



**Nombre**  
**Dr. Dr Juan Luis Morales**  
**Landa**

**Adscripción**  
Centro de Investigación y  
Asistencia en Tecnología y  
Diseño del Estado de Jalisco,  
A.C. (CIATEJ) Subsede  
Noreste.

**Puesto**  
Investigador Tecnología de  
Alimentos

**Línea y sublínea de  
investigación**  
Microbiología de  
alimentos

**Expediente CVU**  
94437

**Nivel y área SNII**

**Teléfono trabajo:**  
33 33455200 ext. 3022

**Correo electrónico:**  
[jmorales@ciatej.mx](mailto:jmorales@ciatej.mx)

## Semblanza

### Como sugerencia

Egresado de la Licenciatura de Químico Bacteriólogo Parasitólogo de la ENCB - IPN; estudios de Maestría y Doctorado en Ciencias Marinas por el CINVESTAV - IPN Unidad Mérida. Experiencia de 10 años como investigador CIATEJ Subsede Sureste y Noreste, donde he participado como responsable técnico en proyectos I+D+i y servicios tecnológicos en el área de desarrollo de nuevos productos alimenticios de subproductos agrícolas (chile habanero, papaya, aceite de coco, chile poblano, aceite de aguacate, limón italiano, aceite y torta de extracción de nuez pecanera, fructanos de agave, leche de cabra entre otros). Así como en la Agroindustria como Gerente de investigación de nuevos productos e inocuidad con la participación en el programa de incorporación de Maestros y Doctores a la industria en la empresa Znova Agroindustria SPR de RL de CV y colaboración en la empresa Zave Tecnoalimentaria S.A. de C.V. con la producción industrial de alimentos de alto valor proteico a partir de insectos para consumo humano. Actualmente, tengo interés en el aprovechamiento integral de subproductos agroindustriales, extracción y cuantificación de biocompuestos con actividad antimicrobiana, antiprotozoaria con fines farmacéuticos y la evaluación de fibra dietética prebiótica en Bacterias Ácido Lácticas para su incorporación en el desarrollo de nuevos productos alimentos a partir de leche de cabra e inocuidad alimentaria.



**Institución de  
adscripción/ Institution of  
affiliation**

**Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y  
Diseño del Estado de Jalisco, Subsele Noreste.**

**Datos postales/ Adress**

Vía de la Innovación 404. Autopista Mty-Aeropuerto Km  
10, Parque PIIT. C.P. 66629. Apodaca, Nuevo León.

**Línea y sublínea de  
investigación / Line and  
Sublines of research**

Tecnología Alimentaria/Food Technology

**Temas de interés en  
investigación / Topics of  
research interest**

Evaluación biológica de productos naturales;  
aprovechamiento de subproductos agroindustriales;  
Detección y cuantificación de biocompuestos con  
actividad antioxidantes, antimicrobiana y  
antiprotozoaria de origen vegetal / Biological evaluation  
of natural products; use of agro-industrial by-products;  
Detection and quantification of biocomposites with  
antioxidant, antimicrobial and antiprotozoal activity of  
plant origin

**Áreas de la industria en  
que se relaciona o aplican  
los temas de  
investigación / Industry  
fields related to the  
research line**

Agroindustria; Microbiología de alimentos; Tratamiento  
postcosecha de frutas y hortalizas; Desarrollo de nuevos  
productos tecnológicos. / Agroindustry; Food's  
microbiology; Post-harvest treatment of fruits and  
vegetables; Development of new technological products

**Cuerpos académicos /  
Academic groups**

Tecnología Alimentaria / Food Technology

**Redes de colaboración /  
Collaboration networks**

**Formación académica /  
Academic background**

**Doctorado en Ciencias Marinas 2004 - 2008 / Marine  
Sciences Ph.D.**

**Experiencia profesional  
/Professional experience**

Desarrollo y ejecución de proyectos de investigación de  
fondos públicos, vinculación con el sector agroindustrial,



**Proyectos de  
investigación /Research  
projects**

docencia a nivel licenciatura y posgrado / Development and execution of research projects of public funds, linkage with the agroindustrial sector, teaching at undergraduate and postgraduate level.

