del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología (CIATEJ) integrante del SIIDETHEY, en el Parque Científico y Tecnológico

de Yucatán: 187166. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán 2012. Finalizado.

2011-2013 Infraestructura Estratégica para articular el Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico de Yucatán (SIIDETEX): 90937. Proyecto Estratégico Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán 2008. Finalizado.

2011-2013 Infraestructura complementaria para los laboratorios estratégicos: Planta Piloto Procesadora de Alimentos y Banco de Germoplasma para articular el sistema de Investigación, Innovación y desarrollo Científico y Tecnológico del Estado de Yucatán (SIIDETEX): 151839. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno Estado de Yucatán 2011. Finalizado.

2007 TEXAS A&M UNIVERSITY / CONACYT. Collaborative Research Grant Program
Depto. Ing. Química y Alimentos
Lugar: Cholula, Puebla, México
Proyecto: Mezclas sinérgicas de agentes desinfectantes en productos vegetales frescos. (*Microbial Safety of Fresh and Fresh-Cut Produce*)
Coordinado por los Drs. Aurelio López-Malo y Alejandro Castillo. 2006-2007.
(aprox. \$25,000 USD). Finalizado.

VIII. PATENTES

2020-2023 Solicitud de patente. Expediente: MX/a/2024/014045. Folio de Recepción: MX/E/2024/080982. Identificador de la Solicitud: 190292. Método para la Extracción de Colágeno.

2014-2018 Patente otorgada MX2014015444, Proceso de Secado por Micro Aspersión y Preparación del Complejo de Inclusión Hesperidina/Ciclodextrina (Coautor).
http://lp.espacenet.com/publicationDetails/biblio?DB=lp.espacenet.com&II=0&ND=3&adjacent=true&locale=es_LP&FT=D&date=20160615&CC=MX&NR=2014015444A&KC=A
https://ciatej.mx/files/patentes/patent_622290282a33a.pdf

IX. PUBLICACIONES

Artículos en revistas internacionales arbitrados (IF = Impact Factor)

1. Joaquín Fernández-Cabal, Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Juan Valerio Cauch-Rodríguez, Manuel Octavio Ramírez-Sucre and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2025. Recent Developments in *Citrus aurantium* L.: An Overview of Bioactive Compounds, Extraction Techniques, and Technological Applications. *Processes*, 13(120): 1-34.
<https://doi.org/10.3390/pr13010120>
2. Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Juan Valerio Cauch-Rodríguez, Manuel Octavio Ramírez-Sucre and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil Optimization of Spray Drying

Conditions for a *Capsicum chinense* Leaf Extract Rich in Polyphenols Obtained by Ultrasonic Probe/NADES. 2024. *ChemEngineering*, 8(131):1-17.

<https://doi.org/10.3390/chemengineering8060131>

3. Manuel Octavio Ramírez-Sucre, Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Anahí López-Martínez and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. Evaluation of Polyphenol Profile from Citrus Peel Obtained by Natural Deep Eutectic Solvent/Ultrasound Extraction. 2024. *Processes*, (12) 1-172072. <https://doi.org/10.3390/pr12102072>
4. Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera, Manuel Octavio Ramírez-Sucre, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil, Adán Cabal-Prieto, José Manuel Sánchez-Orea, José Andrés Herrera-Corredor. 2024. Influence of soil type and ripening degree on the intensity and sensory dominance of Mexican habanero chili (*Capsicum chinense* Jacq.). *Journal of Sensory Studies*, 2024;39:e12930. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/joss.12930?af=R> IF: 2.831, ISSN: 1745-459X
5. Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Juan Valerio Cauich-Rodríguez, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2023. Optimization of Spray-Drying Conditions of Microencapsulated Habanero Pepper (*Capsicum chinense* Jacq.) Extracts and Physicochemical Characterization of the Microcapsules. *Processes*, 11(1238):1-24. <https://doi.org/10.3390/pr11041238>
6. Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Matteo Scampicchio, Giovanna Ferrentino, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2023. Evaluation of the Capsaicinoid Extraction Conditions from Mexican *Capsicum chinense* Var. Mayapan with Supercritical Fluid Extraction (SFE). *Processes*, 11(2272): 1-12. <https://doi.org/10.3390/pr11082272>
7. Joaquín Aldair León-Villalobos, Yanik Ixchel Maldonado-Astudillo, Javier Jiménez-Hernández, Patricia Alvarez-Fitz, Enrique Flores-Andrade, Yaneth Castro-Coronel, **Octavio Ramírez-Sucre**, Ricardo Salazar. 2023. Effect of calcium hydroxide on pasting, thermal, and water adsorption behavior, and the flow properties of nixtamalized corn flour. *Journal of Food Process Engineering*, e14366: 1-10. <https://doi.org/10.1111/jfpe.14366>
8. Olga Lucila Ruiz Sabogal, Manuel Octavio Ramírez Sucre, Ingrid Mayanin Rodríguez, Kevin Alejandro Avilés Betanzos, Anahí López Martínez. Evaluación del contenido de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en subproductos de cítricos de la península de Yucatán. 2023. *Revista Neogranadina*, 19(1):87-97, 5316. Facultad de Ciencias Básicas. ISSN: 1900-4699, e-ISSN: 2500. <https://revistas.umng.edu.co/index.php/rfcb/article/view/739>
9. Lorena Guadalupe Ramón-Canul, Adán Cabal-Prieto, Teresita Amairani Rodríguez-Ramírez, Lucía Sánchez-Arellano, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil, Jasiel Valdivia-Sánchez, Luis Alfonso Can-Herrera, José Andrés Herrera-Corredor & Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera. 2023. Pivot© and check-all-that-apply techniques for the analysis of honey adulteration: impact on consumer liking,

emotions and memories. *International Journal of Food Science and Technology*, 1-21. <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.16488>

10. Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Juan Valerio Cauich-Rodríguez, Marisela González-Ávila, Matteo Scampicchio, Ksenia Morozova, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2023. Natural Deep Eutectic Solvent Optimization to Obtain an Extract Rich in Polyphenols from *Capsicum chinense* Leaves Using an Ultrasonic Probe. *Processes*, 11(1729): 1-20. <https://doi.org/10.3390/pr11061729>
11. Andrea Elizabeth Mendoza-Osorno, Kevin Alejandro Avilés-Betanzos, Alberto Uc-Varguez, Rommel Carballo-Castañeda, Aldo Moreno-Ulloa, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2023. Metabolomic Profiling (LC-MS2) of Flowers and Bee Honey of Dzidzilche (*Gymnopodium floribundum* Rolfe) and Jabin (*Piscidia piscipula* L. Sarg.) from Yucatán, México. *Processes*, 11(3028): 1-24. <https://doi.org/10.3390/pr11103028>
12. Cabal-Prieto, A., Sánchez-Arellano, L., Herrera-Corredor, J.A., Rodríguez-Miranda, J., Prinyawiwatkul, W., Ramon-Canul, L.G., Toledano-Toledano, F., Rodríguez-Buenfil, I.M., **Ramírez-Sucre. M.O.**, Hernández-Salinas, G., Ramírez-Rivera, E.J. 2022. Effects of COVID-19 on sensory and cognitive perception of mild and severe diagnosed and recovered patients versus healthy consumers. *Journal of Sensory Studies*, 37(5): 1-14. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/joss.12798> IF: 2.831, ISSN: 1745-459X
13. Diego López Salas, Julio Oney Montalvo, Emmanuel de Jesus Ramírez-Rivera, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2022. Evaluation of the Volatile Composition and Sensory Behavior of Habanero Pepper during Lactic Acid Fermentation by *L. plantarum*. *Foods*, 11, 3618. <https://www.mdpi.com/2304-8158/11/22/3618> IF: 3.975, ISSN: 2311-5637
14. Diego López Salas, Julio Oney Montalvo, Emmanuel de Jesus Ramírez-Rivera, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2022. Fermentation of habanero pepper by two lactic acid bacteria and its effect on the production of volatile compounds. *Fermentation*, 8, 219, 1-13. <https://www.mdpi.com/2311-5637/8/5/219> IF: 3.975, ISSN: 2311-5637
15. Kevin Alejandro Avilés-Betanzos 1, Julio Enrique Oney-Montalvo 1, Juan Valerio Cauich-Rodríguez, Marisela González-Ávila, Matteo Scampicchio, Ksenia Morozova, Manuel Octavio Ramírez-Sucre, and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. Antioxidant Capacity, Vitamin C and Polyphenol Profile Evaluation of a *Capsicum chinense* By-Product Extract Obtained by Ultrasound Using Eutectic Solvent. *Plants*, 2060, 11, 15, 1-17. <https://www.mdpi.com/2223-7747/11/15/2060> IF: 4.658, ISSN: 2223-7747
16. Julio Enrique Oney-Montalvo, Diego López-Salas, Emmanuel de Jesus Ramírez-Rivera, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2022. Evaluation of the soil effect on the volatile compounds in Habanero pepper. *Horticulturae*, 8, 428, 1-13. <https://www.mdpi.com/2311-7524/8/5/428> IF: 2.331, ISSN: 2311-7524

17. Julio Enrique Oney-Montalvo, Ksenia Morozova, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Matteo Scampicchio and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2022. Determination of Peak Purity in HPLC by Coupling Coulometric Array Detection and Two-Dimensional Correlation Analysis. *Sensors*, 1794, 1-11. <https://www.mdpi.com/1424-8220/22/5/1794> . IF: 3.576, ISSN: 1424-8220
18. Julio Enrique Oney-Montalvo, Adriana Cristina de Silva Madrigal, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2021. Effect of the Soil and Ripening Stage in *Capsicum chinense* var. Jaguar on the Content of Carotenoids and Vitamins. *Horticulturae*, 7(11), 1-16. <https://www.mdpi.com/2311-7524/7/11/442> IF: 2.331, ISSN: 2311-7524
19. **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Julio Enrique Oney-Montalvo, Mariela Carolina Lopez-Navarrete, Jesús Alberto Barron-Zambrano, José Andrés Herrera-Corredor, Adán Cabal-Prieto, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil & Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera. 2021. Authenticity markers in habanero pepper (*Capsicum chinense*) by the quantification of mineral multielements through ICP-Spectroscopy. *Food Science and Technology*, 1-9. <https://doi.org/10.1590/fst.24121> IF= 1.946 ISSN: 2689-1816
20. Claudia Peralta-Cruz, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil, Adán Cabal-Prieto, Víctor Daniel Cuervo-Osorio, Julio Enrique Oney-Montalvo, José Andrés Herrera-Corredor, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera. 2021. Modeling consumer satisfaction to identify drivers for liking: An online survey based on images of Habanero pepper (*Capsicum chinense* Jacq.). *Journal of Sensory Studies*, 36, 6: 1-10. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/joss.12696> IF= 2.991 ISSN: 1745-459X
21. Julio Enrique Oney Montalvo, Ksenia Morozova, Giovanna Ferrentino, Manuel Octavio Ramirez Sucre, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Matteo Scampicchio. Effects of local environmental factors on the spiciness of habanero chili peppers (*Capsicum chinense* Jacq.) by coulometric electronic tongue. 2021. *European Food Research and Technology*, 247:101-110. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-020-03610-z> IF: 2.998. ISSN 1438-2385, 1438-2377
22. Suastegui-Baylón, L.; Salazar, R.; Maldonado-Astudillo, Y.I.; Ramírez-Sucre, M.O.; Arámbula, G.; Flores, V.; Jiménez-Hernández, 2021. J. Physical, Chemical and Rheological Characterization of Tuber and Starch from *Ceiba aesculifolia* subsp. parvifolia. *Molecules*, 26, 7. <https://doi.org/10.3390/molecules26072097>. IF=3.267. ISSN: 1420-3049
23. Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera, Uriel Alejandro Morales-Carrera, Rogelio Limón-Rivera, Susana Isabel Castillo-Martínez, Gregorio Hernández-Salinas, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and José Andrés Herrera-Corredor. 2021. Development and validation of a methodology for the sensometric characterization of high pungency peppers: case of habanero pepper (*Capsicum chinense*). *International Journal of Food Science and Technology*, 56(2): 573-586 <https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/ijfs.14735>

24. Julio E. Oney-Montalvo, Alberto Uc-Varguez, Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2020. Influence of Soil Composition on the Profile and Content of Polyphenols in Habanero Peppers (*Capsicum chinense* Jacq.). *Agronomy*, 10(9): 1234 (<https://www.mdpi.com/2073-4395/10/9/1234>). <https://doi.org/10.3390/agronomy10091234>. ISSN: 20734395. IF=2.603
25. Ramón-Canul, L. G., Ramón-Canul, F. C., Moo-Huchin, V. M., Herrera-Corredor, J. A., Cabal-Prieto, A., **Ramírez-Sucre, M. O.** and Ramírez-Rivera, E. J. 2020. Sensory characterization, dominant attributes in time and consumer preference of industrial and artisanal mexican chocolates. *International Food Research Journal*, 27(5): 941-950 [http://ifrj.upm.edu.my/27%20\(05\)%202020/DONE%20-%2018%20-%20IFRJ20015.R2.pdf](http://ifrj.upm.edu.my/27%20(05)%202020/DONE%20-%2018%20-%20IFRJ20015.R2.pdf) ISSN: 2231 7546. IF: 0.662
26. Lorena Guadalupe Ramón-Canul, Diana Laura Margarito-Carrizal, Rogelio Limón-Rivera, Uriel Alejandro Morales-Carrera, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Adan Cabal-Prieto, José Andrés Herrera-Corredor, Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera. 2020. Technique for order of preference by similarity to ideal solution (TOPSIS) method for the generation of external preference mapping using rapid sensometric techniques. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 101(8): 3298-3307. <https://doi.org/10.1002/jsfa.10959> ISSN: 1097-0010. Print ISSN:0022-5142. Impact factor: 2.614
27. Julio Enrique Oney Montalvo, Ksenia Morozova, Giovanna Ferrentino, **Manuel Octavio Ramírez Sucre**, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Matteo Scampicchio. 2020. Effects of Local Environmental Factors on the Spiciness of Habanero Chili Peppers (*Capsicum chinense* Jacq.) by Coulometric Electronic Tongue. *European Food Research and Technology*. 247:101-110. <https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-020-03610-z>. ISSN: 1438-2385. IF=2.366.
28. Oney-Montalvo J.E., Aviles-Betanzos K.A., Jesus Ramirez-Rivera E.D., **Ramirez-Sucre M.O.**, Rodriguez-Buenl I.M. (2020). Polyphenols content in *Capsicum chinense* fruits at different harvest times and their correlation with the antioxidant activity. *Plants*, 9 (10), art. no. 1394, pp. 1-15. ISSN: 2223-7747, Impact Factor: 2.762 <https://doi.org/10.3390/plants9101394>
29. Maria de Fatima Medina-Lara, Ramon Souza-Perera, Manuel Martinez-Estevez, **Manuel Ramirez-Sucre**, Ingrid Rodriguez-Buenfil, and Ileana Echevarria-Machado. 2019. Red and Brown Soils Increase the Development and Content of Nutrients in Habanero Pepper Subjected to Irrigation Water with High Electrical Conductivity. *HortScience*, 54(11) (<https://journals.ashs.org/hortsci/view/journals/hortsci/54/11/article-p2039.xml>) <https://doi.org/10.21273/HORTSCI14157-19>, IF: 1.300
30. Emmanuel de Jesús Ramírez-Rivera, Uriel Alejandro Morales-Carrera, Rogelio Limón-Rivera, Susana Isabel Castillo-Martínez, Gregorio Hernández-Salinas, **Manuel Octavio**

