



Dr. Santiago Valdez Hurtado

Profesor-Investigador T1, SNI Nivel 1, Perfil PRODEP

Programas educativos: Licenciado en Nutrición Humana, Maestría en Sistemas de Producción Biosustentables

santiago.valdez@ues.mx

Líneas de Investigación:

1. Química y Bioquímica de Alimentos.
2. Inocuidad y Toxicología de Alimentos
3. Recuperación de Compuestos Bioactivos de Subproductos y Desechos de la Industria Alimentaria.
4. Uso de Especies Subutilizadas para el Consumo Humano.

Actividad Académica

Bioquímica, Bromatología y Análisis de Alimentos, Microbiología de los Alimentos, Toxicología de los Alimentos, Selección y Preparación de Alimentos, Química de la Nutrición, Bioestadística

Publicaciones

ARTÍCULOS

Montoya Camacho, N., Márquez Ríos, E., Castillo Yáñez, F. J., Ruíz Cruz, S., Arvizu Flores, A. A., Torres Arreola, W., Cárdenas López, J.C, **Valdéz Hurtado, S.** & Ocaño Higuera, V. M. (2020). Changes on the Development of Rigor Mortis in Cultured Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Fed with a Mixture of Plant Proteins. *Journal of Chemistry*, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1155/2020/5934193>

Reyes-Díaz, A., Del-Toro-Sánchez, C. L., Rodríguez-Figueroa, J. C., **Valdéz-Hurtado, S.**, Wong-Corral, F. J., Borboa-Flores, J., ... & González-Vega, R. I. (2019). Legume proteins as a promising source of anti-inflammatory peptides. *Current Protein and Peptide Science*, 20(12), 1204-1217. DOI: <https://doi.org/10.2174/1389203720666190430110647>

Ruíz-Cruz, S., Valenzuela-López, C. C., Chaparro-Hernández, S., ORNELAS-PAZ, J. D. J., TORO-SÁNCHEZ, C. L. D., Márquez-Ríos, E., ... & **Valdez-Hurtado, S.** (2018). Effects of chitosan-tomato plant extract edible coatings on the quality and shelf life of chicken fillets during refrigerated storage. *Food Science and Technology*, 39, 103-111. DOI: <https://doi.org/10.1590/fst.23117>

Stephens-Camacho, N. A., **Valdez-Hurtado, S.**, Lastra-Zavala, G., & Félix-Ibarra, L. I. (2018). Consumo de edulcorantes no nutritivos: Efectos a nivel celular y metabólico. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 20(2), 185-202. DOI: <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v20n2a06>

Pacheco-Aguilar, R., De la Barca, A. M., Castillo-Yañez, F. J., Marquéz-Ríos, E., García-Carreño, F. L., & **Valdez-Hurtado, S.** (2018). Comparación del efecto de dos tratamientos enzimáticos con actividad colagenasa y una centrifugación complementaria en las características fisicoquímicas del agua de cola generada por la industria sardinera. *Biotecnica*, 20(3), 58-64. DOI: <https://doi.org/10.18633/biotecnica.v20i3.703>.

Valdez-Hurtado, S., Goycolea-Valencia, F., Márquez-Ríos, E. & Pacheco-Aguilar, P. (2018). Efecto de una centrifugación complementaria en la composición química y reológica del agua de cola. *Biotecnia*, 20(2), 95-103. DOI: <https://doi.org/10.18633/biotecnia.v20i2.606>

Stephens-Camacho, N. A., **Valdez-Hurtado, S.**, Lastra-Zavala, G., & Félix-Ibarra, L. I. (2018). Consumption of Non-nutritive Sweeteners: Cellular and Metabolic Effects. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 20(2), 185-202. DOI: <https://doi.org/10.17533/udea.penh.v20n2a06>.

Gálvez-Rongel, A., Ocaño-Higuera, V. M., Pacheco-Aguilar, R., Castillo-Yáñez, F. J., Lugo-Sánchez, M. E., **Valdez-Hurtado, S.**, & Márquez-Ríos, E. (2011). Effect of storage on the stability of proteases of viscera from lorocariid catfish (*Hypostomus plecostomus*). *Interciencia*, 36(8), 625-629.

García-Sifuentes, C. O., Pacheco-Aguilar, R., **Valdez-Hurtado, S.**, Márquez-Ríos, E., Lugo-Sánchez, M. E., & Ezquerro-Brauer, J. M. (2009). Impacto del agua de cola de la industria pesquera: Tratamientos y usos impact of stickwater produced by the fishery industry: Treatment and uses. *CyTA—Journal of Food*, 7(1), 67-77. DOI: <https://doi.org/10.1080/11358120902850412>

Aldana-Madrid, M. L., **Valdez-Hurtado, S.**, Vargas-Valdez, N. D., Salazar-Lopez, N. J., Silveira-Gramont, M. I., Loarca-Piña, F. G., ... & Burgos-Hernández, A. (2008). Insecticide residues in stored grains in Sonora, Mexico: quantification and toxicity testing. *Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology*, 80(2), 93-96.

