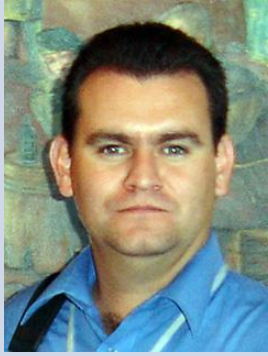


Dr. Misael Odín Vega García



Datos Generales:

Nombramiento	Profesor Investigador Titular "C"
Institución	Universidad Autónoma de Sinaloa
Dependencia	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Contacto	(667)713-7869 Ext102, Email. mvega@uas.edu.mx

Líneas de Investigación

Fisiología y Tecnología Poscosecha de Productos Vegetales.

Estudios

Licenciatura	Ingeniería Biouquímico, Universidad Autónoma de Sinaloa, México
Maestría	Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Autónoma de Sinaloa, México
Doctorado	Ciencias Alimentarias, CIAD-Chihuahua, México

Distinciones

✓ **Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel I) ; Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2013, 2014;; Perfil PROMEP Deseable, Premio Biombo Panamericano en Nutrición 2008**

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

✓ **Director de 31 Tesis (1 Doctorado (proceso), 17 Maestría y 14 Licenciatura)**
✓ **12 Artículos Científicos, 34 Publicaciones de Divulgación, 56 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales**

Publicaciones Recientes

- ✓ Ayón-Reyna LE, Tamayo-Limón R, Cárdenas-Torres F, López-López ME, López-Angulo G, López- Moreno HS, López-Cervantes J, Lopez-Valenzuela JA, **Vega García MO**. 2015. Effectiveness of Hydrothermal-Calcium Chloride Treatment and Chitosan on Quality Retention and Microbial Growth During Storage of Fresh-Cut Papaya. Journal of Food Science 80(3): C594-C601. ISSN: 1750- 3841.
- ✓ Avila-Gaxiola E, Delgado-Vargas F, Zazueta-Niebla J, López-Angulo G, **Vega-García M**, Caro- Corrales J. 2015. Variable Retort Temperature Profiles for Canned Papaya Puree. Journal of Food Process Engineering (Disponible en línea).
- ✓ Cruz-Mendivil A, López-Valenzuela JA, Calderón-Vázquez CL, **Vega-García MO**, Reyes-Moreno C, Valdez Ortiz A. 2015. Transcriptional changes associated with chilling tolerance and susceptibility in 'Micro-Tom' tomato fruits using RNA-Seq. Postharvest Biology and Technology 99:141-151.
- ✓ Lopez-Lopez ME, Vega-Espinoza A, Ayón-Reyna LE, López-Valenzuela JA, **Vega-García MO**. 2013. Combined Effect of Hot Water Dipping Treatment, N-Acetylcysteine and Calcium on Quality Retention and Enzymatic Activity of Fresh-Cut Apple. Journal of Food Agriculture and Environment 11(2): 243-248.
- ✓ Chávez-Sánchez I, Carrillo-López A, **Vega-García M** & Yahia EM. 2013. The effect of antifungal hot-water treatments on papaya postharvest quality and activity of nectinmethylesterase and polygalacturonase