- Ramírez-Sucre** and José Andrés Herrera-Corredor. 2020. Analytic Hierarchy Process as an Alternative for the Selection of Vocabularies for Sensory Characterization and Consumer Preference. *Journal of Sensory Studies*, 35(1):1-11. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/joss.12547> , <https://doi.org/10.1111/joss.12547> IF: 2.780 ISSN: 1745-459X
31. López-Domínguez C.M., **Ramírez-Sucre M.O.**, Rodríguez-Buenfil I.M. 2019. Enzymatic hydrolysis of *Opuntia ficus-indica* cladode and alcohol production using *Acinetobacter pittii* and *Kluyveromyces marxianus*: pH, temperature and microorganism effect. *Biotechnology Reports*, 24(e00384):1-6. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.btre.2019.e00384> ISSN: 2215-017X IF=0.965
32. Ksenia Morozova, Ingrid Rodríguez-Buenfil, Cindy López-Domínguez, **Manuel Ramírez-Sucre**, Davide Ballabio, and Matteo Scampicchio. 2019. Capsaicinoids in Chili Habanero by Flow Injection with Coulometric Array Detection. *Electroanalysis*, 31:1-8. <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/elan.201800705> , <https://doi.org/10.1002/elan.201800705> Impact factor:2.544 Online ISSN:1521-4109
33. Hernández-Morales M. A., Maldonado-Astudillo Y. I, Jiménez-Hernández J, Salazar R., **Ramírez-Sucre M. O.**, Ibarz A., Utrilla-Coello R.G., Ortuño-Pineda C. 2018. Physicochemical and Rheological properties of gum seed and pulp from *Hymenaea courbaril*. *CyTA - Journal of Food*, 16(1): 986-992. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19476337.2018.1513955> , <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1513955>, IF: 1.653 ISSN electrónico: 19476345
34. Eduardo José Burgos-Valencia, José Alberto Narváez-Zapata, Guadalupe López-Puc, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre**, Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2017. Carbohydrate assimilation profile of two wild strains of genus *Candida* in a mixture of hexoses and pentoses by alcohol production. *International Journal of Advanced Research*, 5 (7): 192-204. [http://www.journalijar.com/article/18394/carbohydrate-assimilation-profile-of-two-wild-strains-of-genus-candida-in-a-mixture-of-hexoses-and-pentoses-by-alcohol-production./](http://www.journalijar.com/article/18394/carbohydrate-assimilation-profile-of-two-wild-strains-of-genus-candida-in-a-mixture-of-hexoses-and-pentoses-by-alcohol-production/)
35. Raziél Estrada-Martínez, Neith Pacheco-López, **Manuel Ramírez-Sucre** and Ingrid Rodríguez-Buenfil. 2017. Capability of *Candidas* to Ferment Mixtures of Carbohydrates to Alcohol in Free Cells and Co-Culture. *Journal of Food Science and Engineering*, 7:1-16. ISSN: 2159-5828 (print) 2164-5795 (online). <http://www.davidpublisher.org/index.php/Home/Article/index?id=32577.html>
36. **Ramírez-Sucre M.O.**, Tárrega A., Costell E., y Vélez-Ruiz J.F. 2014. Dessert models: Effect of calcium chloride on the rheological and sensory properties of pea protein/k-carrageenan systems. *European International Journal of Science and Technology*, 3(4): 69-86. https://www.eijst.org.uk/images/frontImages/gallery/Vol._3_No._4/9.pdf

37. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2014. Effect of formulation and storage on physicochemical and flow properties of custards flavored with caramel. *Journal of Food Engineering*, 142: 221-227.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0260877414002544>
38. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2013. Physicochemical, rheological and stability characterization of a caramel flavored yogurth. *LWT - Food Science and Technology*, 51(1): 233-241.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643812003945>
39. Tárrega, **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz and E. Costell. 2012. Effect of whey and pea protein blends on the rheological and sensory properties of protein-based model systems. *Journal of Food Engineering*, 109(3):467-474.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0260877411005991>
40. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2011. The physicochemical and rheological properties of a milk drink flavoured with cajeta, a Mexican caramel jam. *International Journal of Dairy Technology*, 64(2):294-304.
<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/j.1471-0307.2010.00657.x>

Artículos en revistas nacionales indexadas

1. Gustavo Aguilar-Piloto, Andrea Carolina Negrón-Díaz, Víctor Manuel Moo-Huchin, Manuel Octavio Ramírez-Sucre, Mariana Delgadillo-Díaz, Luis Fernando Cuevas-Glory, Enrique Sauri-Duch. Ultrasound-assisted extraction (UAE) of phenolic compounds from *Brosimum alicastrum* fruit and their antioxidant capacity. *Ecosist. Recur. Agropec.* Núm. Esp. III: e3655, 2023. <https://doi.org/10.19136/era.a10nIII.3655>
2. Tiburcio Juárez González, Yanik Ixchel Maldonado Astudillo, Ricardo González Mateos, **Manuel Octavio Ramírez Sucre**, Patricia Álvarez Fitz, Ricardo Salazar. 2021. Caracterización físicoquímica y sensorial de café de la montaña de Guerrero. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 12(6):15. <https://doi.org/10.29312/remexca.v12i6.2773> IF: 0.3016, ISSN: 2007-9230, 2007-2934
3. Oney-Montalo J., López-Domínguez C., Zamacona-Ruiz M., Gómez-Rincón E., **Ramírez-Sucrez M.** Rodríguez-Buenfil I. 2019. Metabolites present in *Capsicum chinense* of two ripening stages cultivated in different soil types in Yucatan, Mexico. *Bionatura*. CS(01):09. , <http://revistabionatura.com/cs-2018.01.01.9.html> online version ISSN 1390-9355, print version ISSN 1390-9347, IF: 0.2
4. **Manuel Octavio Ramírez Sucre**, Lezvy Vianey Chi Colli y Élide Gastélum Martínez. 2019. Análisis de comportamiento al flujo y color de bebidas comerciales lácteas sabor chocolate y homólogas. *Tlamati*, 9(2):37-44 <http://tlamati.uagro.mx/t92/t926.pdf> , ISSN: 2007-2066

5. **Manuel Octavio Ramírez Sucre**, Salma Alejandra Enriquez Valencia, y Élica Gastélum Martínez. 2019. Elaboración de un alimento con harina de semilla de ramón (*Brosimum alicastrum*) y almendra (*Amygdalus communis* L.) y su caracterización reológica. *Tlamati*, 9(2):20-24 <http://tlamati.uagro.mx/t92/t923.pdf>
6. Cindy Mariel López-Domínguez, **Manuel Octavio Ramírez-Sucre** and Ingrid Mayanin Rodríguez-Buenfil. 2018. Different schemas of saccharification and fermentation for bioethanol production from *Opuntia ficus-indica* cladode flour with wild strains. *Bionatura*, CS(01):10 <https://www.revistabionatura.com/files/CS-2018.01.01.10---Revista-bionatura.pdf> online version ISSN 1390-9355, print version ISSN 1390-9355, IF: 0.2
7. **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**, Pérez-Ramírez, Dania Adalid, Landa-Habana, Lorena, y Zárata-Juárez, Mónica. 2017. Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las propiedades fisicoquímicas de semillas de tamarindo (*T. indica*) recién cosechado y almacenado por un año. *Foro de Estudios sobre Guerrero*, 4(3):99-104. <http://www.fesgro.mx/journal/Extenso/RevistaFesgro2016Oficial.pdf>
8. **Ramírez-Sucre M.O.**, Ayora-Talavera T.R, Rodríguez-Buenfil I.M., y Gastélum-Martínez E. 2016. Physicochemical quality of lime and lemon commercial concentrates and its effect on final product standarization. *Mexican Journal of Biotechnology*, 1(1):150-156. <https://www.mexjbiotechnol.com/volume1issue1>
https://docs.wixstatic.com/ugd/38ce56_e0af90d3c2c34a89a3aea288aecbbd93.pdf
9. Gastélum-Martínez E., **Ramírez-Sucre M.O.**, Rodríguez-Buenfil I.M., y Morales-Landa, J.L. 2016. Astringency reduction of cashew apple (*Anacardium occidentale* L.) to be used as alternative for human consumption. *Mexican Journal of Biotechnology*, 1(2):20-28. <https://www.mexjbiotechnol.com/volume1issue2>
10. **Ramírez-Sucre, M. O.**, Baigts-Allende, D.K. 2016. Efecto del tratamiento térmico en el comportamiento reológico de pastas de chile habanero adicionadas con goma guar y goma xantana. *Agrociencia*, 50(7):837-847. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1405-31952016000700837&lng=es&nrm=iso

Artículos en revistas no indexadas

1. Cindy M. López-Domínguez, Melissa Zamacona-Ruiz, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Sacarificación y fermentación de harina de *Opuntia ficus-indica* empleando microorganismos silvestres (BF.V-01). *Revista del Centro de Graduados del Instituto Tecnológico de Mérida*, 33(73): 290-294. <https://www.revistadelcentrodegraduados.com/2018/10/v-33-n-73.html>
2. Melissa Zamacona-Ruiz, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Comparación de dos métodos de extracción y secado para la cuantificación de carotenoides en chile habanero. *Revista del Centro de Graduados del Instituto Tecnológico*

de Mérida, 33(73): 65-68. <https://www.revistadelcentrodegraduados.com/2018/10/v-33-n-73.html>

3. Enrique Gómez-Rincón, Nohemí del C. Reyes-Vazquez, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Actividad antioxidante y su correlación con parámetros colorimétricos de *Capsicum chinense* jacq secado por dos métodos. *Revista del Centro de Graduados del Instituto Tecnológico de Mérida*, 33(73): 38-42. <https://www.revistadelcentrodegraduados.com/2018/10/v-33-n-73.html>
4. Juan D. Rodríguez-Rodríguez, Nohemí del C. Reyes-Vazquez, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Efecto del secado sobre el contenido de capsaicinoides de chile habanero cultivado en diferentes suelos (aceptado: AVM.II-21). *Revista del Centro de Graduados del Instituto Tecnológico de Mérida*, 33(73): 82-85. <https://www.revistadelcentrodegraduados.com/2018/10/v-33-n-73.html>
5. Rodríguez-Buenfil I. M., **Ramírez-Sucre M. O.**, Echevarría-Machado I. 2017. Soils of Yucatan: Effect on the growth of the habanero chili plant (*Capsicum chinense*). *Agricultural Research & Technology*, 8(1):1-2. ISSN: 2471-6774 (Open Access Journal). <https://juniperpublishers.com/artoaj/pdf/ARTOAJMS.ID.555730.pdf>
6. Lizzie V. Baas Dzul, Ingrid M. Rodríguez Buenfil, Angeles Sánchez Contreras, Manuel O. Ramírez Sucre, Neith Aracely Pacheco López. 2014. Efecto del secado sobre la concentración de polifenoles y actividad biológica de subproductos cítricos. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 67(2): 641-643. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/refame/issue/view/5130/1406>;
7. Neith A. Pacheco López, Teresa Ayora Talavera, Manuel Ramirez Sucre, Ingrid Rodríguez-Buenfil. 2014. Evaluacion de las Condiciones de Extracción en el Contenido de Capsaicinoides de Chile Habanero. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 67(2): 695-697. 614-616. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/refame/issue/view/5130/1406>;
8. Angeles Sánchez Contreras, Manuel O. Ramírez Sucre, Neith A. Pacheco López e Ingrid Rodríguez Buenfil. 2014. Encapsulación molecular de hesperidina obtenida de desechos de cáscara de cítricos (*Citrus sinensis*). *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 67(2): 97-98. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/refame/issue/view/5130/1406>
9. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2009. Efecto de la incorporación de estabilizantes en la viscosidad de bebidas lácteas no fermentadas. *TSIA. Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*, 4(2):4-13. [http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-2/TSIA-3\(2\)-Ramirez-Sucre-et-al-2009.pdf](http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-2/TSIA-3(2)-Ramirez-Sucre-et-al-2009.pdf)
10. **M.O. Ramírez-Sucre**, A. López-Malo y E. Palou-García. 2009. Eficacia de diversos agentes desinfectantes en la sanitización de hortalizas frescas. *TSIA Temas Selectos de Ingeniería de Alimentos*. 3(1):1-10. [http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-1/TSIA-3\(1\)-Ramirez-Sucre-et-al-2009.pdf](http://www.udlap.mx/WP/tsia/files/No3-Vol-1/TSIA-3(1)-Ramirez-Sucre-et-al-2009.pdf)

Capítulos de libro en editoriales de prestigio internacional

1. L. Ocampo-García, W. Torres-Arreola, E. García-Márquez, N. V. Valenzuela-Grijalva, **M. O. Ramírez-Sucre**, and E. Gastélum-Martínez. Bioactive Compounds from Marine Water Ecosystem. En: Current Status of Marine Water Microbiology. Cap. 20. Pp: 433-459. Editores: Ravindra Soni, Lourdes Morales-Oyervides, Deep Chandra Suyal, Mireille Fouillaud. Springer. *Current Status of Marine Water Microbiology*. (Volume 1: 433-459 pp), ISBN 978-981-99-5021-8 ISBN 978-981-99-5022-5 (eBook).
<https://doi.org/10.1007/978-981-99-5022-5>
<https://link.springer.com/book/10.1007/978-981-99-5022-5?page=2#toc>
2. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Gastélum-Martínez, E.I, Ayora-Talavera, T.R., Pacheco-López, N.A., Sánchez-Contreras, M.A. & Rodríguez-Buenfil I.M. 2019. Process and impact of the addition of biocompounds on the development of pasteurized healthy juices (rheology of juices). In Elsevier (Eds.), *Engineering of Non-alcoholic beverages. Emerging trends and developments in beverage science* (Volume 6: 273-307 pp). Bucharest, Romania: ELSEVIER
<https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/B9780128166857000094>,
<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-816685-7.00009-4> isbn 978-0-12-816685-7

Capítulos de libro en editoriales de nacionales

1. **Ramírez-Sucre, Manuel O.**, Vélez-Ruiz, Jorge F., Ramírez-Rivera, Emmanuel J., y Rodríguez-Buenfil, Ingrid M. (2020). Estudio transcosecha y poscosecha del desarrollo de textura como característica de calidad de chile habanero de la península de Yucatán. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 12. Pp: 218-241. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M., y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: 978-607-8734-09-2.
https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf
2. López-Puc, Guadalupe, Rodríguez-Rodríguez, Juan D., **Ramírez-Sucre, Manuel O.**, Rodríguez-Buenfil, Ingrid M. (2020). Manejo agronómico y los factores que influyen en el crecimiento y desarrollo de las plantas del cultivo de chile habanero. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 1, Pp: 4-23. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M.,y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: ISBN: 978-607-8734-09-2.
https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf
3. López-Puc, Guadalupe., Ramírez-Sucre, Manuel O. y Rodríguez-Buenfil, Ingrid M. (2020). Capsaicinoides en chile habanero (*Capsicum chinense* J.) y factores que afectan su producción. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 6, Pp: 95-116. Editores: Rodríguez Buenfil I., **Ramírez-Sucre M.**,y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso:

4. Rodríguez-Buenfil, Ingrid M., Oney-Montalvo, Julio E., Gómez-Rincón, Enrique, **Ramírez-Sucre, Manuel O.** (2020). Polifenoles en chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) y factores que afectan su producción. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 7. Pp: 117-133. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M.,y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: ISBN: 978-607-8734-09 2. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf
5. Oney-Montalvo, Julio E., Zamacona-Ruiz, Melissa, **Ramírez-Sucre, Manuel O.**, Rodríguez-Buenfil, Ingrid M. (2020). Carotenoides en chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) y factores que afectan su producción. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 8. Pp: 134-153. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M.,y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: ISBN: 978-607-8734-09 2. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf
6. Oney-Montalvo, Julio E., **Ramírez-Sucre, Manuel O.**, Rodríguez-Buenfil, Ingrid M. (2020). Vitaminas en chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) y factores que afectan su producción. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 9. Pp: 154-169. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M.,y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: ISBN: 978-607-8734-09 2. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf
7. Reyes-Vázquez, Nohemí C., Esquivel-Hernández, Diego A., **Ramírez-Sucre, Manuel O.**, Morales-Landa, Juan L. y Rodríguez-Buenfil, Ingrid M.(2020). Análisis integrativo del color y metabolómica dirigida de metabolitos asociados al chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.). Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 13. Pp: 242-262. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M.,y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: ISBN: 978-607-8734-09 2. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf
8. Ramírez-Rivera, Emmanuel D.J., Sánchez-Valera, Oscar V.1, Herrera-Corredor, José A., **Ramírez-Sucre, Manuel O.**, Rodríguez-Buenfil, Ingrid M., y Ramón-Canul, Lorena G. (2020). Técnicas sensométricas y su correlación instrumental para la evaluación de chiles: una revisión. Dentro del libro: Metabolómica y cultivo del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) de la península de Yucatán. Cap. 14. Pp: 263-277. Editores: Rodríguez Buenfil I., Ramírez-Sucre M., y Ramírez-Rivera E. Editado por CIATEJ /CONACYT. ISBN impreso: 978-607-8734-08-5. ISBN electrónico: ISBN: 978-607-8734-09 2. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05dd8bb2e1a.pdf

9. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2018. Efecto de la incorporación de estabilizantes en la viscosidad de bebidas lácteas no fermentadas. In Jimenez-Munguía, M.T., Vergara-Balderas, F., Mani-López, E. y Bárcenas-Pozos, M.E. (Eds.), *Tendencia en la Ciencia de Alimentos* (273-288 pp). Puebla: México, Colección *Sapientia* UDLAP (Escuela de Ingeniería). ISBN: 978-607-7690-76-4.
<https://tiendauniversitaria.udlap.mx/collections/libros/products/tendencias-en-la-ciencia-de-alimentos>
10. Rodríguez-Buenfil I.M., Ramírez-Sucre M.O., Evangelista- Martínez Z, Ayora-Talavera T.R. y Reyes-Vázquez N.C. 2017. Inocuidad del Chile Habanero Procesado. En: Inocuidad y Trazabilidad en los Alimentos Mexicanos. Lugo Melchor, Y.M., Alvarado Osuna, C. & Ramírez Cerda E.L. (Eds.) México: Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. (CIATEJ). 274p. ISBN 978-607-97548-0-8. Disponible en: https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5c9cee7713603.pdf
11. Ramírez Sucre MO, Gastélum Martínez E, Rodríguez Buenfil I. 2012. Fortalecimiento del Sistema de Investigación: Infraestructura de la Nueva Sede. En: CIATEJ: Una década de investigación e innovación en el sureste de México. Rodríguez Buenfil I y González Flores T (Eds.) México: Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán, FOMIX. 303p. ISBN 978-607-9060-11-4. Disponible en: https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5f05f4c98178f.pdf

En preparación

1. López-Domínguez C.M., **Ramírez-Sucre M.O.**, Wu J.H.D. y Rodríguez-Buenfil I.M. 2020. Effect of wild hydrolytic bacteria growth on the physicochemical properties and flow behavior of *Opuntia ficus indica* culture media. *Biorheology*.
2. Hilario-Jiménez, D.L. y **Ramírez-Sucre, M.O.** 2019. Estudio reológico y análisis del perfil de textura de pastas de *Tamarindus indica* L. sustituidas con sorbitol. Revista Tlamati Sabiduría. (9:especial 2)
3. SanRomán-Ávila, D.A., Ramos-Díaz, A.L., **Ramírez-Sucre, M.O.**, Rodríguez-Buenfil, I.M. 2019. Determination of botanical origin, physical and rheological parameters of different honeys from Yucatan, Mexico.
4. **Manuel Ramírez-Sucre**, Rafael López-Ruiz, Juan Rodríguez-Rodríguez, Enrique Gómez-Rincón, Ingrid Rodríguez-Buenfil. 2019. Análisis dimensional y de color *in situ* de chile habanero de la península de Yucatán.

X. CONGRESOS

Organizador

1. Comité Organizador del Primer Encuentro de Egresadas Y Egresados del CIATEJ 2022, Celebrado el 24 y 25 de noviembre 2022, Guadalajara, Jal.

2. Miembro del COMITÉ ORGANIZADOR En el marco del 4º Congreso Internacional de Tecnología, Innovación, Competitividad y Sostenibilidad de la Universidad Autónoma de Guerrero (UAGRO) noviembre de 2021. <https://congreso.reditics.org/>
3. Mesa en Conocimientos de Pulpo Maya. CIATEJ. Noviembre 2021 <https://youtu.be/7nbSk6t19-M>
4. Simposio Intrapeninsular para la reconexión de las Ciencias en Innovación Biotecnológica con el sector Agroindustrial en un escenario pos-Covid19. Enero 2021 <https://www.lajornadamaya.mx/yucatan/35403/ciatej-yucatan-presenta-el-simposio-reconexion-academia-agroindustria>
https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_600f33f330867.pdf

Conferencias

1. Manuel O. Ramírez Sucre. Pulpo maya para la producción de productos de alto valor agregado. Conferencia magistral. Instituto Tecnológico Superior de Calkiní. XLIX Reunión Científica de la Asociación Mexicana para la Producción Animal y Seguridad Alimentaria. 16-18 Octubre 2024.
2. Manuel O. Ramírez Sucre. Pulpo maya para la producción de productos de alto valor agregado. Facultad de Administración de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. 4º Seminario de Investigación y Competitividad Gastronómica: “Generación y Difusión del Conocimiento del Turismo y la Gastronomía”. 10 de octubre de 2024.
3. López Martínez, Anahí; Ruiz Sabogal, Olga Lucila; Avilés Betanzos Kevin Alejandro; Rodríguez Buenfil, Ingrid Mayanin; Ramírez Sucre, Manuel Octavio. Evaluación del contenido de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante en subproductos de Cítricos de la Península de Yucatán. Expotech 2024. Dado de Ibagué Colombia. UNAD Colombia. 22-24 mayo 2024.
4. Manuel O. Ramírez Sucre. Reología y Atributos Sensoriales de Productos Regionales de Alto Valor Agregado. Congreso Yucatán i6 2024. 14 de mayo 2024. <https://x.com/CIATEJ/status/1790525717110980852>
<https://www.instagram.com/p/C696YNKOOxk/?igsh=MTc4MmM1YmI2Ng>
https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0uSy4voC8qLXfid2WBegPpSAZs5L8V6AQjyorGmjExSdMY6BsuFhOMgm4BEFAR2Lil&id=100064838645015&sfnsn=scwspw
[a](#)
5. Manuel O. Ramírez Sucre. Desarrollo de productos de Alto Valor Agregado de Yucatán- Estudios reológicos. III Congreso de Ingeniería Bioquímica. Instituto Tecnológico Superior del Sur de Yucatán. 27 de noviembre 2023. <https://www.instagram.com/p/C0Uddq9Pp0L/?igsh=MTc4MmM1YmI2Ng==>
6. Manuel O. Ramírez Sucre. Alimentos *ready to eat* de la península de Yucatán, implicaciones del uso de aditivos en la matriz alimentaria. Día Mundial de la Alimentación 2023 17 de octubre de 2023, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

Facultad de Ciencias de la Nutrición y Alimentos Subsede Acapetahua, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas; a 17 de octubre de 2023.

7. Manuel O. Ramírez Sucre. La viscosidad y los alimentos de la vida diaria. Escuela Preparatoria Estatal No. 7 "Eligio Ancona". Mérida, Yucatán a 14 Octubre de 2023
8. Manuel O. Ramírez Sucre. Desarrollos tecnológicos de Pulpo maya: el potencial infravalorado de esta proteína animal del Sureste de México. I Foro Científico Tecnológico Proteínas de Origen Animal en la Alimentación Humana. CIATEJ-CUCBA (Universidad de Guadalajara), Guadalajara Jalisco, 5 y 6 de octubre de 2023.
<https://ciatej.mx/el-ciatej/comunicacion/Noticias/Se-realiza-primer-Foro--Proteinas-de-origen-animal-en-la-alimentacion-humana/353>
9. Manuel O. Ramírez Sucre. De una idea al mercado: productos alimentarios I+D+i exitosos en el sureste. Workshops realizados en el stand de FOOD LABS CIATEJ. THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2023. 27 y 28 de septiembre 2023, Centro Citibanamex, Ciudad de México.
10. Manuel O. Ramírez Sucre. Solventes eutecticos como "solventes verdes" para la extracción de metabolitos de interés. Ciclo de conferencias de la Red Café con Ciencia, UNAD-Colombia. 22 de Septiembre 2023. Colombia.
11. Manuel O. Ramírez Sucre. Desarrollo de Alto Valor Agregado para el fortalecimiento del pulpo maya de la región y otros productos. Conferencia para estudiantes de las carreras de TSU en Procesos Alimentarios y de Ingeniería en Procesos Bioalimentarios. 17 de julio de 2023.
12. Manuel O. Ramírez Sucre. Reología como herramienta de fortalecimiento crítico de proyectos productivos y de innovación en México. Conferencia Magistral. IV Congreso Internacional de Ciencias Básicas e Ingeniería, 17 al 21 de octubre de 2022, Universidad de los Llanos, Villavicencio, Colombia.
https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02omdu5uI5JpoHz63pqAZg5nyCuGwRXOWRs8w2tGneLjX42iSqkZiaBBopMuRd1isZl&id=100064838645015&sfnsn=scwspwa
13. Nidia Valenzuela- Grijalva, Manuel O. Ramírez-Sucre, Élica Gastélum-Martínez. 2022. Biotransformación del subproducto de *Octopus maya* con *Bacillus subtilis* para la obtención de un ingrediente funcional y nutracéutico con potencial uso en la alimentación animal. XI Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sur-Sureste (SMBB). 08-11 noviembre 2022, Campeche, Campeche. https://smbb.mx/wp-content/uploads/2023/08/Area-01_-Biotecnologia-pecuaria.pdf
14. María Dolores García Parra, Juan José Barrón Ramírez, Manuel Octavio Ramírez Sucre. Evaluación de dos tipos de escaldado (inmersión en agua y calor húmedo) de brazos de pulpo maya con fines de uso en embutidos de origen cárnico. 1er Simposio de productos pesqueros y acuícolas: Investigación, Desarrollo e Innovación (CIATEJ-UTC). CIATEJ-Universidad Tecnológica de la Costa. 01 Abril 2022, Guadalajara, Jalisco.

15. Elena Olivares Morales, Manuel Octavio Ramírez Sucre, Élica Gastélum. 2022. Evaluación de los análisis fisicoquímicos de un producto de alto valor agregado a base de pulpo maya (*Octopus maya*) estilo pibil de Yucatán en un periodo corto de vida de anaquel. XI Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sur-Sureste (SMBB). 08-11 noviembre 2022, Campeche, Campeche. https://smbb.mx/wp-content/uploads/2023/08/Area-01_-Biotecnologia-pecuaria.pdf

16. Gabriela Guevara Serrano, Manuel Octavio Ramírez Sucre, Élica Gastélum Martínez. 2022. Evaluación fisicoquímica de un producto a base de pulpo maya (*Octopus maya*) estilo relleno negro de Yucatán durante 5 semanas de almacenamiento. XI Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sur-Sureste (SMBB). 08-11 noviembre 2022, Campeche, Campeche. https://smbb.mx/wp-content/uploads/2023/08/Area-01_-Biotecnologia-pecuaria.pdf

17. I. Elizondo-de la Fuente, M. D. García-Parra, J. Jiménez-Hernández, C. Arancibia, E. Gastelum-Martínez, M. O. Ramírez-Sucre. Gelling Temperature of endemic mayan octopus (*Octopus maya*) muscle of three locations of Yucatan. World Aquaculture (WAS) 2021. May 24 - 27, 2022, Mérida, México. <https://www.was.org/Meeting/Program/PaperDetail/158956>

18. M. O. Ramírez-Sucre. Avances del proyecto Pulpo maya. Simposio Intrapeninsular para la reconexión de las Ciencias en Innovación Biotecnológica con el sector Agroindustrial en un escenario pos-Covid19. Enero 2021. Sierra Papacal, Mérida, Yucatán, México. https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_600f33f330867.pdf

19. Rodríguez Mázmela C, Ramirez Rivera E J, Rodriguez Buenfil I M, **Ramírez Sucre M O**. Comportamiento reológico de masa extruida de quinoa subproducto de café del Amazonas para elaborar un snack saludable. 8° Congreso de la Facultad de Ingeniería Química (CONFIQ-8), realizado el 29 y 30 de octubre de 2020. <https://www.ingquimica.uady.mx/sitios/config8/orales.html> ; https://www.ingquimica.uady.mx/sitios/config8/archivos/memorias_config8_2.pdf

20. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2019. Desarrollo y estandarización de la formulación de productos procesados. PROCAMPECHE. Campeche, Campeche. 21 de febrero

21. **Ramírez-Sucre MO**, Baeza-Melchor T, Echevarria I and Rodríguez-Buenfil IM. 2018. Quality of habanero chili by texture measurements: Fresh-cut and post-harvest study. *Journal of Food, Nutrition and Population Health*. 2:49-50. Proceedings of 2nd Euroscicon Conference on Food Technology, 14-16 de mayo, Rome, Italy. ISSN 2577-0586. DOI 10.21767/2577-0586-C1-002. <http://www.imedpub.com/proceedings/quality-of-habanero-chili-by-texture-measurements-freshcut-and-postharvest-study-2313.html> **

22. Rodríguez-Buenfil Ingrid, Lopez-Dominguez Cindy, Morozova Ksenia, Scampicchio Matteo and **Ramírez-Sucre Manuel**. 2018. Capsaicinoids and vitamin C in habanero chili (*Capsicum chinense*) cultivated in different types of soils form Yucatán, Mexico. *Journal of Food Nutrition Population Health*. 2: 49. Proceedings of 2nd Euroscicon Conference on

Food Technology, 14-16 de mayo, Rome, Italy. ISSN 2577-0586. DOI 10.21767/2577-0586-C1-002. <http://www.imedpub.com/proceedings/capsaicinoids-and-vitamin-c-in-habanero-chili-capsicum-chinense-cultivated-in-different-types-of-soils-from-yucatan-mexi-2306.html> **

23. Acosta González, Jesus, **Ramírez Sucre, Manuel Octavio**, Gastélum Martínez, Élica. 2018 Ramón. Elaboración de una bebida homóloga láctea a base de amaranto (*Amarantus* spp.) y harina de semillas de ramón. V Congreso Interinstitucional de Jóvenes Investigadores. Segundo Lugar, área Biotecnología y Ciencias Agropecuarias. Monterrey, N.L. México, noviembre de 2018. http://eventos.uanl.mx/congreso_jovenes/index.html
24. Enriquez Valencia, Salma Alejandra, **Ramírez Sucre, Manuel Octavio**, y Gastélum Martínez, Élica. 2018. Elaboración de un alimento de harina de ramón (*Brosimum alicastrum*) y almendra (*Amygalus communis* L.) y su caracterización reológica. *Segundo Congreso Internacional de Innovación Competitividad y Sustentabilidad*. Acapulco de Juárez a 29 y 30 de Octubre de 2018.
25. **Ramírez-Sucre M.O.** y Rodríguez-Buenfil I.M. 2017. Habanero chili plants: hardness dependency on the type of soil. *Journal of Geology & Geophysics*. 6(6):56. Proceedings of Annual Congress on Soil Sciences. 04-05 de diciembre, Madrid, España. ISSN 2381-8719. DOI 104172/2381-8715-C1-015. <https://www.omicsonline.org/proceedings/habanero-chili-plants-hardness-dependency-on-the-type-of-soil-81535.html>
26. Rodríguez-Buenfil IM, Uc-Varguez A, López-Puc G., **Ramírez-Sucre MO**. 2017. Characterization of three types of soils from Yucatán México and evaluation of their effect on the growth of habanero chili plants. *Journal of Geology & Geophysics*. 6(6):47. Proceedings of Annual Congress on Soil Sciences. 04-05 de diciembre, Madrid, España. <https://www.omicsonline.org/proceedings/characterization-of-three-types-of-soils-from-yucatan-mexico-and-evaluation-of-their-effect-on-the-growth-of-habanero-ch-81529.html>
27. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Gastélum-Martínez, E. y Valdéz-Muñoz, D.A. 2016. Drying Kinetics and Physical Properties of Two Varieties of Peppermint Leaves (*Clinopodium douglasii*) Dehydrated at Pilot Plant Level. *IAFP's 5th Latin American Symposium in Food Safety & 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting*. 09-11 de noviembre, Cancún, Quintana Roo.*
<http://www.microbiosymas.com/ewExternalFiles/PROCEEDINGS%20LATIN%20FOOD%202016.pdf>
28. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Baigts-Allende D.K., Evangelista-Martínez, Z., Gastélum-Martínez, E., Ayora-Talavera, T.R., y Rodríguez-Buenfil, I.M. 2016. Evaluación de la Calidad Microbiológica y Físicoquímica de jugos de naranja con y sin tratamiento térmico a nivel piloto. *XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería*. 21-26 de junio, Guadalajara, Jalisco.
<https://smbb.mx/congresos%20smbb/guadalajara15/PDF/XVI/trabajos/III/IIC-96.pdf>

