

Curriculum Vitae

Victor Manuel Ocaño Higuera

I.- Foto



II.- Datos Personales.

Puesto: Maestro de Tiempo Completo Titular C

SNI: Nivel II

PRODED: SI

Correo electrónico: victor.ocano@unison.mx

Teléfono: +52 (662) 2592163 y 64.

Academia: Tecnología en Alimentos.

Cuerpo Académico: Bioquímica y Tecnología de Productos Pesqueros

Docencia: Licenciatura de Químico en Alimentos, Licenciatura de Químico Biólogo Clínico, Licenciatura de Biología, Maestría en Ciencias de la Salud.

Ubicación: 5F Planta baja.

III.- Formación académica

Licenciatura:

Programa educativo: Químico Biólogo con especialidad en Tecnología de Alimentos

Tesis: Optimización y desarrollo de un alimento de humedad intermedia tipo jerky a partir de bagre (*ictalurus punctatus*) y evaluación de su vida de anaquel.

Fecha de obtención del grado: 20 de Mayo 1997

Institución: Universidad de Sonora. Unidad Hermosillo

País: México

Maestría:

Nombre del Posgrado (Título): Maestría en Ciencias

Tesis: Caracterización parcial del comportamiento bioquímico posmortem y desarrollo de productos a partir del callo de almeja Catarina (*Argopecten ventricosus*) y almeja mano de león (*Nodipecten subnodosus*) de Baja California, México

Fecha de obtención del grado: 17 de Diciembre 1999

Institución: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C

País: México

Doctorado:

Nombre del Posgrado (Título): Doctorado en Ciencias

Tesis: Efecto de la Temperatura sobre la Fisiología Antemortem y la Bioquímica Posmortem, Calidad y Vida de Anaquel del Músculo Abductor, en la Almeja Mano de León *Nodipecten subnodosus*

Fecha de obtención del grado: 17 de Diciembre 2003

Institución: Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C

País: México

IV.- Investigación

LGAC: Ciencia y Tecnología de Alimentos y Biotecnología de Alimentos.

Proyectos:

2021. Efecto de la incorporación de un extracto con actividad antimicrobiana obtenido de una planta sonorensis sobre la calidad y vida de anaquel de filete de tilapia (*Oreochromis niloticus*) almacenado en hielo. Proyecto Interno Unison. Victor Manuel Ocaño Higuera, Dalila F. Canizales Rodríguez.

2012. Adquisición de equipo científico para el fortalecimiento de las líneas de generación y aplicación del conocimiento del cuerpo académico de bioquímica y tecnología de productos pesqueros. Conacyt. Victor Manuel Ocaño Higuera, Abril Zoraida Graciano Verdugo, Aldo Alejandro Arvizu Flores.

2009-2012: Bases bioquímicas y estructurales del rigor mortis en el pectínido *Nodipecten subnodosus*: efecto de la temperatura de aclimatación de los organismos y de almacenamiento de sus musculos abductores. Victor Manuel Ocaño Higuera, Francisco Javier Castillo Yañez

V.- Producción Académica

a) Artículos en revistas internacionales indizadas (65 artículos)

