



❖ DATOS PERSONALES

Nombre completo: Rogelio Valadez Blanco

Correo electrónico: rvaladez@mixteco.utm.mx

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctorado en Ingeniería Química (PhD)

Imperial College London (London, UK) Jun 2004-Nov 2008

Maestría en Ciencias Aplicadas en Ingeniería Química

University of Toronto (Toronto, Canada) Sep 2001-Dic 2003

Licenciatura en Ingeniería en Alimentos

Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología (UPIBI). Instituto Politécnico Nacional (México, D.F.) Sep 1995-Jun 2000

❖ POSICIÓN ACTUAL

Profesor Investigador Titular B, Jefe de Carrera de Ingeniería de Alimentos.
Investigador miembro del cuerpo académico UTMIX-CA21.

❖ EXPERIENCIA LABORAL

Nov 2011- Jefe de Carrera de Ing. en Alimentos

A la fecha Universidad Tecnológica de la Mixteca

- Gestión de coordinación, evaluación y promoción de la Carrera de Ing. en Alimentos.

Sep 2009- Profesor Investigador Titular B

A la fecha Universidad Tecnológica de la Mixteca



- Docente de la carrera de Ingeniería de Alimentos y de la Maestría en Ciencias en Productos Naturales y Alimentos
- Dirección de trabajos de tesis de investigación a nivel maestría y licenciatura.

Sep 2000- Inspector de Control de Calidad

Mar 2001 "Sociedad Cooperativa Trabajadores Pascual" (México, D.F.)

- Realización de análisis químicos y cualitativos de alimentos, control estadístico de materias primas, productos intermedios y finales.
- Supervisión de líneas de producción

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Separación de compuestos bioactivos a partir de plantas, frutos o microorganismos usando membranas de flujo tangencial: micro, ultra y nanofiltración.
- Estudio de la fermentación del pulque y probióticos derivados del aguamiel y su proceso de estandarización y producción.
- Ingeniería de bioprocesos para la producción de biofertilizantes a base de *Azospirillum sp.* y hongos micorrízicos para su aplicación en campo.

❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

- “Antidiabetic activity in vitro and total flavonoids content in *Persea americana* (avocado) leaves and *Colubrina elliptica* bark”, *5th International Conference on Advanced Technologies & Treatments for Diabetes, 2012, Barcelona, Spain*. J.A. Cruz-Gallegos, **R. Valdez-Blanco**, N.F. Santos-Sánchez, R. Salas-Coronado.
- “Optimización de un proceso de biorreactor para el crecimiento de *Azospirillum spp.*, utilizando melazas como fuente de carbono”. Trabajo Oral. *46º Congreso Mexicano de Química, 2011, Querétaro, Qro.* Bol. Soc. Quím. Méx. (5): 82. L.E. Mota-Pacheco, **R. Valdez-Blanco**.
- “Composición química y actividad antirradical de tres variedades de frutos de *Annona diversifolia* Safford”, *IV Congreso Internacional y V Congreso Nacional de Anonáceas, 2010, Tuxla Gutierrez, Chiapas*, N.F. Santos-Sánchez, A.P. Julián-Loeza, **R. Valdez-Blanco**, B.S. Sánchez-Guzmán, R. Salas-Coronado.



- “A membrane bioreactor for biotransformations of hydrophobic molecules using organic solvent nanofiltration (OSN) membranes”, Euromembrane 2006, Jiardini-Naxos, Italia; *Desalination, Volume 199, Issues 1-3, 2006, Pages 429-431*, R. **Valadez-Blanco**, F. C. Ferreira, R. F. Jorge, A. G. Livingston

❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS

Sep-2001- **Beca CONACyT para estudios en el extranjero**

Ago-2007 Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

Jun 1997- **Diploma de 1^{er} lugar en los grados 2-5^{to} de la carrera de Ingeniería en Alimentos**

Jun 2000 "UPIBI – IPN". México, D.F.