29. Angeles Sánchez Contreras, Neith A. Pacheco López, **Manuel Ramírez Sucre**, Ingrid Rodríguez Buenfil. 2015. Extracción y caracterización de hesperidina obtenida de residuos de la industrialización de naranja, para su inclusión molecular en ciclodextrina. BT-JP34. *Revista Latinoamericana de Química. Suplemento Especial-2015*. <https://es.scribd.com/document/283458158/Memorias-RIIPN-Mayo2015-Sanchez-Et-Al>
30. N. A. Pacheco López, C.A. Ramos Chan, M. A. Sanchez Contreras, T. R. Ayora Talavera, **M. O. Ramírez Sucre**, I. M. Rodríguez Buenfil. 2014. Evaluation of Acids Used In Food Industry on the Pectin Recovery from Citrus Waste Flour. *6th Food Science Biotechnology Safety. Congreso Internacional AMECA*, 08-10 de Octubre; Monterrey, Nuevo León, México. Disponible en: <http://www.microbiosymas.com/ProcFSBS2014.pdf>
31. N.A. Pacheco López, N. Medina Torres, T.R. Ayora Talavera, **M.O. Ramírez Sucre**, M.A. Sánchez Contreras and I.M. Rodríguez Buenfil. 2014. Evaluation of the Lemon Essential Oil on the Physicochemical and Sensory Characteristics of Habanero Chili Pepper (*Capsicum chinense* Jacq) Purée. *6th Food Science Biotechnology Safety. Congreso Internacional AMECA*, 08-10 de Octubre; Monterrey, Nuevo León, México. Disponible en: <http://www.microbiosymas.com/ProcFSBS2014.pdf>
32. **M.O. Ramírez-Sucre** y J.F. Vélez-Ruiz. Propiedades reológicas de natillas sabor cajeta. *VI Simposio Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*, Villahermosa, Tabasco, Septiembre 10-14, 2012.
33. **M.O. Ramírez-Sucre** y J.F. Vélez-Ruiz. Análisis fisicoquímico, reológico y de estabilidad de un yogur saborizado con cajeta (PA-002). *CIBIA 8. Congreso IberoAmericano de Ingeniería de Alimentos*, Lima, Perú, Octubre 23-26, 2011
34. **M.O. Ramírez-Sucre** y J.F. Vélez-Ruiz. Caracterización fisicoquímica y reológica de un yogur de cajeta. *XXXII Encuentro Nacional y 1er Congreso Internacional, AMIDIQ, Quintana Roo*, México, 3-6 de Mayo, 2011
35. **M.O. Ramírez-Sucre** y J.F. Vélez-Ruiz. New flavored yogurt beverage: physicochemical and flow characterization. *International Conference of Food Innovation, Food INNOVA 2010*. Valencia, España, 25-29 de Octubre, 2010
36. **M.O. Ramírez-Sucre**, M.E. Sosa-Morales and J.F. Vélez-Ruiz. 2010. Formulation and characterization of a cajeta milk beverage. *American Society of Agricultural and Biological Engineers (ASABE)*. Annual International Meeting, Pittsburgh, Pennsylvania, Junio 20-23, 2010.
37. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2010. Efecto de la incorporación de cajeta en las propiedades de una bebida láctea. (LA73). *XII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos*. Guanajuato, Gto. México, Mayo 27-28, 2010
38. **M.O. Ramírez-Sucre**, J.F. Vélez-Ruiz. 2010. Efecto de la incorporación de cajeta en las propiedades de flujo de una bebida láctea. (A-18). *Congreso Internacional de Ingeniería Química, Ambiental y de Alimentos (CONIIQUAA)*. Puebla, México, Marzo 8-11, 2010

39. **M.O. Ramírez-Sucre** y J.F. Vélez-Ruiz. Propiedades de flujo de bebidas lácteas, fermentadas y no fermentadas (64-A2). *Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA VII)*, Bogotá, Colombia, Septiembre 6-9, 2009
40. **M.O. Ramírez-Sucre**, A. López-Malo y E. Palou-García. 2009. Eficacia de diversos agentes desinfectantes en la sanitización de lechuga (09-B4). *Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA VII)*, Bogotá, Colombia, Septiembre 6-9, 2009

Carteles en Congresos

1. Anahi López Martínez, Elida Gastelum Martínez, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Manuel Octavio Ramírez Sucre. Development of an Isotonic Pseudo-Gelling Beverage Fortified with Aloe Vera Extract Capsules and Evaluation of its Physical Properties. Universidad Anáhuac Mayab. Dirección de Investigación y Desarrollo. 2do. Congreso de Investigación y Desarrollo. Mérida, Yucatán del 11 al 15 de noviembre de 2024.
2. Erick Rodolfo Montes Hernández, Elida Gastélum Martínez, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Manuel Octavio Ramírez Sucre. Efecto de la adición de proteínas vegetales a Nuggets de Octopus maya sobre sus propiedades físicas, reológicas y texturales. Universidad Anáhuac Mayab. Dirección de Investigación y Desarrollo. 2do. Congreso de Investigación y Desarrollo. Mérida, Yucatán del 11 al 15 de noviembre de 2024.
3. Ramírez-Sucre, M.O., Rodríguez-Buenfil, I.M., Vega-Carreño, M.I., Cabal-Prieto, A., Herrera-Corredor, J.A., Hernández-Arzaba, J.U.C., Cuervo-Osorio, V.D., Sánchez-Orea, J.M. Armida-Lozano, J., Hernández-Chaparro, N.L., Ramírez-Rivera, E.J. Analysis of intensity and dominance of Mexican habanero Chili (*Capsicum chinense* Jacq.) with different degrees of repening and grown in different soils. Mexican Association of Food Science. 11th International Food Science, Biotechnology and Safety Congress Latin Food 2024. Noviembre 13-15, Tuxtla Gutierrez Chiapas. Mx.
4. Juan José Barroso Ramírez, Manuel Octavio Ramírez Sucre, María Dolores García-Parra. Escaldado de brazos de pulpo maya para fines de uso en la preparación de otros platillos. I Foro Científico Tecnológico Proteínas de Origen Animal en la Alimentación Humana. CIATEJ-CUCBA (Universidad de Guadalajara), Guadalajara Jalisco, 5 y 6 de octubre de 2023.
5. Nidia Valenzuela Grijalva, Manuel O Ramírez, Sucre, Élica Gastélum Martínez. Subproducto de *Octopus maya* como un Ingrediente Funcional y Nutraceutico con Potencial Uso en la Alimentacion Animal. XI Congreso REDBIO. 14 de octubre de 2022, Mérida, Yucatán, México.
6. Benítez-Nogueron A, Hernández-Chávez I, Rodríguez-Buenfil I, Ramírez-Sucre M. Actividad antioxidante y polifenoles totales de pulpo maya (*Octopus maya*) secado en horno convectivo. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8 - 10 de junio de 2022, Guadalajara, Jalisco, México.

7. I. Elizondo-de la Fuente, M. D. García-Parra, J. Jiménez-Hernández, C. Arancibia, E. Gastelum-Martínez, M. O. Ramírez-Sucre. Gelling Temperature of endemic mayan octopus (*Octopus Maya*) muscle of three locations of Yucatan. World Aquaculture (WAS) 2021. May 24 - 27, 2022, Mérida, México.
<https://wasblobstorage.blob.core.windows.net/meeting-abstracts/WA2021AbstractsBook.pdf>
<https://www.was.org/Meeting/Program/PaperDetail/158956>
8. Lisset Ocampo, Elida Gastélum, Manuel Octavio Ramírez, Eristeo García, Jorge Fernando Vélez. Texture profile analysis of collagen extract from Octopus maya. World Aquaculture (WAS) 2021. May 24 - 27, 2022, Mérida, México.
<https://wasblobstorage.blob.core.windows.net/meeting-abstracts/WA2021AbstractsBook.pdf>
<https://www.was.org/Meeting/Program/PaperDetail/158959>
9. Carlos Rosas, Claudia Caamal-Monsreal Pedro Gallardo, Cristina Pascual, Maite Mascaró, Arely Paredes, Laura Vidal, Diana de Yta, Marco Antonio Ponce, Adolfo Sánchez Zamora1, Gemma L Martínez Moreno, Gabriela Gaxiola, Manuel Valenzuela, Claudia Durruty, Carlos Maldonado, Miguel Olvera-Novoa, Victor Vidal, Dalila Aldana, Martha Rosalia Enriquez Diaz, Mariel Gullian Klanjan, Miguel Vela Magaña, Javier Aranda Nah, Maria Luisa Isla, Juan José Sandoval-Gio, Ma de los Ángeles Sanchez, Manuel O. Ramírez Sucre, Ruby A. Valdez Ojeda, Gaspar R. Poot López. LA ACUACULTURA EN YUCATÁN: UNA PROPUESTA QUE ARTICULA A LOS SECTORES SOCIALES, ACADEMICOS Y GUBERNAMENTALES. World Aquaculture (WAS) 2021. May 24 - 27, 2022, Mérida, México.
<https://www.was.org/Meeting/Program/PaperDetail/159051>
- 10.I. Elizondo-De La Fuente, E. Gastelum-Martínez, M. D. García-Parra, J. Jiménez-Hernández, C. A. Arancibia Aguilar, M. O. Ramírez-Sucre. 2021. Rheological, viscoelastic and textural characterization of Brosimum alicastrum seed flour pastes. 9th International Forum on Industrial Bioprocessing IBA-IFIBIOP 2021. Universidad Autónoma de Coahuila, Septiembre 12-15. Book of abstracts: 202.
- 11.L. Ocampo-García, E. Gastélum-Martínez, E. García-Márquez, J.F. Vélez-Ruiz, M.O. Ramírez-Sucre. 2021. Rheological characterization of a protein extract from Octopus Maya´s wastes. 9th International Forum on Industrial Bioprocessing IBA-IFIBIOP 2021. Universidad Autónoma de Coahuila, Septiembre 12-15. Book of abstracts: 227.
12. García, Hernández, A., Ramírez-Rivera, E.J.1, Rodríguez Buenfil I.M., Ramírez, Sucre, M.O. Caracterización física y microbiológica de pulpo maya (*Octopus maya*) de tres localidades del estado de Yucatán. VI Encuentro Internacional sobre Biotecnología en la UAT 1-4 de diciembre 2019. Tlaxcala, México
13. Cindy M. López-Domínguez, Melissa Zamacona-Ruiz, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Sacarificación y fermentación de harina de *Opuntia ficus-*

indica empleando microorganismos silvestres (BF.V-01). *IX Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sureste (CBBS)*. Mérida Yucatán, 24 al 26 de octubre de 2018.

14. Melissa Zamacona-Ruiz, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Comparación de dos métodos de extracción y secado para la cuantificación de carotenoides en chile habanero (AVM.II-22). *IX Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sureste (CBBS)*. Mérida Yucatán, 24 al 26 de octubre de 2018.
15. Enrique Gómez-Rincón, Nohemí del C. Reyes-Vazquez, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Actividad antioxidante y su correlación con parámetros colorimétricos de *Capsicum chinense* jacq secado por dos métodos. *IX Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sureste (CBBS)*. Mérida Yucatán, 24 al 26 de octubre de 2018.
16. Juan D. Rodríguez-Rodríguez, Nohemí del C. Reyes-Vazquez, **Manuel O. Ramírez-Sucre**, Ingrid M. Rodríguez-Buenfil. 2018. Efecto del secado sobre el contenido de capsaicinoides de chile habanero cultivado en diferentes suelos (AVM.II-21). *IX Congreso de Biotecnología y Bioingeniería del Sureste (CBBS)*. Mérida Yucatán, 24 al 26 de octubre de 2018.
17. Lopez-Dominguez Cindy, Wu David, **Ramírez-Sucre M.**, Rodríguez Buenfil, I. 2017. Fermentative capacity of wild yeasts in *Opuntia ficus-indica* flour medium like sole carbon source. *33rd International Specialised Symposium on Yeast (ISSY 33)*, 26-29 June 2017. Cork, Ireland. (PP 77, Page 79). <https://microbiologysociety.org/uploads/assets/uploaded/83380323-5407-4776-9f62fca521b2eddd.pdf>
18. Rodríguez-Buenfil I.M., Burgos-Valencia E., López-Puc G., Narváez-Zapata J., **Ramírez-Sucre M.** 2017. Assimilation profile of two candida wild-type strains to ferment carbohydrates mixtures to alcohol. *33rd International Specialised Symposium on Yeast, (ISSY 33)*. 26-29 June 2017. Cork, Ireland. (PP 72, pag 74). <https://microbiologysociety.org/uploads/assets/uploaded/83380323-5407-4776-9f62fca521b2eddd.pdf>
19. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Gastélum-Martínez, E. y Valdéz-Muñoz, D.A. 2016. Drying Kinetics and Physical Properties of Two Varieties of Peppermint Leaves (*Clinopodium douglasii*) Dehydrated at Pilot Plant Level. *IAFP's 5th Latin American Symposium in Food Safety & 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting*. 09-11 de noviembre, Cancún, Quintana Roo.* <http://www.microbiosymas.com/ewExternalFiles/BOOK%20OF%20ABSTRACTS%20LATIN%20FOOD%202016.pdf>
20. López-Dominguez, C., Wu, D., **Ramírez-Sucre, M.** y Rodríguez-Buenfil I. 2016. Determinación Hidrolítica de Bacterias Silvestres empleando Harina de Cladodios de *Opuntia ficus-indica* como Sustrato. *Food & Biotechnology International Congress 2016*. 19-21 de octubre, Pachuca, Hidalgo.

21. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Baigts-Allende D.K., Evangelista-Martínez, Z., Gastélum-Martínez, E., Ayora-Talavera, T.R., y Rodríguez-Buenfil, I.M. 2015. Evaluación de la Calidad Microbiológica y Fisicoquímica de jugos de naranja con y sin tratamiento térmico a nivel piloto. *XVI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería*, 21-26 de junio, Guadalajara, Jalisco.
22. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Estrada-Martínez, R.J., Ayora-Talavera, T.R., Rodríguez-Buenfil, I.M., y Gatélum-Martínez, E. 2015. Calidad Fisicoquímica de Concentrados de Lima y Limón comerciales y su efecto en la estandarización de producto final. II Encuentro Nacional de Biotecnología en la UATx. 6-9 de diciembre, Tlaxcala, Tlaxcala.
23. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Ayora-Talavera, T.R., Gastélum-Martínez, E., Sánchez-Contreras, M.A., y Rodríguez-Buenfil, I.M. 2015. Planta piloto de Alimentos como medio de aprovechamiento integral de subproductos (3EIB). *Tercer Encuentro Internacional en Biotecnología*, 27 de marzo, Santiago de Querétaro, Qro.
24. Pacheco-López, N.A., Sánchez-Contreras, M.A., Ayora-Talavera, T.R., Gatélum-Martínez, E., **Ramírez-Sucre, M.O.**, Baigts-Allende, D.K. y Rodríguez-Buenfil, I.M., 2015. Aprovechamiento de residuos agroindustriales para obtención de metabolitos de alto valor agregado. *Tercer encuentro Internacional de Biotecnología (3EIB)*, 27 de marzo, Santiago de Querétaro, Qro.
25. Rodríguez-Buenfil, R. Estrada-Martínez, A. Ramos-Díaz, A. Pacheco-López, A. Sánchez-Contreras, T. González-Flores, **M. Ramírez-Sucre**. 2015. Study of fermentation capacity and alcohol production of a microbial consortium in different controlled environmental conditions. *International Congress of Yeast Genetics and Molecular Biology*, septiembre 6-12, Levico Terme, Italia.
26. Angeles Sánchez Contreras, Neith A. Pacheco López, **Manuel Ramírez Sucre**, Ingrid Rodríguez Buenfil. 2015. Extracción y caracterización de hesperidina obtenida de residuos de la industrialización de naranja, para su inclusión molecular en ciclodextrina. *11va Reunión Internacional de Investigación en Productos Naturales*, 20-22 Mayo, Sn. Carlos, Sonora, México.
27. **Ramírez-Sucre, M.O.**, Ayora-Talavera T.R., Gastélum-Martínez E., Sánchez-Contreras, M.A. y Rodríguez-Buenfil I.M. 2015. Planta piloto procesadora de alimentos como medio de aprovechamiento integral de subproductos. *Tercer Encuentro Internacional de Biotecnología y el Clúster de Biotecnología BioTQ*, 27 de marzo de 2015, Sgo. De Querétaro, Querétaro, México.
28. Pacheco López Neith, **Ramírez Sucre Manuel**, Ayora-Talavera T.R., Gastélum-Martínez E., Sánchez-Contreras, M.A. González Flores Tania y Rodríguez-Buenfil I.M. 2015. Aprovechamiento de Residuos Agroindustriales para Obtención de Metabolitos de Alto Valor Agregado. *Tercer Encuentro Internacional de Biotecnología y el Clúster de Biotecnología BioTQ*, 27 de marzo de 2015, Sgo. De Querétaro, Querétaro, México.