1. Nathaly Montoya Camacho, Francisco Javier Castillo Yañez, Enrique Márquez Ríos, Saúl Ruiz Cruz, **Aldo Alejandro Arvizu Flores**, H.J. Barrales Cureño, Edgar Iván Jiménez Ruiz, Leticia Mónica Sánchez Herrera, **V.M. Ocano Higuera** 2021. Evaluation of biochemical, chemical, physical and microbiological quality of tilapia (*Oreochromis niloticus*) muscle during storage at 0 and 5 °C. Biotecnia, Vol. 23, N°. 2, 127-133
2. **Victor Manuel Ocaño-Higuera**, Alfonso Nivardo Maeda-Martínez, Francisco Javier Castillo-Yañez, María Elena Lugo Sánchez, Enrique Márquez-Ríos, **Aldo Alejandro Arvizu Flores**, Idania Emedith Quintero Reyes, Ramón Pacheco- Aguilar. 2020. Effect of constant and oscillating temperature on the physiological condition of the lion's paw scallop *Nodipecten subnodosus*. Biotecnia. 22(2): 103-109.
3. Nathaly Montoya Camacho, Enrique Márquez Ríos, Francisco Javier Castillo Yañez, Saúl Ruiz Cruz, **Aldo Alejandro Arvizu Flores**, Wilfrido Torres Arreola, José Luis Cárdenas López, Santiago Valdéz Hurtado, and **Víctor Manuel Ocaño Higuera**. (2020). Changes on the Development of Rigor Mortis in Cultured Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fed with a Mixture of Plant Proteins. Journal of Chemistry. Article ID 5934193, 9 pages.
4. Nathaly Montoya-Camacho, Enrique Márquez-Ríos, Francisco Javier Castillo-Yañez, Saúl Ruiz-Cruz, José Luis Cárdenas-López, *Aldo Alejandro Arvizu-Flores*, Wilfrido Torres-Arreola y **Víctor Manuel Ocaño-Higuera**. 2020. Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre el rigor mortis del músculo de tilapia (*Oreochromis niloticus*). Biotecnia. 22(2):88-90.
- 5.- Nathaly Montoya-Camacho, Jesús Tadeo Hernández Oloño, Enrique Márquez Ríos, Francisco Rodríguez-Félix, Wilfrido Torres-Arreola, Francisco Javier Castillo Yañez,

Dalila Fernanda Canizales-Rodríguez, y Victor Manuel Ocaño Higuera. 2018. Effect of the substitution of animal for plant proteins in the diet on the physiological condition of Nile tilapia. Biotecnia. Aceptado.

- 6.- Ramírez-Guerra, H.E., Castillo-Yañez, F.J., Montañó-Cota, E.A., Ruíz-Cruz, S., Márquez-Ríos, E., **Canizales-Rodríguez, D.F.**, Torres-Arreola, W., Montoya-Camacho, N. and **Ocaño-Higuera, V.M.** 2018. Protective effect of an edible tomato plant extract/chitosan coating on the quality and shelf life of sierra fish fillets. Journal of Chemistry. (ID 2436045). 1-6.

b) Capítulos de libro (19 capítulos)

1. **Canizales Rodríguez D.F., Ocaño Higuera V.M.,** Márquez Ríos E., Montoya Camacho N., Yepiz Gómez M.S. Cárdenas López J.L. y Valdéz Melchor R.G. **2014.** Alimentos marinos y salud. En “**Los Alimentos en México y su Relación con la Salud**”. Editores: Miguel Aguilera Ortiz, José Alberto Ramírez de León, Rosalía Reynoso Camacho y Carlos Alberto Gómez Aldapa. Ed. Plaza y Valdez, México D.F. 53-72.
2. Montoya Camacho N., **Ocaño Higuera V.M.,** Márquez Ríos E., **Otero León C.B., Canizales Rodríguez D.F.** y Castillo Yañez F.J. **2014.** Enfermedades transmitidas por alimentos marinos. En “**Los Alimentos en México y su Relación con la Salud**”. Editores: Miguel Aguilera Ortiz, José Alberto Ramírez de León, Rosalía Reynoso Camacho y Carlos Alberto Gómez Aldapa. Ed. Plaza y Valdez, México D.F. 487-587.
3. Jiménez Ruiz E.I., **Ocaño Higuera V.M.,** Márquez Ríos E., **Graciano Verdugo A.Z.,** Maeda Martínez A.N. y Castillo Yañez F.J. **2013.** Importancia del rigor mortis en productos pesqueros. En “**Avances de ciencia y tecnología alimentaria en México**”. Editores: José Alberto Ramírez de León, Rocío M. Uresti Marín, María Lourdes Aldana y María Guadalupe Flavia Loarca. Plaza y Valdez, México D.F. ISBN: 978-607-402-576-7. pp 359-378.
4. **Victor Manuel Ocaño-Higuera,** Enrique Márquez-Ríos, **Abril Zoraida Graciano-Verdugo,** María Elena Lugo-Sánchez y Francisco Javier Castillo Yañez. 2012. Manejo y Calidad de Productos Pesqueros. En: “**Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos**”. Editores: Gustavo Adolfo González Aguilar, Rosario Maribel Robles Sánchez, Maribel Plascencia Jatomea, Mario Onofre Cortez Rocha y Armando Burgos Hernández. Primera edición. Editorial Trillas. pp: 148-174.
5. **Graciano-Verdugo A.Z., Ocaño-Higuera V.M.,** Castillo-Yañez F.J., Márquez-Ríos E. 2012. ENVASADO DE PRODUCTOS PESQUEROS. En: “**Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos**”. Editores: Gustavo Adolfo González Aguilar, Rosario Maribel Robles Sánchez, Maribel Plascencia Jatomea, Mario Onofre Cortez Rocha y Armando Burgos Hernández. Primera edición. Editorial Trillas. pp: 119-147.
6. Marquez Rios E., Valdez Hurtado S., **Ocaño Higuera V.M.,** Ezquerria Brauer J.M. y **Graciano Verdugo A.Z.** 2012.El agua de cola: un subproducto con un amplio potencial de aprovechamiento. En: “**Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos**”. Editores: Gustavo Adolfo González Aguilar, Rosario Maribel Robles Sánchez, Maribel Plascencia Jatomea, Mario Onofre Cortez Rocha y Armando Burgos Hernández. Primera edición. Editorial Trillas. pp: 105-118.