CAPÍTULOS DE LIBRO

E. Márquez Ríos., J. M. Ezquerro Brauer., **S. Valdez Hurtado.**, V. M. Ocaño Higuera., A. Z. Graciano Verdugo. (2012). El agua de cola: un subproducto con amplio potencial de aprovechamiento. En *Nuevas tendencias en ciencia y tecnología de alimentos : tópicos selectos*. Ed. Trillas, S.A. DE C.V. ISBN: 978-607-171-112-0

Melchor, R. G. V., Ríos, E. M., Higuera, V. M. O., Moscoso, J. L. A., **Valdez H. S.**, & Yáñez, F. J. C. (2013). Características fisicoquímicas de tripsinas de peces y su aplicación en la industria alimentaria. En *Avances de Ciencia y tecnología alimentaria en México*. Editores: Ramírez de León, José & Uresti, Rocio & Aldana, Lourdes. Ed. 1. Plaza y Valdés, S. A. de C. V. ISBN: 978-607-402-576-7

Valdez H. S., Camacho, N. A. S., Zavala, G. L., Barroso, C. D., & Zamora, A. A. C. (2015). Alimentos funcionales y su relación con el estado de salud. En *Alimentos Funcionales y Compuestos Bioactivos*. Editores: Enrique Márquez Ríos, Carmen Lizette Del Toro Sánchez, Saúl Ruíz Cruz, José Alberto Ramírez de León & Rocío Margarita Uresti Marín. Plaza y Valdés, S. A. de C. V. ISBN: 978-607-402-822-5

Proyectos de Investigación Recientes (Vinculación)

2020-2021. **Evaluación de la frescura del músculo de rana toro (*Lithobates catesbeianus*) por métodos físicos, químicos y bioquímicos almacenados en hielo**. Financiamiento parcial de CASEROS, S. de R. L. M. I. Detenido por COVID-19

Dirección de Tesis

LICENCIATURA

Medina Burrola Brianda Armida. 2015. Efectos de la modificación en la dieta sobre el comportamiento en niños diagnosticados trastorno por déficit de atención e hiperactividad (TDAH). Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Castro Zamora Andrés Aquilino. 2015. Evaluación de la ingestión alimentaria y composición corporal durante el período preparatorio en boxeadores amateur y profesionales de Navojoa, Sonora. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Galaviz Ibarra Isabel Cristina. 2015. Monitoreo de variables antropométricas y bioquímicas como herramientas en el control de síndrome metabólico en trabajadores del hospital general Navojoa. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

López Caro Daniela Guadalupe. 2016. Prevalencia del síndrome metabólico como marcador de salud en una población estudiantil. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Vega Vela Héctor. 2016. Efecto de la alimentación sobre las variables antropométricas y bioquímicas para medir desórdenes metabólicos en una muestra de trabajadores del instituto de seguridad y servicios sociales de los trabajadores del estado de sonora (ISSSTESON). Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Torres Acosta Cruz Guadalupe. 2016. Evaluación de la composición bioquímica en la cianobacteria *Arthrospira máxima* (spirulina), mantenida en condiciones controladas de cultivo y su posible uso como suplemento alimenticio en personas con desnutrición del sur de Sonora. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Gutiérrez Martínez Guadalupe Saraí. 2016. Actividad física y el consumo de suplementos: ¿prevención o protección contra hiperhomocisteinemia?. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Medina Rodríguez Laura Janet. 2016. Evaluación de desinfectantes para el control de microorganismos en frutas y verduras. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Ramírez Elizalde Abel Caín. 2017. Utilización de los antioxidantes presentes en la semilla de Chía (*Salvia hispánica*) y Amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*) en el aumento de la vida de anaquel de las carnes. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora.

Maldonado Valenzuela José Juan. 2020. Análisis y mejora de hábitos de alimentación en pacientes. Licenciado en Nutrición Humana, Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora.

Yocupicio Hernández Nallely Guadalupe. 2020. Implementación de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 en Cremería La Loma. Ingeniero en Tecnología de los Alimentos. Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora.

Aguilar Jiménez Paulina Concepción. 2020. Desarrollo de técnicas de evaluación y seguimiento de la producción y calidad de productos regionales a base de leche (panelas) en Cremería La Loma.

Bustamante Valenzuela Isabel Cristina. 2021. Aislamiento e identificación de bacterias patógenas en Tilapia (*Oreochromis spp.*) y Camarón blanco (*Litopenaeus vannamei*) cultivados en los Estados de Sonora y Sinaloa, México, utilizando medios de cultivo tradicionales agar TCBS y Cetrimida, para comparar. Ingeniero en Biotecnología Acuática. Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora. EN PROCESO

MAESTRÍA

Castro Zamora Andrés Aquilino. 2013. Efectos de una intervención nutricional con alimentos funcionales en los indicadores fisiológicos de lactato y VO₂máx. en jugadores de futbol soccer durante la pretemporada de un macrociclo de entrenamiento. Maestría en metodología del entrenamiento deportivo de alto rendimiento. Universidad Estatal de Sonora, Navojoa, Sonora

Rosas Medina Luis Fernando. 2018. Diseño de un procedimiento estandarizado para la detección del estreñimiento funcional con base a la historia clínico-nutricia, la escala de Bristol y los criterios de roma iii en alumnos de la licenciatura en nutrición humana de Universidad Estatal de Sonora Unidad Académica Navojoa. Universidad Autónoma de Durango Campus Los Mochis. Maestría en Nutrición Clínica. Los Mochis Sinaloa.