1. Daniela Aguilar González, Teresa Gladys Cerón Carrillo, Juan Valerio Cauich Rodríguez, Emmanuel de Jesús Ramírez Rivera, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Manuel Octavio Ramírez Sucre. 2024. Las grasas buenas de Octopus maya: valor nutricional y su microencapsulación para su incorporación en alimentos. *Gaceta*, 72:19-22. Órgano Oficial de Divulgación de la Ciencia y Tecnología en Yucatán. Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del Estado de Yucatán. <https://siidetey.org/wp-content/uploads/2024/12/Gaceta%20No.%2072.pdf>
2. Ramírez-Rivera, Emmanuel de J.; Cabal-Prieto, Adán; Cuervo-Osorio, Víctor D.; Ramírez-Sucre, Manuel O.; Rodríguez-Buenfil, Ingrid M.; Oney-Montalvo, Julio E.; Can-Herrera, L.A.5 ; Herrera-Corredor, José A.6 ; Hernández-Arzaba, Juan C.; González-Reséndiz, J. J.; Uribe-Cuauhtzihua, Fernando. 2024. Diferencias de intensidad sensorial de cuatro chiles pungentes usando sensometría. *Agro-Divulgación*, 4 (6): 1-3 <https://doi.org/10.54767/ad.v4i6.366>
3. Erick Rodolfo Montes Hernández, Elida Gastélum Martínez, María Dolores García Parra, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Manuel Octavio Ramírez Sucre. Nuggets de pulpo: una innovación científica y deliciosa. 2024. *Gaceta*, 71:22-26. *Gaceta SIIDETHEY*. Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del Estado de Yucatán. Órgano Oficial de Divulgación de la Ciencia y Tecnología en Yucatán.
4. Anahí López Martínez, Olga Lucila Ruiz Sabogal, Kevin Alejandro Avilés Betanzos, Nohemí del Carmen Reyes Vázquez, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Manuel Octavio Ramírez Sucre*. 2024. Productos cítricos (toronja, naranja dulce y limón) de Yucatán y su contenido de compuestos fenólicos. *Gaceta*, 71:13-17. *Gaceta SIIDETHEY*. Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del Estado de Yucatán. Órgano Oficial de Divulgación de la Ciencia y Tecnología en Yucatán.
5. Maria Fernanda Acosta Pacheco, Élica Gastélum Martínez, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, Manuel Octavio Ramírez Sucre*. 2024. Potencial de los subproductos de Octopus maya para la extracción de geles de colágeno y su uso en la generación de biopelículas. *Gaceta*, 70:10-13. *Gaceta SIIDETHEY*. Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del Estado de Yucatán. Órgano Oficial de Divulgación de la Ciencia y Tecnología en Yucatán.
6. Manuel Octavio Ramírez Sucre, Ingrid Mayanin Rodríguez Buenfil, María Dolores García Parra, Isabel Elizondo de la Fuente, Lisset Ocampo García, Adam Jair Benítez Noguerón, Élica Gastélum Martínez. 2022. Pulpo maya: innovaciones en productos de alto valor agregado. *Gaceta*, 10(64):26-28. Órgano Oficial de Divulgación de la Ciencia y Tecnología en Yucatán. Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico del Estado de Yucatán. https://issuu.com/siidetey/docs/gaceta_no_64_final
7. I. Elizondo-De La Fuente, M. D. García-Parra, J. Jimenez-Hernández, E. Gastelum-Martínez, M. O. Ramírez-Sucre. 2021. Caracterización reológica y viscoelástica de harina

de semilla de ramón (*Brosimum alicastrum*). Extenso en Congreso. Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Zacatepec Mayo 17 - 21, Zacatepec, Morelos, México. Congreso Internacional en Tecnología, Investigación y Docencia CITID 2021, 3(3): 1-8. ISSN: 2594-0465

8. L. Ocampo-García, E. García Márquez, J.F. Vélez-Ruiz, M. O. Ramírez-Sucre y E. Gastélum-Martínez. 2021. Fuentes alternativas para la extracción de colágeno. Extenso en Congreso. Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Zacatepec, Mayo 17 - 21, Zacatepec, Morelos, México. Congreso Internacional en Tecnología, Investigación y Docencia CITID 2021, 3(3): 9-16. ISSN: 2594-0465. <http://www.itzacatepec.edu.mx/archivos/posgrado/Revista-CITID-2021-Vok.pdf>
9. Avilés Betanzos, Kevin; Oney Montalvo, Julio; **Ramírez Sucre, Manuel** y Rodríguez-Buenfil, Ingrid. 2020. Evaluación del contenido de polifenoles en extractos microencapsulados de chile habanero cultivado en diferentes suelos. Memorias en extenso Congreso Mesoamericano de Investigación UNACH. No. 7 Septiembre 2020. Pags: 1040-1044. ISSN 2395-8111. <https://www.desarrollo.idt.unach.mx/congresoMesoamericano/revista/2020/mobile/index.html#p=1041>
10. Oney Montalvo, Julio Enrique; Ramírez Rivera, Emmanuel de Jesús; **Ramírez Sucre, Manuel Octavio**; y Rodríguez-Buenfil, Ingrid Mayanin. 2020. Evaluación del contenido de carotenoides durante la maduración de *Capsicum chinense* cultivado en diferentes suelos. Memorias en extenso Congreso Mesoamericano de Investigación UNACH. No. 7 Septiembre 2020. Pags: 1035-1039. ISSN 2395-8111. <https://www.desarrollo.idt.unach.mx/congresoMesoamericano/revista/2020/mobile/index.html#p=1035>
11. Rodríguez-Buenfil Ingrid, López-Domínguez Cindy, Morozova Ksenia, Scampicchio Matteo and **Ramírez-Sucre Manuel**. Capsaicinoids and Vitamin C in habanero chili (*Capsicum chinense*) cultivated in different types of soils from Yucatán, México. Presentación oral. 2nd EuroSciCon Conference on Food Technology. 14 - 16 de Mayo, 2018 en Roma, Italia.
12. **Ramírez-Sucre M.O.**, Baeza-Melchor, T., Echevarria, I., and Rodríguez-Buenfil, I.M. Quality of habanero chili by texture measurements. fresh-cut and post-harvest study. Presentación oral. 2nd EuroSciCon Conference on Food Technology. 14 - 16 de Mayo, 2018 en Roma, Italia.
13. **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**. 2020. Desarrollo y Fomulación de Snacks extruidos. Jornada de difusión de resultados. Instituto Tecnológico de la Producción. 16 y 17 de abril de 2020. Lima, Perú*
14. Falcon Cisneros, Eder, Salazar López, Ricardo, Solis Navarrete, José Alberto, Maldonado Astudillo, Yanik Ixchel y **Ramírez Sucre, Manuel Octavio**, 2019. Cadena de valor de albahaca (*Ocimum basilicum*) deshidratada, bajo enfoque financiero y tecnológico en una

empresa de Guerrero. *Tercer Congreso Internacional de Innovación, Competitividad y Sustentabilidad*, 12 de noviembre, Acapulco, Guerrero (UAGRO)

15. **Ramírez Sucre, Manuel Octavio**. 2019. Effect of soils of Yucatán México on the physical properties of habanero chilis during a post-harvest study. 2nd Internaciotal Conference on Nutrition, Food Science and Health Management. November 20-21, Berlin, Germany.
16. **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**. 2018. Innovación crítica en la industria porcícola de Yucatán: productos regionales *ready-to-eat*. *Segundo Congreso Internacional de Innovación, Competitividad y Sustentabilidad*, 29-30 de octubre, Acapulco, Guerrero (UAGRO).
17. **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**. 2018. Análisis de comportamiento al flujo y color de bebidas comerciales lácteas sabor chocolate y homólogas. *Segundo Congreso Internacional de Innovación, Competitividad y Sustentabilidad*, 29-30 de octubre, Acapulco, Guerrero (UAGRO). *
18. **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**. 2018. Análisis dimensional y de color *in situ* de Chile Habanero de la Península de Yucatán durante el desarrollo del fruto. 2018. Sesión “Biotecnología, Biodiversidad e Impacto Ambiental” del *IV Congreso Internacional de Biotecnología y Biodiversidad*, 22 al 25 de octubre de 2018 Guayaquil, República del Ecuador.
19. **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**. 2018. Innovación de productos clave en la industria alimentaria de Yucatán. Los casos cochinita pibil y chile habanero. *Segundo Congreso Internacional de Innovación, Tecnología y Sustentabilidad*, 10 al 12 de octubre, Acapulco Guerrero (ITA).
20. **Ramírez-Sucre MO**. 2018. Efecto del tipo de suelo sobre la textura de frutos de chile habanero recién cortado y en estudio poscosecha. *Ciclo de conferencias Universidad Interserrana del Estado de Puebla-Ahuacatlán*, 04 de julio, Ahuacatlán, Puebla.
21. **Ramírez-Sucre MO**, Baeza-Melchor T, Echevarria I and Rodríguez-Buenfil IM. 2018. Quality of habanero chili by texture measurements: Fresh-cut and post-harvest study. 2018. *Second Euroscicon Conference on Food Technology*, 14-16 de mayo, Rome, Italy.**
22. **Ramírez-Sucre**; Ingrid M. Rodríguez-Buenfil; Manuel Martínez-Estévez e Ileana Echevarría-Machado. 2018. Impacto del suelo sobre crecimiento y contenido de nutrientes en chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.). 2018. Fátima Medina-Lara; Ramón Souza-Perera; **Manuel O**. *Quinto Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología Agropecuaria y 3er Simposium Internacional “Estrés biótico en plantas”*, 21-23 de marzo, Celaya, Gto, México.
23. Gastélum-Martínez, Élida; Cabrera-Sierra, María José; Rodríguez-Buenfil, Ingrid Mayanin y **Ramírez-Sucre, Manuel Octavio**. 2017. Aseguramiento de la calidad e inocuidad en cochinita pibil con presentación *ready-to-eat*. *Primer Congreso Internacional de*

Innovación, Competitividad y Sustentabilidad. Acapulco, Guerrero, México. 13-14 de Noviembre de 2017

24. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**, Cruz-Eligio Ignacio y Rodríguez-Buenfil Ingrid Mayanin. 2017. Efecto de diferentes suelos sobre las características de crecimiento de plantas de chile habanero de la Península de Yucatán para mejorar su productividad. *Primer Congreso Internacional de Innovación, Competitividad y Sustentabilidad*. Acapulco, Guerrero, México. 13-14 de Noviembre de 2017
25. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2017. Tratamiento térmico a nivel planta piloto para la conservación de productos alimenticios innovadores. *Segundo Congreso Nacional de Avances en Nutrición 2017*. Capítulo Yucatán del Colegio Mexicano de Nutriólogos. Universidad Marista, Mérida Yucatán, 15 de febrero de 2017.
26. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2016. Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las propiedades fisicoquímicas de semillas de tamarindo (*T. indica*) recién cosechado y almacenado por un año. *XXI Foro de Estudios sobre Guerrero*. 18 de noviembre. Acapulco, Guerrero.
27. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2016. Tendencias Clave en la Innovación de productos en la Industria Alimentaria del Estado de Guerrero. *Evento Académico de Competitividad, Innovación y Exportación*. Universidad Autónoma de Guerrero (UEPI, UAGRO). 28 de mayo. Acapulco, Guerrero.
28. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2016. CIATEJ: Centro de Investigación como medio para coadyuvar la solución de problemas regionales. Presentación a los Cuerpos Académicos de las Unidades de Ingeniería y Arquitectura de la Universidad Autónoma de Guerrero (UAGRO). 09 de febrero. Chilpancingo, Guerrero.
29. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2015. Plantas Piloto como medio de conferencia de valor agregado e Innovación en la Industria Alimentaria Actual. *Ciclo de Conferencias de Innovación y Biotecnología en el Estado de Guerrero* UAGRO. 23 de Noviembre. Chilpancingo, Guerrero.
30. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2015. Alimentos de Valor Agregado. *Gobernanza e Impulso a las Agendas de Innovación*. 07 de Julio. Tuxtla Gutiérrez Chiapas*
31. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2015. Tecnologías de la Conservación. *Ciclo de pláticas y Conferencias del Instituto Tecnológico Superior de Calkiní* del Estado de Campeche ITESCAM. 26 de Mayo, Calkiní, Campeche.
32. **Ramírez-Sucre Manuel Octavio**. 2015. Productos Innovadores de Coco de Alto Valor Agregado. II Feria del Coco. *Confederación Nacional Campesina, Liga de comunidades Agrarias y Sindicatos Campesinos de Quintana Roo*. Ene 30-Feb 01, Chetumal, Quintana Roo.

XII. FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Tutor de posdoctorado

- 2020-2021 Validación de marcadores de autenticidad y su influencia en las emociones y la satisfacción de los consumidores de chile habanero (*Capsicum chinense* jacq.) con denominación de origen de la Península de Yucatán. Estancias Posdoctorales 2do Año 2020 - 1. Posdoctorante: Emmanuel de Jesús Ramirez Rivera. Proyecto en ejecución. Finalizado
- 2019-2020 Determinación de marcadores de autenticidad químico, instrumental y sensorial del chile habanero (*Capsicum chinense* jacq.) con denominación de origen de la península de Yucatán. Estancias Posdoctorales 1er Año 2019 - 1. Posdoctorante: Emmanuel de Jesús Ramirez Rivera. Finalizado

Nivel Doctorado

- 2021-2025 Codirector de tesis de doctorado. Kevin Alejandro Avilés Betanzos. Doctorado en Innovaciones Biotecnológicas. Aprovechamiento de un subproducto de chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) para el diseño de un alimento funcional a partir de un extracto rico en polifenoles obtenido por una tecnología de extracción verde y su evaluación en un simulador de tracto digestivo ARIS. En ejecución.
- 2018-2021 Codirector de tesis de doctorado/ Sinodal Secretario de Examen Profesional. Doctorado en Innovaciones Biotecnológicas. Julio Enrique Oney Montalvo. Identificación y cuantificación de los principales metabolitos en chile habanero (*Capsicum chinense* jacq.) en diferentes estados de madurez mediante sensores electroanalíticos y cromatografía líquida y de gases. Titulado.
- 2015-2018 Asesor de tesis doctorado. Cindy Mariel López Dominguez. Estudio de la capacidad hidrolítica y fermentativa de microorganismos silvestres para la producción de bioetanol a partir de cladodios de *Opuntia ficus-indica* variedad milpa alta. PNPIC: PICYT. Titulada: 14 de Diciembre.

Nivel Maestría

- 2024-2026 Director de tesis maestría. Daniela Aguilar González. Maestría en Innovación Biotecnológica. Efecto de la incorporación de ácidos grasos encapsulados de aceite de pulpo maya de la Península de Yucatán a un producto de panificación sobre sus propiedades reológicas, fisicoquímicas, texturales, microestructurales y sensoriales. En ejecución
- 2024-2026 CoDirector de tesis maestría. María José Góngora. Maestría en Innovación Biotecnológica. Desarrollo de recubrimientos para extender la vida poscosecha en productos agrícolas a base de metabolitos de *Streptomyces*. En ejecución.

