



## Posgrado en Alimentos

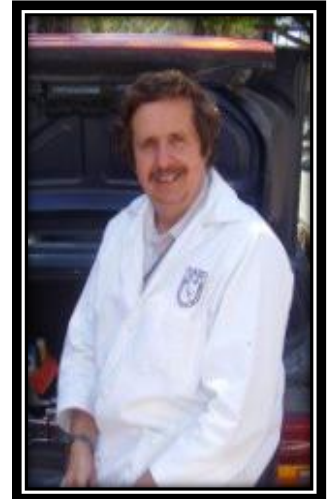
### Dr. Ramón Álar Martínez Peniche

Docente e investigador, Facultad de Química  
nivel de S.N.I. II

área de S.N.I. VI. Biotecnología y ciencias agropecuarias  
número de C.V.U. 120495

teléfonos de contacto (442) 2-42-12-99

correo electrónico: alvar@uaq.mx



### Líneas de investigación de Maestría

Factores del cultivo que influyen en la calidad y comportamiento en poscosecha de las frutas

Control biológico y genético de enfermedades de poscosecha

Producción de bebidas fermentadas

### Líneas de investigación de Doctorado

Selección de levaduras con potencial para la producción de bebidas fermentadas

Control biológico y genético de enfermedades de poscosecha

Factores del cultivo que influyen en la calidad de productos hortofrutícolas

### Formación de Recursos Humanos

Nivel	En proceso	Terminada
Licenciatura	0	24
Maestría	3	36
Doctorado	0	1
Posdoc	0	0

### Siete publicaciones recientes

León-Teutli, A. K., Hernández-Iturriaga, M., Miranda- Castilleja, D. E., Aldrete-Tapia, J. A., Soto-Muñoz, L., & Martínez-Peniche, R. A. (2020). Selection of native yeasts for the production of sparkling ciders from apple varieties established in Querétaro, Mexico. *Revista Chapingo Serie Horticultura*, 26(1), 29-47. doi: 10.5154/r.rchsh.2019.06.010

María del Carmen González López, Ramón Álar Martínez Peniche, Montserrat Hernández Iturriaga, Juan Ramiro Pacheco Aguilar y Sofía Ma. Arvizu Medrano\*. 2018. Attachment and colonization of *Salmonella* on 'Rayada', 'Golden Delicious' and 'Red Delicious' apples. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jsfa.9284



## Posgrado en Alimentos

Aldrete Tapia, A, Martínez-Peniche R. Miranda-Castilleja, D. and Hernández-Iturriaga, M. 2018. *Saccharomyces cerevisiae* associated with the spontaneous fermentation of tequila agave juice. Journal of the Institute of Brewing (wileyonlinelibrary.com) DOI 10.1002/jib.499

Dalia E. Miranda-Castilleja<sup>1</sup>, Ramón Á. Martínez-Peniche<sup>1</sup>, Montserrat Nadal Roquet-Jalmar<sup>2</sup>, J. Alejandro Aldrete- Tapia<sup>1</sup>, Sofía M. Arvizu-Medrano<sup>1\*</sup>. 2018. Enological qualities and interactions between native yeast and lactic acid bacteria from Querétaro, Mexico. Journal of Food Science. Article ID: JFDS14197. Article DOI: 10.1111/17503841.14197. Internal Article ID: 15404249

Miranda Castillejas Dalia Elizabeth, Ortiz Barrera Eunice, Arvizu Medrano Sofía, Pacheco Aguilar Juan Ramiro, Aldrete Tapia Jesús Alejandro, **Martínez Peniche Ramón Álvar\***. 2015. Selección de levaduras del género *Saccharomyces* nativas de viñedos establecidos en Querétaro. Agrociencia 49: 759-773

Ortiz-Barrera, E., Miranda-Castilleja, D. E., Arvizu- Medrano, S. M., Pacheco-Aguilar, J. R., Aldrete-Tapia, J. A., Hernández-Iturriaga, M., & **Martínez-Peniche, R. A.** 2015. Enological potential of native non-*Saccharomyces* yeasts from vineyards established in Querétaro, Mexico. Revista Chapingo Serie Horticultura, 21(2), 169-183. doi: 10.5151/r.rchsh.2015.01.001

Sandoval Chávez Rocío Aurora, **Martínez Peniche Ramón Álvar\***, Arvizu Medrano Sofía, Soto Muñoz Lourdes, Chávaro Ortíz María del Socorro, Teixidó Espasa Neus, Torres Sanchis Rosario. 2014. Effect of maturity stage, ripening time, harvest season and fruit characteristics on the susceptibility to *Penicillium expansum* Link of apple genotypes from Querétaro, México. Scientia Horticulturae 180: 86-93. ISSN: 0304-4238

### Últimos cinco estudiantes formados con sus títulos de tesis

#### Nombre

Enero 2020. **Gabriela Moguel Antonio.**

2019. Enero 25. **Alma Karina León Teutli.**

2019. Enero 18. **Yamile Maricela Barragán Castillo**

2018. Enero 12. **Lizbeth Sarahí Lizarrarás Cárdenas.**

2015. Enero 27. **María del Socorro Chávaro Ortiz**

#### Título de tesis

Influencia de la levadura en el perfil sensorial y de los compuestos volátiles de sidra espumosa artesanal elaborada con dos cultivares de manzana.

[Escriba texto]



## Posgrado en Alimentos

“Selección de levaduras nativas a partir de variedades de manzana para la elaboración de sidra”. Universidad Autónoma de Querétaro, División de Estudios de Posgrado, Facultad de Química. Sinodales: Ramón Álvar Martínez Peniche, Montserrat Hernández Iturriaga, Lourdes Soto Muñoz, Jesús Alejandro Aldrete Tapia, Dalia Elizabeth Miranda Castilleja

“Selección de levaduras nativas enológicas a partir de diferentes órganos de vides establecidas en Querétaro”. Universidad Autónoma de Querétaro, División de Estudios de Posgrado, Facultad de Química. Sinodales: Ramón Álvar Martínez Peniche, Sofía María Arvizu Medrano, Lourdes Soto Muñoz, Dalia Elizabeth Miranda Castilleja, Jesús Alejandro Aldrete Tapia.

Susceptibilidad de genotipos de manzana a podredumbres y evaluación del poder antagónico de levaduras en función del huésped. Universidad Autónoma de Querétaro, División de Estudios de Posgrado, Facultad de Química. Sinodales: Ramón Álvar Martínez Peniche, Lourdes Soto Muñoz, Rocío Aurora Sandoval Chávez, Sofía María Arvizu Medrano, Juan Ramiro Pacheco Aguilar.

Evaluación de la calidad de vinos obtenidos con levaduras nativas seleccionadas en viñedos de Querétaro. Universidad Autónoma de Querétaro, División de Estudios de Posgrado, Facultad de Química. Sinodales: Ramón Álvar Martínez Peniche, Sofía María Arvizu Medrano, Montserrat Nadal Roquet-Jalmar, Juan Ramiro Pacheco Aguilar, Rocío Aurora Sandoval Chávez.



## Posgrado en Alimentos

[Escriba texto]



## Posgrado en Alimentos

[Escriba texto]