VI.- Formación de Recursos Humanos.

Licenciatura: 7

2022. José Alberto Cruz Guzmán. Efecto de la incorporación de un extracto con actividad antimicrobiana sobre la calidad y vida de anaquel de filete de tilapia (*Oreochromis niloticus*) almacenado en hielo.

2016. Emmy Alan Montaña. Efecto de un Extracto Etanólico Obtenido a Partir de la Planta de Tomate (*Solanum lycopersicum*) Incorporado en un Recubrimiento Comestible a Base de Quitosano, Sobre la Frescura, Calidad y Vida de Anaquel del Filete de Sierra (*Scomberomorus sierra*) Almacenado en Hielo.

Maestría: 3

Doctorado: 3

VII.- Materias Impartidas:

Licenciatura:

Tecnología de Alimentos I

Tecnología de Alimentos II

Cinética Química con laboratorio

Laboratorio de equilibrio químico

Laboratorio de cinética química

Laboratorio de termodinámica

Laboratorio de fisicoquímica

Posgrado

Seminario de Investigación

VIII.- Información adicional que ustedes consideren pertinente.

Dr. y M. en C. por el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo. Químico Biólogo con especialidad en tecnología de alimentos por la Universidad de Sonora. Es Profesor Investigador de tiempo completo titular C en el Departamento de Ciencias Químico Biológicas de la Universidad de Sonora. Perteneció al Sistema Nacional de Investigadores nivel II. Es perfil Deseable Prodep. Líder del Cuerpo Académico de Bioquímica y Tecnología de Productos Pesqueros. Es miembro de la Red de Bioproductos y Bioprocesos de la red DELFIN del CONACYT. Su experiencia radica en el campo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos con énfasis en: 1) Bioquímica posmortem, calidad y vida de anaquel de los productos de la pesca, 2) purificación de compuestos naturales con actividad antimicrobiana y antioxidante, 3) Aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria, y 4) Desarrollo e innovación de nuevos productos alimentarios. Ha publicado 65 artículos en revistas internacionales indizadas, 1 libro y 19 capítulos de libro. Ha desarrollado 10 proyectos de investigación. Ha dirigido tesis de doctorado, maestría y de licenciatura. Cuenta con alrededor de 80 presentaciones en congresos nacionales e internacionales en países como Estados Unidos, Australia, Cuba, Ecuador, Chile, etc. Ha obtenido premios nacionales e internacionales.