- 2024-2026 CoDirector de tesis maestría. Joaquín Fernández Cabal. Maestría en Innovación Biotecnológica. Aprovechamiento de un subproducto de cítricos mediante la elaboración de un extracto rico en polifenoles obtenido por extracción con Solventes Eutécticos.
- 2023-2025 Director de tesis maestría. María Fernanda Acosta Pacheco. Maestría en Innovación Biotecnológica. Caracterización de las propiedades fisicoquímicas y reológicas de geles de colágeno de *Octopus maya* con posible aplicación como biopelículas en la industria alimentaria. En ejecución.
- 2022-2024 CoDirector de tesis maestría. Andrea Elizabeth Mendoza-Osorno. Maestría en Innovación Biotecnológica. Identificación y cuantificación de polifenoles en mieles de *Apis mellifera* y su correlación con la flora predominante de diferentes zonas de Yucatán. Titulada: 25 Octubre
- 2020-2022 Asesor tesis maestría. Rabit Jesús Jaimes Bustamante. Aprovechamiento del bagazo de agave mezcalero como alternativa de diversificación económica para la Unión de productores de mezcal Xochicalehualatl de Guerrero, S.P.R. de R.L. Maestría en Competitividad y Sustentabilidad. UAGRO. Titulado: 14 octubre
- 2020-2022 Asesor tesis maestría. Joaquín Aldahir Leon Villalobos. Propiedades físicas, químicas y termodinámicas de la harina de maíz nixtamalizada con hidróxido de calcio (Ca(OH)₂). Maestría en Biociencias. UAGRO. Titulado: Agosto.
- 2020-2022 Director de tesis maestría. Isabel Elizondo de la Fuente. Influencia del almidón de la semilla de ramón (*Brosimum alicastrum*) en la calidad nutricional, funcional y estructura de geles de surimi elaborado con pulpo maya (*Octopus maya*). Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica. CIATEJ, A.C. Titulada: Diciembre.
- 2020-2022 Codirector de tesis maestría. Lisset Ocampo García. Extracción de colágeno de subproductos de pulpo maya (*Octopus maya*) y su caracterización tecno funcional. Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica. CIATEJ, A.C. Titulada: 02 Diciembre.
- 2020-2022 Codirector de tesis maestría/Sinodal Secretario de Examen Profesional. Diego López Salas. Identificación y cuantificación de compuestos volátiles y su correlación con el aroma durante la fermentación ácido-láctica del chile habanero. Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica. CIATEJ, A.C. Titulado: 28 Octubre.
- 2019-2022 Codirector de tesis maestría Jocelyn Néstor Damián. Atributos físicos, químicos y funcionales de frutos de huaya (*Melicoccus bijugatus*) de Acapulco Guerrero. Maestría en Biociencias. UAGRO. En ejecución.
- 2019-2021 Codirector de tesis maestría. Kevin Alejandro Avilés Betanzos. Optimización de las condiciones de microencapsulación empleando secado por aspersión y de las condiciones de extracción por fluidos supercríticos para la obtención de un

extracto con alta actividad antioxidante a partir de *Capsicum chinense*. Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica. CIATEJ, A.C. Titulado: 15 de Diciembre.

- 2019-2021 Asesor de tesis de maestría. Ivonne Cortez Magaña. Optimización del uso de Jarabe terminado para la elaboración de bebidas carbonatadas en la empresa Yoli de Acapulco. UAGRO. Titulada: 29 Enero
- 2020-2022 Asesor tesis maestría. Tiburcio Juárez González. Evaluación de cafés diferenciados con distintos procesos para incrementar la competitividad de los productores del consejo estatal del café. Maestría en Competitividad y Sustentabilidad. UAGRO. Titulado: 21 enero
- 2018-2020 Asesor de tesis de maestría. Eder Falcon Cisneros. Proceso de producción de té orgánico de albahaca y zacate limón con subproductos de OMPO SC de RL de CV. Maestría en Competitividad y Sustentabilidad. UAGRO. Titulado: 03 de Noviembre
- 2019-2020 Asesor de tesis de maestría. Lizette Suastegui Baylón. Transformación tecnológica de productos silvestres enfocada a su revalorización, de una localidad indígena en el estado de Guerrero. Maestría en Biociencias. UAGRO. Titulada: 12 de Agosto.
- 2015-2018 Codirector de tesis maestría. Juan Roberto Martínez Bahena. Modelo de Negocio para elevar la competitividad de GROMICH Agroindustria SAPI de CV, mediante la innovación de productos de mango. Unidad de Estudios de Posgrado e Investigación (UEPI) de la Universidad Autónoma de Guerrero. Titulado: 12 de Agosto.
- 2015-2017 Asesor de tesis maestría. Eduardo Burgos Valencia. Estudio de la dinámica poblacional de un cultivo mixto de dos levaduras silvestres durante la fermentación de una mezcla de carbohidratos empleando técnicas moleculares. Maestría en Ciencias en Innovación Biotecnológica. CIATEJ, A.C. Titulado: 30 de Noviembre.
- 2015- 2017 Asesor de tesis maestría. Gisela Ayón Ávila. Propuesta de capacitación en el cultivo, transformación y comercialización de *Aloe vera* orgánico, como opción para generar autoempleo en comunidades rurales. Maestría en Gestión para el Desarrollo Sustentable UAGRO. Titulada: 13 de Julio.
- 2015-2017 Asesor de tesis maestría. Roberto Carlos Salas Ríos. Producción artesanal y diversificación de quesos: el caso de las mujeres productoras en dos comunidades de Coyuca de Benítez, Guerrero. Maestría en Gestión para el Desarrollo Sustentable UAGRO. Titulado: 13 de Julio.
- 2016-2017 Asesor de tesis maestría. Javier Gallardo Ignacio. Producción de plantas de café (*Coffea arabica* variedad: oro azteca) mediante micropropagación en cultivos in vitro a nivel piloto; para Cafetaleros Organizados de la Montaña SPR, del municipio de Malinaltepec Guerrero. UEPI, UAGRO.

2013-2014 Asesor de tesis maestría. Lizzie Baas Dzul. Extracción y caracterización biológica de compuestos polifenólicos de harinas integrales de subproductos de limón italiano (*Citrus limón* (L) Burns). PNPIC: PICYT. Titulada: 08 de Mayo.

Nivel Licenciatura

2023-2025 Director de tesis licenciatura. Erick Rodolfo Montes Hernández. Efecto de la adición de proteínas vegetales a Nuggets de alto valor agregado de pulpo maya sobre sus propiedades físicas, reológicas y texturales y su producción en planta piloto. Universidad Anáhuac del Mayab. En redacción, a titularse en 2025.

2023-2025 Director de tesis licenciatura. Anahí López Martínez. Caracterización reológica de hidrogeles alimenticios. Universidad Anáhuac del Mayab. En redacción, a titularse en 2025.

2023-2025 Director de tesis licenciatura. Ana Patricia Rebolledo Flores. Efecto del proceso de elaboración y formulación de pulpo en aceite envasado en frío y pasteurizado sobre sus propiedades fisicoquímicas y microbiológicas. Ingeniera en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Huatusco. En redacción, a titularse en 2025.

2023-2025 Director de tesis licenciatura. José Francisco Mendoza Mendoza. Efecto de la formulación de un embutido tipo salchicha de pulpo maya (*Octopus maya*) con aceite vegetal como sustituto de grasa animal sobre sus propiedades fisicoquímicas y reológicas. Instituto Tecnológico Superior de los Ríos Tabasco. En redacción, a titularse en 2025.

2022-2025 CoDirector de tesis licenciatura. Elena Olivares Morales. Desarrollo de un proceso para la elaboración de un producto de alto valor agregado a base de pulpo maya (*Octopus maya*) estilo relleno negro de Yucatán. Campus Acapulco. Ingeniería Bioquímica. En redacción, a titularse en 2025

2022-2025 CoDirector de tesis licenciatura. Gabriela Guevara Serrano. Desarrollo de un proceso para la elaboración de un producto de alto valor agregado a base de pulpo maya (*Octopus maya*) estilo salsa pibil de Yucatán. Campus Acapulco. Ingeniería Bioquímica. En redacción, a titularse en 2025

2022-2025 CoDirector de tesis licenciatura. Guadalupe Tellez Reza. Instituto Tecnológico de México. Campus Acapulco. Desarrollo de un proceso tecnológico para el aprovechamiento del Pulpo Maya (*Octopus maya*): formulación de una matriz alimentaria en pasta tipo surimi y su caracterización fisicoquímica y microbiológica. Ingeniería Bioquímica.. En redacción, a titularse en 2025

2022-2024 CoDirector de tesis licenciatura. Guillermo Morales Hernández Instituto Tecnológico de México. Desarrollo de productos de alto valor agregado de pulpo maya. Campus Acapulco. Ingeniería Bioquímica. Titulado: Noviembre 2024

- 2023 Director de tesis licenciatura. Daniela Aguilar González. Efecto del tratamiento térmico por esterilización y de la concentración de sal sobre las propiedades físicas y sensoriales de una conserva tipo escabeche lista para consumo a base de pulpo maya de la Península de Yucatán. Ingeniera en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Huatusco. Titulada Octubre 2023.
- 2023 Codirector de tesis licenciatura. Joaquín Fernández Cabal. Determinación de la capacidad antioxidante y del contenido de polifenoles totales de mieles de abeja (*Apis mellifera*) de varias zonas del estado de Yucatán y Montes de María, Colombia. Ingeniero en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Huatusco. Titulado Octubre 2023.
- 2023 Codirector de tesis licenciatura. Salvador García González. Determinación del contenido de hidroximetilfurfural (HMF) en mieles de abeja (*Apis mellifera*) de varias zonas del Estado de Yucatán y Montes de María, Colombia y su evaluación del cambio con el tiempo de almacenamiento. Ingeniero en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Huatusco. Titulado Octubre 2023.
- 2021-2022 Director de tesis licenciatura. Adam Jair Benitez Noguerón. Efecto de las condiciones de elaboración de productos de alto valor agregado de pulpo maya (*Octopus maya*) sobre sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales. Ingeniero en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico Superior de Felipe Carillo Puerto. Titulado Febrero 2023.
- 2020-2021 Codirector de tesis de licenciatura. Claudia Peralta Cruz. 2021. Uso de encuestas en línea para la determinación de emociones y atributos sensoriales relacionados con la preferencia de los consumidores de chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) de diferentes estados de madurez. Tesis de licenciatura en proceso. Instituto Tecnológico Superior de Huatusco. Titulada: 01 de Junio
- 2019-2022 Director de tesis licenciatura. Adriana García Hernández. Caracterización Fisicoquímica y Bromatológica de Pulpo maya (*Octopus maya*) de distintas localidades de la Península de Yucatán. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala. Titulada: 30 Noviembre
- 2019-2021 Director de tesis licenciatura. Mirielen Pérez Robles. Desarrollo y validación de una metodología para determinar las características sensoriales del chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq) del estado de Yucatán. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala. En ejecución
- 2018-2019 Director de tesis licenciatura. Melissa Zamacona Ruiz. Determinación de carotenoides, actividad antioxidante y vitamina C de Chile Habanero de la Península de Yucatán en dos estado de madurez cultivado en dos tipos de suelo. Instituto Tecnológico de Acapulco. Finalizado
- 2018-2019 Codirector de tesis licenciatura. Daniel Rodríguez Rodríguez. Estudio de las propiedades fisicoquímicas y reológicas de extractos de capsaicinoides de chile

habanero de la Península de Yucatán cosechados en distintos estados de madurez. Instituto Tecnológico de Acapulco. Finalizado

- 2018-2019 Director de tesis licenciatura. Enrique Gómez Rincón. Propiedades fisicoquímicas y texturales de harinas de Chile Habanero de la Península de Yucatán en dos estados de maduración. Instituto Tecnológico de Acapulco. Finalizado
- 2019 Codirector de tesis de licenciatura. Producción y evaluación de vida anaquel de chile habanero (*Capsicum chinense* jacq) por efecto de la nutrición bajo condiciones de invernadero en Merida, Yucatán. Rafael Balam López Ruiz. En ejecución.
- 2018 Codirector de tesis licenciatura. Diana Laura Hilario Jiménez. Efecto de la sustitución de sacarosa por sorbitol sobre las propiedades sensoriales, físicas, químicas y reológicas de pastas de *Tamarindus indica* L. Universidad Autónoma de Guerrero. Titulada: 10 de Julio
- 2017-2018 Codirector de tesis licenciatura. Ignacio Cruz Eligio. Evaluación del efecto de tres diferentes tipos de suelos en el crecimiento de la planta y producción de chile habanero (*Capsicum chinense* jacq). Universidad Interserrana del Estado de Puebla-Ahuacatlán. Titulado: 03 de Julio
- 2017-2018 Director de tesis licenciatura. Thalía Baeza Melchor. Determinación de propiedades fisicoquímicas del chile habanero cultivado en diferentes tipos de suelo. Instituto Tecnológico de Durango. Titulada: 21 de Mayo
- 2016-2017 Director de tesis licenciatura. Dania Adalid Pérez Ramírez. Efecto de las condiciones de almacenamiento sobre las propiedades fisicoquímicas en harina y aceites extraídos a partir de semilla de tamarindo (*T. indica*). Depto. Ing. Química y Bioquímica. Instituto Tecnológico de Acapulco. Titulada: 12 de Diciembre.
- 2016-2017 Asesor de tesis licenciatura. Alexis Leonardo Alvarado. Efecto del Tratamiento Térmico y la Adición de Conservadores Naturales a Pastas de Tamarindo (*Tamarindus indica*) del Estado de Guerrero. Depto. Ing. Química y Bioquímica. Instituto Tecnológico de Acapulco. Titulada: 04 de Diciembre.
- 2013-2015 Director de tesis licenciatura. Jennifer Quiñones Medina. Caracterización fisicoquímica y determinación de la estabilidad del complejo de inclusión de Hesperidina/ γ -ciclodextrina. PNPC: PICYT. Titulada: 08 de Mayo.

Comité sinodal

- 2021 Secretario Examen Profesional de la Maestría en Ciencias e Innovación Biotecnológica. Betsy Betsabé Zamudio Palacios. Evaluación del efecto de un consorcio de levaduras y un fermentador novedoso en la producción de precursores de sabor y aroma durante la fermentación de cacao. Titulada: 09 Diciembre.

- 2020 Secretario Examen Profesional de la Maestría en Ciencias e Innovación Biotecnológica. Ing. Eduardo Canché Canché. Caracterización fisicoquímica y microbiológica de la fermentación espontánea en ambiente real de puré de chile habanero (*Capsicum chinense*) aislamiento e identificación molecular de las bacterias ácido lácticas nativas. Titulado: 02 de Octubre.
- 2019 Secretario de examen profesional de la Maestría en Ciencias e Innovación Biotecnológica. José Isabel Martínez Castillo. Evaluación de pectinas cítricas de toronja (*Citrus paradisi* var Star Ruby) y mandarina (*Citrus reticulata* blanco var. Tangerina) como agentes encapsulantes de extractos acuosos de *Stevia rebaudiana Bertoni*. Titulado: 11 de Diciembre.
- 2016 Vocal de examen profesional de la Maestría en Ciencia y Tecnología. José Vicente Góngora Cauich. Establecimiento de un proceso de hidrólisis a partir de cladodios frescos y secos de nopal (*Opuntia* spp.) para la obtención de azúcares fermentables. Titulado: 09 de Diciembre.
- 2014 Secretario de Examen Profesional de la Maestría en Ciencia y Tecnología. Cindy Mariel López Domínguez. Evaluación de la sacarificación de residuos cítricos empleando microorganismos productores de celulosomas. Titulada: 19 de Mayo.

Formación de pregrado

Residencia profesional

Anahí López Martínez. Obtención de compuestos fenólicos de tres especies de cítricos. Universidad Anáhuac del Mayab.

Erick Rodolfo Montes Hernández. Efecto de la adición de proteínas vegetales a Nuggets de alto valor agregado de pulpo maya sobre sus propiedades físicas, reológicas y texturales y su producción en planta piloto. Universidad Anáhuac del Mayab.

Jorge Alberto Montes Luna. Influencia del café adulterado en la preferencia, emociones y atributos dominantes en tiempo real. Ingeniería en Industrias Alimentarias, 17 de agosto de 2020 al 17 de octubre de 2020.

Teresita Amairani Rodríguez Ramírez. Adaptación de la Técnica FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) para la Caracterización Sensométrica de Alimentos. Ingeniería en Industrias Alimentarias, 17 de agosto de 2020 al 17 de octubre de 2020.

Apolonia Marillo Rivera. Aplicación de la técnica Dominio Temporal de Sensaciones (DTS) como herramienta para la identificación de miel adulterada en tiempo real. Ingeniería en Industrias Alimentarias, 17 de agosto de 2020 al 17 de octubre de 2020.

Adam Jair Benitez Noguerón. Estudio de las propiedades de flujo de nuevos productos de pulpo maya (*Octopus maya*). Ingeniería en Industrias Alimentarias, 12 de septiembre de 2020 al 15 de enero de 2021.