Feb 1997- **Beca Telmex de Excelencia Académica**

Jun 2000 "Fundación Teléfonos de México"

- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel I (2011-2013)
- Miembro de la Red Temática Conacyt de Investigación en “Biotecnología para la alimentación y la agricultura” (Ene 2010-2013).
- Representante del CA Ciencias Químico Biológicas, UTMIX-CA-21 (2011-)
- Responsable del proyecto: “Estudio para determinar el potencial para la elaboración de biofertilizantes con base en micorrizas y azoosporium en Oaxaca” Fomix Conacyt – Oaxaca, Proyecto No. 124242, 2010-2012.
- Responsable del proyecto: “*Separación de flavonoides a partir de sustratos vegetales usando membranas acopladas a cromatografía de líquidos*” Apoyo SEP-PROMEPE, 103.5/10/4984, 2010-2012.
- Responsable UTM de proyecto de Red de CA Promep: “*Desarrollo de un sistema integral para el cultivo de jitomate empleando métodos sustentables*” (2012-2013).

❖ PUBLICACIONES

- “Factors affecting the antioxidant content of fresh tomatoes and their processed products”, 2012, Book Chapter, En Prensa, Nova Science Publishers Inc., Santos-Sánchez N.F., **Valadez-Blanco R.**, Salas-Coronado R.



- “The Artisanal Production of Pulque, a Traditional Beverage of the Mexican Highlands”, Probiotics and Antimicrobial Proteins, 2012, Pages 140-144, Valadez-Blanco, R., G. Bravo-Villa, N.F. Santos-Sánchez, S. Velasco-Almendarez, T. Montville.
- “Effect of rotating tray drying on antioxidant components, color and rehydration ratio of tomato saladette slices”, *LWT Food Science and Technology*, 2012, Pages 298-304, Santos-Sánchez, N. F.; **Valadez-Blanco, R.**; Gómez-Gómez, M. S.; Pérez-Herrera, A.; Salas-Coronado, R.
- “Antioxidant activity of three varieties of *Annona diversifolia* Safford fruits”, *Industrial Crops and Products*, Vol. 34, Issue 2, 2011, Pages 1262-1268, A.P. Julián-Loeza, N.F. Santos-Sánchez, **R. Valadez-Blanco**, R. Salas-Coronado.
- “Enantioselective whole-cell biotransformation of acetophenone to *S*-phenylethanol by *Rhodotorula glutinis*. Part I. Product formation kinetics and feeding strategies in aqueous media”, *Biochemical Engineering Journal*, Vol. 46, Issue 1, 2009, Pages 44-53, **R. Valadez-Blanco**, A. G. Livingston.
- “Enantioselective whole-cell biotransformation of acetophenone to *S*-phenylethanol by *Rhodotorula glutinis*. Part II. Aqueous-organic systems: emulsion and membrane bioreactors”, *Biochemical Engineering Journal*, Vol. 46, Issue 1, 2009, Pages 54-60, **R. Valadez-Blanco**, A. G. Livingston.
- “Solute molecular transport through polyimide asymmetric organic solvent nanofiltration (OSN) membranes and the effect of membrane-formation parameters on mass transfer”, *Journal of Membrane Science*, Volume 326, 2009, Pages 332-342, **R. Valadez-Blanco**, A. G. Livingston.
- “In-line colour monitoring during food extrusion: Sensitivity and correlation with product colour”, *Food Research International*, Vol. 40, Issue 9, 2007, Pages, 1129-1139, **R. Valadez-Blanco**, A.I.S. Viridi, S.T. Balke, L.L. Diosady.
- “A membrane bioreactor for biotransformations of hydrophobic molecules using organic solvent nanofiltration (OSN) membranes”, *Journal of Membrane Science*, Vol. 317, Issues 1-2, 2008, Pages 50-64, **R. Valadez-Blanco**, F. C. Ferreira, R. F. Jorge, A. G. Livingston.