Servicio Social

- 2017-2018 Asesor de Servicio Social. Ana Laura Everardo Cortázar (Matrícula: 1308189). Actividades del Proyecto Metabolómicachile. Universidad Marista de Mérida. Mérida, Yucatán.
- 2017 Asesor externo de estancia. José Damián Tzun Canché (Matrícula: 131T0109). Evaluación del contenido nutrimental en suelos K'áankab lu'um y ch'ich' lu'um en plántulas de *Capsicum chinense* bajo invernadero. Instituto Tecnológico Superior del Sur del Estado de Yucatán.

Veranos Científicos

- 2024 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Luis Leonardo Borraz Ramos. Instituto Tecnológico de Chiapas. Nombre. 16 junio de 2023-31 julio de 2024
- 2024 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Ian López Álvarez. Instituto Tecnológico de Chiapas. Nombre. 16 junio de 2023-31 julio de 2024
- 2024 Asesor de Verano de Investigación Jaguar 2025 en el marco del Programa de Estancias Cortas de Investigación. María Jesús González García. Universidad Autónoma de Yucatán UADY. Nombre. 30 junio de 2023-31 julio de 2024
- 2024 Asesor de Verano de Investigación Jaguar 2025 en el marco del Programa de Estancias Cortas de Investigación. Jorge Ricardo Chan Bravo. Universidad Autónoma de Yucatán UADY. Características de propiedades fisicoquímicas y reológicas de geles de colágeno de *Octopus maya* con potencial aplicación como biopelículas en la industria alimenta. 30 junio de 2023-31 julio de 2024
- 2023 Asesor Estancia de Verano UDG-CUCBA. Laritza. CUCBA. Nombre. 15 junio de 2023-31 julio de 2023
- 2023 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Luis Fernando Baeza González. Instituto Tecnológico de Morelia. Efecto de la adición de pulpo maya a una formulación de Nuggets y del tipo de freído sobre sus propiedades físicas de textura y color. 15 junio de 2023-31 julio de 2023
- 2023 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Andrea Gallegos Rangel.

Instituto Tecnológico de Morelia. Efecto del procesamiento de Nuggets de pulpo maya sobre sus propiedades físicas de textura y color. 15 junio de 2023-31 julio de 2023

- 2022 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Angelica Lizeth Suárez González. TÉCNICAS PARA LA DETERMINACIÓN Y CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LA CALIDAD DE MIEL. XXVII Verano de la Investigación Científica y Tecnológica del Pacífico. 20 de junio al 5 de agosto de 2022
- 2019 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Regla Corona Diana Nefertiti. Cuantificación de polifenoles y actividad antioxidante por espectrofotometría UV-Visible en el chile habanero (*C. chinense* Jacq.)
- 2019 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Puerto Gonzalez Luz Ángela Determinación de Capsaicinoides y Vitamina C en el Chile habanero por método de espectrofotometría UV-Visible.
- 2019 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Plumeda Garcia Bryan Alberto. Elaboración de una galleta con relleno de Chile Habanero (*Capsicum chinense*), reducida en grasa sabor chocolate a nivel planta piloto (propiedades reológicas del relleno).
- 2018 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Diana Laura Hilario Jiménez, Estudio reológico y análisis del perfil de textura de pastas de *Tamarindus indica* sustituidas con sorbitol. Universidad Autónoma de Guerrero.
- 2018 Asesor de Verano de Investigación Científica - Asociación Mexicana de Ciencias (AMC). Lezvy Vianey Chi Colli. Actividades del proyecto Leche Muui. Instituto Tecnológico Superior de Villa la Venta (matrícula: 14E60994).
- 2018 Asesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Marco Antonio Fabela Flores. Actividades del proyecto Metabómicachile. Instituto Tecnológico de Piedras Negras en el Estado de Coahuila.
- 2018 Coasesor de Verano Científico Programa Interinstitucional para el Fortalecimiento de la Investigación y el Posgrado del Pacífico (Delfin). Jesus Ramón Acosta González. Elaboración de una bebida homóloga láctea a base de amaranto (*Amarantus* spp.) y harina de semillas de ramón. Instituto Tecnológico de Los Mochis Sinaloa.

- 2017 Asesor de Verano Científico Academia Mexicana de Ciencias AMC. Guadalupe Naal Ek. Actividades del proyecto Metabolómicachile. Instituto Tecnológico Superior de Calkini en el Estado de Campeche.
- 2017 Asesor de Verano Científico AMC. Miguel Angel Hernández Hernández. Estudio comparativo de semillas de tamarindo (*Tamarindus indica*) provenientes de dos regiones de México: Actividad antioxidante. Actividades del proyecto Antioxijugo. Universidad Politécnica de Huejutla, Hidalgo.

XIII. DOCENCIA

Maestría en Ciencias de la Floricultura

Posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología;

Posgrado en Ciencias e Innovaciones Biotecnológicas (Maestría y Doctorado).

Coordinador de Asignatura

Análisis de reactores químicos y biológicos

2024 Febrero- Junio 2024. Maestría

Reología de los alimentos

2024 Enero - Julio 2024. Maestría

2022 Agosto - Diciembre 2022. Doctorado.

2021 Enero - Junio 2021. Maestría

2019 Mayo - Agosto 2019. Doctorado 49h.

Química de los alimentos

2021 Enero - Junio 2021. Maestría

2017 Enero-Abril 2017. Maestría

Coordinador de Asignatura Fisicoquímica

2019 Mayo - Agosto 2019. Maestría 50h.

2016 Septiembre -Diciembre. Maestría

2015 Septiembre-Diciembre. Colaborador. Maestría

2015 Mayo-Agosto. Maestría

2013 Mayo-Agosto. Maestría

2012 Mayo-Agosto. Maestría

Bioquímica

2017 Septiembre-Diciembre. Maestría

Temas Selectos de Procesos Agroindustriales I y II.

2016 Enero-Abril. Maestría

2015 Septiembre-Diciembre. Doctorado

2012 Septiembre-Diciembre. Doctorado

2012 Enero-Abril. Doctorado

Colaborador de Asignatura:

Diseño y Análisis de Experimentos CIATEJ:

2017 Septiembre -Diciembre. Maestría 13h.
2017 Febrero-Julio. Nivel Maestría 13h.

Estadística y diseño experimental CIATEJ:

2023 Febrero - Julio 2023. Maestría.
2018 Enero-Junio. Maestría (regularización)
2017 Septiembre-Diciembre. Maestría 13h.
2016 Septiembre-Diciembre. Doctorado
2016 Septiembre-Diciembre. Maestría

Gestión de la Innovación Biotecnológica CIATEJ:

2022 Febrero - Julio 2022. Maestría 9.6h
2021 Agosto - Diciembre 2021. Maestría
2020 Agosto - Diciembre 2020. Maestría 9h.

Introducción a la Innovación Biotecnológica CIATEJ:

2018 Febrero-Junio 2018. Maestría 4.5h.
2017 Febrero-Julio 2017. Maestría 9.6h.
2016 Septiembre-Diciembre. Maestría

Colaborador Probabilidad y Estadística CIATEJ:

2020 Mayo - Agosto 2020. Maestría 6h.
2018 Mayo - Agosto 2018.
2015 Septiembre-Diciembre. Doctorado
2015 Septiembre-Diciembre. Maestría

Instructor

2022 Taller CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS. IV CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIAS BÁSICAS E INGENIERÍA, 17 al 21 de octubre de 2022, Universidad de los Llanos, Villavicencio, Colombia.

2022 Taller Reactivación de actividades experimentales en el laboratorio de investigación científica para estudiantes de licenciatura 2022. CIATEJ, 11 marzo-2 abril de 2022, Mérida, Yucatán, México.

2022 Curso sobre Principios Básicos para la Innovación Biotecnológica. Proyecto Comunitario: Mujeres Maxcanuenses, Poder para la Ciencia (MMaxPC) dentro del proyecto académico CEAR2018-4, CONACyT, IDRC Canada y el CIESAS. Curso virtual. 8h.

2022 Curso Mieles de Colombia y México: caracterización y determinación de su calidad; del 19 de febrero al 19 de marzo de 2022. Nivel: Licenciatura. Universidad

de Cartagena (Colombia)/ Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ) (México) (virtual)

- 2022 Curso sobre Principios Básicos para la Innovación Biotecnológica. Innovación dentro del Proyecto CEAR2018-4. Financiado por el CONACyT, IDRC Canadá y el CIESAS. Nivel: Licenciatura. CIATEJ
- 2022 Curso-Taller Reactivación de actividades experimentales en CIATEJ. Para estudiantes de pregrado de Universidades de Yucatán. Nivel: Licenciatura. CIATEJ
- 2009 Curso de titulación: Perspectivas de la Ing. Química en la industria del s. XXI. Depto. Ingeniería Química y Bioquímica. Nivel: Licenciatura. Instituto Tecnológico de Oaxaca (ITO)
- 2009 Taller: Caviar de Jugo, dentro del 6º Congreso Internacional de Ing. Química y Alimentos. Depto. Ingeniería Química y Alimentos. Nivel: Licenciatura Universidad de las Américas Puebla (UDLAp)

XIV. COMITÉS DE EVALUACIÓN

Revistas/organismos internacionales

- 2024 Demo Day “Rumbo al Startup 11G. Universidad Nacional de Moquegua y la Dirección de Incubadora de Empresas Incuba UNAM, Ministerio de la Producción. Miembro del jurado calificador. Lima, Perú. 28 de noviembre del 2024
- 2024 Demo Day de la Universidad Nacional de Educación. Hero Startup y la Universidad Nacional de Educación (UNE) de Perú. Jurado. Lima, Perú. 15 de noviembre
- 2021 Choline chloride induces growth performances of Indian Major Carps and air-breathing fish species and with an outcome of quality food-fish under a semi-intensive culture system: A biochemical introspection, ao-2021-06533z. ACS Omega. Evaluador
- 2021 Processing sheep milk by cold plasma technology: microbial, physical-chemical quality, and protein structure LWT-D-21-03755. Revista LWT. Evaluador
- 2020 How does locally produced feed affect the chemical composition of reared house crickets (*Acheta domestica*)? fs-2020-00083d. ACS Food Science & Technology. Evaluador internacional.
- 2020 Sorption properties, glass transition and state diagrams for pumpkin powders with different maltodextrin additions LWT-D-20-02820. LWT - Food Science and Technology. Evaluador internacional
- 2020 Experimentation and Modeling of Convective Heat Transfer Coefficient for Evaporation of Liquid Foods in a Pilot Plant Double Effect DGIJFE.2020.0174. International Journal of Food Engineering. Evaluador internacional.
- 2016 Evaluador en el Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences del artículo Acid and Bile Survival of Probiotic Bacteria Isolated from Food Reference Strains and its Cholesterol Assimilation. ID JMBFS 1028.*

Revistas nacionales

- 2024 Revista Internacional de Investigación e Innovación Tecnológica (RIIT). Árbitro revisor de manuscrito. "Caracterización tecnofuncional y morfológico de almidón, y harina de raíces de jícama (*Pachyrhizus erosus* L.) de dos sitios de producción en Nayarit, México."
- 2024 2023 Revista Horizontes Transdisciplinarios. CIATEJ. Por el dictamen del artículo Una aproximación a la cadena de valor del pulpo maya. Zapopan, Jalisco, 26 de noviembre 2024
- 2024 Revista CIENCIAUAT. Revisión del manuscrito "Solventes eutécticos profundos como alternativa para la extracción de betacarotenos en chiles de la variedad *Capsicum annuum*". Universidad Autónoma de Tamaulipas.
- 2023 Revista Horizontes Transdisciplinarios. CIATEJ. Por el dictamen del artículo Café: Rompiendo el paradigma de su potencial en la salud, más allá de la bebida. Zapopan, Jalisco, 2 de mayo 2023
- 2022 Efecto del espesor en el proceso de deshidratación y las características fisicoquímicas de rodajas de Mango" PNSO129. Par académico dictaminador. Universidad Autónoma de Guerrero (UAGRO).
- 2022 Evaluation of the physicochemical and structural characteristics of Oaxaca cheese made conventionally and with three organic acids (acetic, citric and malic) OJS 2681. Revista Mexicana de Ingeniería Química. Evaluador
- 2020 Effect of agro-industrial by-products in the physical properties on a starch-gelatin biopolymer 1324. BIOTECNIA. Evaluador nacional.

Desarrollo institucional

- 2024 CIATEJ. Grupo de actualización curricular de los programas de Maestría y Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica con número de referencia en el Sistema Nacional de Posgrados 004275 y 004277. Sept 2020-Ago 2021
- 2014 Reconocimiento Desarrollo de Contenidos de Programa de Estudios 2014. CIATEJ

Proyectos de investigación

- 2023 Desarrollo de un sistema microfluídico para la Generación de un Recubrimiento Comestible Sustentable para la Industria Alimenticia y su Modelado Mediante Análisis de Elementos Finitos. Estancias posdoctorales por México 2023. CONAHCYT 1er año. Noviembre 2023.
- 2023 LABORATORIO NACIONAL CONAHCYT: LABORATORIO DE BIOTECNOLOGÍA EN NUTRICIÓN ACUÍCOLA (LABNA), RECLABNAC-2023-79. Reconocimiento de laboratorios nacionales CONAHCYT. Octubre 2023
- 2023 Laboratorio Nacional CONAHCYT Red Tilapia México (LNCRTM), RECLABNAC-2023-33. Reconocimiento de laboratorios nacionales CONAHCYT. Octubre 2023
- 2022 Desarrollo de procesos ambientalmente amigables y sostenibles para la valorización de subproductos agroindustriales. Programa Grupos de I+D 2022, la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC)-Universidad de la República, Uruguay.
- 2021 Mantenimiento de infraestructura científica para el Laboratorio Nacional de Biodiversidad (LANABIO) del Instituto de Biología, UNAM. 314892. FONDO

- INFRAESTRUCTURA F0003-2020-04. Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA).**
- 2020 Mantenimiento de infraestructura científica para el Laboratorio Nacional de Biodiversidad (LANABIO) del Instituto de Biología, UNAM. 314892. FONDO INFRAESTRUCTURA F0003-2020-04. Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA).**
- 2020 Aseguramiento del funcionamiento óptimo de la infraestructura analítica del LANIIA. 314874. 314892. FONDO INFRAESTRUCTURA F0003-2020-04. Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA).**
- 2018 Desarrollo de un nuevo proceso para la fabricación de bebidas con alto porcentaje de proteínas, alto valor nutrimental y larga vida de anaquel. 250559. PROINNOVA. Proyecto del Programa de Estímulos a la Innovación (PEI) 2018. Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA).**
- 2018 Desarrollo de un nuevo proceso para la fabricación de bebidas con alto porcentaje de proteínas, alto valor nutrimental y larga vida de anaquel. 250559. PROINNOVA. Proyecto del Programa de Estímulos a la Innovación (PEI) 2018. Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA).**
- 2017 Fondo mixto de fomento a la investigación científica y tecnológica Conacyt - Gobierno del estado de Chiapas. Seguimiento y Evaluación Técnica de los Proyectos Aprobados al proyecto CHIS-2014-C01-2450329. Consolidación de la Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria Tropical. Dictamen Técnico de Tercera Etapa y Etapa final.
- 2017 Evaluador en la Convocatoria de Estímulo Fiscal a la Investigación y Desarrollo de Tecnología de la propuesta Desarrollo y mejora de alimentos balanceados, MEX-806-182*
- 2017 Evaluador de proyecto: Laboratorio de Evaluación Sensorial como herramienta para análisis y medición de las características de un producto en la industria de alimentos (244441). Convocatoria C0009-2014-04. Tercera Etapa y Etapa Final
- 2016 Evaluador en el proceso de selección de los candidatos a cursar estudios de Posgrado. Convocatoria Becas Conacyt al Extranjero 2016, Segundo Período.*
- 2016 Fondo mixto de fomento a la investigación científica y tecnológica Conacyt - Gobierno del estado de Chiapas. Seguimiento y Evaluación Técnica de los Proyectos Aprobados al proyecto CHIS-2014-C01-2450329. Consolidación de la Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria Tropical. Dictamen Técnico de Segunda Etapa.
- 2015 Fondo mixto de fomento a la investigación científica y tecnológica Conacyt - Gobierno del estado de Chiapas. Seguimiento y Evaluación Técnica de los Proyectos Aprobados al proyecto CHIS-2014-C01-2450329. Consolidación de la Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria Tropical. Dictamen Técnico de Primera Etapa.
- 2015 Evaluador de proyecto: Laboratorio de Evaluación Sensorial como herramienta para análisis y medición de las características de un producto en la industria de alimentos (244441). Convocatoria C0009-2014-04.
- 2014 Evaluador de proyecto: Integración y consolidación del clúster citrícola del estado de Sinaloa para el fortalecimiento del Ecosistema de Innovación (237399). Convocatoria FIINOVA-2014-04

- 2014 Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA). Línea Piloto de Proceso en Sanitización de Chile (217653). Evaluación de Proyecto del Programa de Estímulos a la Innovación (PEI) 2014.
- 2014 Evaluador del Registro CONACYT de Evaluadores Acreditados (RCEA). Desarrollo de un Nuevo Proceso de Deshidratación y Liofilización para la Generación de un Nuevo Producto a Base de Hojas de Chaya con Grandes Propiedades Nutricionales (224254). Evaluación del Proyecto del Fondo Sectorial de Innovación (FINNOVA) 2014.

Congresos y premios

- 2022 Congreso Internacional de Ciencias Básicas e Ingeniería - CICI 2022, Evaluador de los siguientes trabajos: 1. Producción y descomposición de hojarasca del Cedro en cultivos asociados en Río Quito, Chocó, Colombia, y 2. Identificación de los hongos presentes en las colmenas de abejas y su efecto a nivel estructural.
- 2017 Evaluador en el Primer Premio a la Competitividad y Desarrollo de Nuevos Productos Edición Chile Habanero. Instituto Yucateco de Emprendedores (IYEM)*
- 2016 Revisor de Trabajos libres de investigación. XXXIII Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos. Universidad de Guadalajara. 30 de septiembre y 01 de octubre de 2016.

XV. INFORMES TÉCNICOS

1. 2021 Plataforma Tecnológica Pulpo Maya para el Desarrollo de Productos de Alto Valor Agregado: YUC-2017-01-01-6559. Proyecto FOMIX-Gno del Estado de Yucatán (Pulpomaya). Informe parcial.
2. 2021 Difusión del rol nutri-funcional de productos lácteos sobre el síndrome metabólico ante el actual escenario SARS-Cov2: transformación a medios digitales de recursos intangibles e infraestructura del CIATEJ como acciones de prevención (Lactoweb). Proyecto COECYTJAL. Informe final.
3. 2021 Análisis de Actividad Antioxidante y Polifenoles Totales de Bebidas de la Empresa Reca (Recantiox). Proyecto de Recursos Propios. Casa Reca. Informe final.
4. 2021 Simposio Intrapeninsular para la reconexión de las Ciencias en Innovación Biotecnológica con el sector Agroindustrial en un escenario pos-Covid19 (Simpointrapeninsular) (no. 313987, Apoyo para Congresos, Convenciones, Seminarios, Simposios, Exposiciones, Talleres y demás eventos relacionados con el fortalecimiento del sector de CTI 2020. Proyecto Fondos Sectoriales. Informe final.
5. 2020 Determinación del comportamiento reológico de muestras de snacks extruidos durante una estadía de residencias (internacional) (Extrudesnack). Proyecto de Recursos propios institución CITEagroindustrial Chavimochic del Ministerio de la Producción de Perú. Informe final.

6. 2019 Servicio de esterilización y elaboración de la vida de anaquel de cochinita pibil envasada de la empresa “El Tío Yuca”: 2004500079 (Tioyucoshi, Tioyucservi1). Proyecto de Recursos Propios. El Tío Yuca. Informe final.
7. 2018 Establecimiento del proceso piloto para la elaboración de alimentos regionales en bolsas flexibles estériles: 15037 (Platilloyuc). Fondo para Emprendedores de Yucatán FONDEY*. Productores Asociados de la Península de Yucatán S.A. de C.V. Informe final.
8. 2018 Servicio de análisis microbiológicos en cochinita pibil envasada de la empresa Manjar Mayabki (Microsmanjar 1, 2 y 3): US372018; US452018; US672018. Proyectos de Recursos Propios*. Manjar Mayabki S.A. de C.V. Informe final.
9. 2017 Elaboración y cuantificación del efecto del precocimiento de muestras de cochinita pibil envasadas a vacío: 2004500039 (Manjarmayabki). Proyecto de Recursos Propios*. Manjar Mayabki S.A. de C.V. Informe final.
- 10.2017 Establecimiento del proceso de elaboración de bebidas suplementadas con hesperidina y sabor natural regional para asegurar su calidad y una extensa vida de anaquel: 230174 (Antioxijugo). Programa de Estímulos a la Innovación PEI. Informe final.
- 11.2015 Infraestructura científico-tecnológica para el fortalecimiento a la investigación de las Propiedades Físicas de los Alimentos de la línea de Desarrollo y Calidad de Alimentos y Bebidas de la Unidad Sureste del CIATEJ: 224806 (Reolotextura). Fondo de infraestructura. Informe final.
- 12.Ramírez Sucre, MO, Ayora Talavera, T, Pacheco López NA, Rodríguez Buenfil IM. Evaluación a nivel piloto del efecto de tratamiento térmico sobre la calidad microbiológica, fisicoquímica, nutrimental, sensorial y vida de anaquel del puré de chile habanero. Enero 2014
- 13.Rodríguez Buenfil I, Ramírez Sucre O. Fortalecimiento de la infraestructura del CIATEJ integrante del SIIDETAY, en el Parque Científico y Tecnológico de Yucatán. Informe Técnico Final. Diciembre 2013.
- 14.Rodríguez Buenfil I, Ramírez Sucre O. Fortalecimiento de la infraestructura del CIATEJ integrante del SIIDETAY, en el Parque Científico y Tecnológico de Yucatán. Segundo Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Noviembre 2013.
- 15.Rodríguez Buenfil I, Ramírez Sucre O. Infraestructura complementaria para los laboratorios estratégicos: Planta Piloto Procesadora de Alimentos y Banco de Germoplasma para articular el Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Científico y Tecnológico del Estado de Yucatán (SIIDETAY). Informe Técnico Final. Fomix-Yucatán. Julio 2013.

16. Rodríguez Buenfil I., Ramírez Sucre O. Infraestructura complementaria para los laboratorios estratégicos: Planta Piloto Procesadora de Alimentos y Banco de Germoplasma para articular el Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Científico y Tecnológico del Estado de Yucatán (SIIDETEX). Tercer Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Julio 2013.
17. Rodríguez Buenfil I. Ramírez Sucre O. Infraestructura Estratégica Para Articular El Sistema De Investigación, Innovación Y Desarrollo Tecnológico De Yucatán (SIIDETEX). Informe Técnico Final. Fomix-Yucatán. Abril 2013.
18. Rodríguez Buenfil I. Ramírez Sucre O. Infraestructura Estratégica Para Articular El Sistema De Investigación, Innovación Y Desarrollo Tecnológico De Yucatán (SIIDETEX). Tercer Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Abril 2013.
19. Rodríguez Buenfil I., Ramírez Sucre O. Infraestructura complementaria para los laboratorios estratégicos: Planta Piloto Procesadora de Alimentos y Banco de Germoplasma para articular el Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Científico y Tecnológico del Estado de Yucatán (SIIDETEX). Segundo Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Marzo 2013.
20. Rodríguez Buenfil I., Ramírez Sucre O. Fortalecimiento de la infraestructura del CIATEJ integrante del SIIDETEX, en el Parque Científico y Tecnológico de Yucatán. Primer Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Diciembre 2012.
21. Rodríguez Buenfil I., Ramírez Sucre O. Infraestructura complementaria para los laboratorios estratégicos: Planta Piloto Procesadora de Alimentos y Banco de Germoplasma para articular el Sistema de Investigación, Innovación y Desarrollo Científico y Tecnológico del Estado de Yucatán (SIIDETEX). Primer Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Abril 2012.
22. Rodríguez Buenfil I. Ramírez Sucre O. Infraestructura Estratégica Para Articular El Sistema De Investigación, Innovación Y Desarrollo Tecnológico De Yucatán (SIIDETEX). Segundo Informe Técnico. Fomix-Yucatán. Marzo 2012.

XVI. ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

- | | |
|------|--|
| 2021 | Escritos en los diarios locales de Yucatán al respecto de proyectos de investigación en pulpo maya https://sipse.com/novedades-yucatan/surge-planta-procesadora-en-yucatan-para-potenciar-pulpo-maya-389467.html |
| 2021 | Alimentos ready to eat https://www.yucatan.com.mx/merida/2018/10/15/plan-piloto-para-vender-cochinita-pibil-en-empaque-71640.html |
| 2021 | Simpointrapeninsular https://www.lajornadamaya.mx/yucatan/35403/ciatej-yucatan-presenta-el-simposio-reconexion-academia-agroindustria |

- 2021 Publicación de las memorias del simposio intrapeninsular para la reconexión Academia-Industria
(https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_600f33f330867.pdf)
- 2021 Ciencia en productos lácteos <https://grupolacteos.mx/> ;
(<https://www.cronica.com.mx/academia/lactoweb-pagina-sobre-quieres-producto-lacteos.html>)
- 2020 Video de difusión sobre Viscosidad y uso del reómetro modular en productos lácteos <https://www.facebook.com/Ciatej/videos/777030433033720>
- 2019 Reología o la conciencia de la mecánica de lo que hacemos. Entrevista para la Revista QUIU. Abril 26
Revista on line. <https://quiurevista.com/reologia-o-la-conciencia-sobre-la-mecanica-de-lo-que-comemos-entrevista-con-el-dr-manuel-octavio-ramirez-sucres/>
- 2017 CONACyT. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
18ª Feria de Ciencia y Tecnología. Nov 05-08, Mérida Yucatán.
- 2016 Una gran proyección: Dr. Manuel Octavio Ramírez Sucre. Entrevista CIENCIATEJ.
Revista interna de difusión. Abril 2016. CIATEJ
- 2016 CONACyT. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
17ª Feria de Ciencia y Tecnología. Nov 05-08, Mérida Yucatán.
- 2016 Feria de Posgrados 2016. Consejo de Ciencia, Innovación y Tecnología del Estado de Yucatán. Abr 10, Mérida Yucatán
- 2014 Feria de Posgrados 2014. Consejo de Ciencia, Innovación y Tecnología del Estado de Yucatán. Abr 10, Mérida Yucatán
- 2014 2do. Foro Peninsular de Automatización Industrial. Desarrollo de Posibles Tecnologías de Innovación Industrial en Proyectos Pymes 2014. Mayo 27-28, Mérida Yucatán
- 2014 ExpoCampo Yucatán 2014. Los 4 sectores agropecuarios: Agrícola, Pecuario, Forestal y Pesquero. Feb 27-28/Mar 01-02, Mérida, Yucatán.
- 2013/2014 Reuniones, visitas, empresarios CANCINTRA, BEPENSA, Gobernador, Srio. De Educación Pública Yucatán
- 2013 Foro PYME. CANACINTRA Yucatán. Formación de Empresas Sustentables
Foro PYME 2013. Dic 14-15, Mérida Yucatán.
- 2013 CONACyT. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

16ª Feria de Ciencia y Tecnología. Nov 05-08, Mérida Yucatán.

2012 CONACyT. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
15ª Feria de Ciencia y Tecnología. Oct 24-28, Mérida Yucatán.

2011 CONACyT. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
18ª Semana Nacional de Ciencia y Tecnología. Oct 24-28, Mérida Yucatán.

XVII. ASISTENCIA A CURSOS

2020 Reforzamiento del SGC. 15 de mayo 2020. CIATEJ

2018 Taller de redacción: Writing Project Proposals for International Funds. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco/Peace Corps/En Pocas Palabras

2018 Cero tolerancia al hostigamiento sexual y acoso sexual! Conoce el Protocolo para la APF Impartido por INMUJERES, a través de la plataforma MéxicoX. Dirección de Capacitación y Profesionalización Instituto Nacional de las Mujeres

2016 CIATEJ. Dirección de Investigación y Posgrado. Curso de Profesionalización de la Docencia I: metodología de la Enseñanza-Aprendizaje. Impartido por la ANUIES (20h)

2015 CONSULTORÍA EN INOCUIDAD Y MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA. Elaboración de planes HACCP para la Industria Alimentaria. Acreditado por la Alianza Internacional HACCP

2014 CIATEJ. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD. Reforzamiento del SGC

2013 Capacitación en el uso de diversos equipos piloto. JERSA, MULTISISTEMAS Y CONTROLES, INTERTÉCNICA, GEA, SPX FLOW TECH, CEPA.

2012 IMPI (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial). Taller de Redacción de Patentes.

2012 CIATEJ. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD. Procesos del SGC.

2012 CIATEJ. SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD. ISO 9001:2008.

2012 CIATEJ. ADQUISICIÓN DE RECURSOS MATERIALES. Normatividad en el CIATEJ.

2012 CIATEJ. ATENCIÓN GUBERNAMENTAL. Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

- 2012 Fiscalía Especializada para la Atención de Delitos Electorales (FEPADE). Programa de Blindaje Electoral y Detención del Delito.
- 2011 BAJÍO TECNOLOGÍA INDUSTRIAL, SA DE CV. Manejo Sustancias Químicas. Seguridad en el laboratorio.
- 2008 JANSSEN-CILAG. CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. Buenas prácticas de fabricación. Entrenamiento anual de GMP's para la reducción del número de no conformidades generadas por error humano.
- 2008 JOHNSON & JOHNSON. DEPTO. DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN. Protección a los activos informáticos. Evaluación de los conocimientos de las políticas de protección a los activos de información.
- 2008 JANSSEN-CILAG. LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS. Entrenamiento microbiológico. Toma de muestras de superficies involucradas en proceso de limpieza de equipo; transporte de las muestras al laboratorio de Calidad para su procesamiento e incubación / Conferencia “Buenas Prácticas de Microbiología”, CNQFB.
- 2006 PEMEX TRP PGPB. DEPTO. SEGURIDAD. Buenas prácticas de seguridad.
- 2005 HERÓICO CUERPO DE BOMBEROS. Control de incendios y uso de extintores.

XVIII. DISTINCIONES

- 2021 CIATEJ. Grupo de actualización curricular de los programas de Maestría y Doctorado en Ciencias en Innovación Biotecnológica con número de referencia en el Sistema Nacional de Posgrados 004275 y 004277. Sept 2020-Ago 2021
- 2014 Reconocimiento Desarrollo de Contenidos de Programa de Estudios 2014. CIATEJ
- 2011 Cum Laude aprovechamiento Doctorado 2011
- 2006-2011 Beca de Excelencia Postgrado UDLAp
- 2006-2011 Beca Postgrado CONACYT
- 2011 Beca Mixta CONACYT, Estancias de Investigación
- 2001-2004 Beca Departamental de Excelencia Universitaria

XIX. GESTIÓN DE CONVENIOS

- 2021 Convenio General de Concertación Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)-Corporativo Multieventos de Yucatán
- 2021 Convenio General de Concertación Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)-Picantes del Mayab
- 2019 Convenio General de Colaboración Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)- UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA - UNAD
- 2019 Convenio General de Colaboración Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)- UNIVERSIDAD MARISTA DE MÉRIDA, A.C (En espera de cambio de representante legal CIATEJ)
- 2019 Convenio General de Colaboración Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)- Colegio de Posgraduados COLPOS, Campus Córdoba (En gestión)
- 2019 Convenio General de Colaboración Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)-Universidad Americana de Acapulco (En revisión)
- 2016 Convenio General de Colaboración Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)-Instituto Tecnológico de Acapulco (ITA) (02 Agosto)
- 2015 Convenio General de Colaboración Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)-Universidad Autónoma del Estado de Guerrero (UAGRO) (12 Diciembre)

¿Sabes qué es la reología? ¶ Pues el doctor Manuel Ramírez Sucre vino desde el CIATEJ, A.C. de Jalisco (México) mx para hablarnos de este tema. <https://fb.watch/tPkLSgngH/>

Surge planta procesadora en Yucatán para potenciar pulpo maya. Desarrollada por el Ciatej, estará ubicada en el Parque Científico y se prevé iniciar el próximo año con la comercialización de ocho variedades del molusco <https://sipse.com/novedades-yucatan/surge-planta-procesadora-en-yucatan-para-potenciar-pulpo-maya-389467.html>