1. Responsable técnico del proyecto I2T2-RETOS-2024-010: Proceso de pasteurización en frío y reducción de carbohidratos con tecnología de membranas en alimentos: caso leche bronca deslactosada. Reto: Tecnología Alimentaria 2024.
2. Colaborador en el proyecto: Validación de concepto de un ingrediente funcional a base de nuez pecanera en productos de panificación y cárnicos bajos en grasa. Convocatoria para la generación o maduración tecnológica de proyectos internos transdisciplinarios (PITs), responsable técnico: Nohemí del C. Reyes Vázquez, 2022
3. Responsable técnico del servicio tecnológico con la industria: Desarrollo de una botana tipo snack a partir de puré de chile poblano. 2021-2022
4. Responsable técnico del servicio tecnológico con la Agroindustria: Extracción piloto de aceite de aguacate y su evaluación de calidad, fisicoquímica, microbiológica y cromatográfica. 2021
5. Colaborador en el proyecto No. 1239 "Curso especializado en el aprovechamiento integral, alternativo e innovador de la nuez pecanera orientado a estudiantes con vocación emprendedora" de la Convocatoria 2020,
6. Colaborador en el proyecto "Impulso a la cadena de valor del cocotero para incrementar su competitividad y contribuir al desarrollo socio-económico en la región pacífico sur y otros estados productores". En CIATEJ Subsele Noreste. Fondo Institucional de Fomento Regional para el Desarrollo Científico Tecnológico y de Innovación (FORDECyT), a cargo de la Dra. Eugenia del Carmen Lugo Cervantes
7. Participación como "Investigador-Asesor" en el proyecto: "PEI-2018-250848. Producción industrial de



- alimentos de alto valor proteico a partir de insectos para consumo humano”, del Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación 2018, en la modalidad PROINNOVA-Vinculada del CONACyT, en la empresa Zave Tecnoalimentaria S.A. de C.V.
8. Colaborador en el proyecto: “Rendimiento de las plantas de *Carica papaya* cultivadas en condiciones de invernadero en los trópicos CICY - Znova Agroindustrias SRR de RL de CV 2015-2016.
  9. Responsable técnico: Desarrollo de un proceso tecnológico para elaborar puré de chile habanero (*Capsicum chinense* Jacq.) conservado con productos naturales”. Programa de Incorporación Maestros y Doctores a la industria 2015 a través del Consejo de Ciencia, Innovación y Tecnología del Estado de Yucatán y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología 2015-2016, en la empresa Znova Agroindustrias SRR de RL de CV.
  10. Responsable técnico: Aprovechamiento integral del cultivo de papaya en Yucatán. Aceptado por Programa de Estímulos a la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación 2016, modalidad INNOVAPYME. Clave 232790 en la empresa Znova Agroindustrias SRR de RL de CV.
  11. Responsable técnico: Aprovechamiento integral de los subproductos de la industria cítrica del Estado de Yucatán para la obtención de metabolitos de alto valor agregado. Aceptado y financiado por Fondo Mixto CONACYT - Gobierno del Estado de Yucatán 2012-2013.
  12. Responsable técnico: Valoración biotecnológica de los subproductos del Marañón (*Anacardium occidentale*) en el Estado de Campeche”. Aceptado y financiado por Fondo Mixto CONACYT - Gobierno del Estado de Campeche, 2010-2011.



13. Colaborador en el proyecto "Evaluación de aditivos naturales y tratamientos térmicos sobre la calidad microbiológica, fisicoquímica y sensorial de la pasta de chile habanero". Fondo Mixto CONACYT - Gobierno del Estado de Yucatán 2012-2013.
14. Colaborador en el proyecto "Evaluación del efecto de la proporción de sustratos y la fertilización sobre la calidad de cinco hortalizas cultivadas en sistemas orgánicos protegidos". Aprobado en la convocatoria 2012 del programa de estímulos a la Innovación con la empresa Flores Teya S.A de C.V.
15. Colaborador en el proyecto "Aprovechamiento de biomasa residual algal resultante de la obtención de ácidos grasos, para la obtención de bio-etanol". Aprobado en la convocatoria 2012 del programa de estímulos a la Innovación con la empresa Recursos Renovables Alternativos S.A. de C.V.
16. Colaborador en el proyecto "Obtención de extractos flavonólicos y polifenólicos de los residuos industriales de cítricos de Yucatán para la elaboración de un producto con cualidades desinfectantes y antiparasitarias". Financiado por Fondo Mixto CONACYT - Gobierno del Estado de Yucatán, 2009.

**Publicaciones relevantes /**  
*Relevant publications*

1. Morales-Landa J.L., Moreno-Vilet L., Cordero-Quiñones L.M., González-Montemayor J.A., García-Fajardo J.A., and Luiz-Santos N. Effect of the Molecular Structure and Degree of Polymerization of Fructans on the Growth Behavior of Four Lactic Acid Bacteria. ACS Food Sci. Technol. 2024, 4, 8, 1929-1936. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.4c00251>
2. N. D. C. Reyes-Vázquez, L. A. De-la-Rosa, J. L. Morales-Landa, J. A. García-Fajardo, M. Á. García-Cruz. 2021. Phytochemical content and potential health applications of pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch] nutshell. Current Topics in Medicinal Chemistry. In Press
3. M. D. R. Camacho-Corona, A. Camacho-Morales, F. Góngora-Rivera, E. Escamilla-García, J. L. Morales-



- Landa, M. Andrade-Medina, A. Fernando Herrera-Rodulfo, M. García-Juárez, P. García-Espinosa, T. Stefani, P. González-Barranco, M. Carrillo-Tripp. 2021. Immunomodulatory effects of *Allium Sativum* L. and its constituents against viral infections and metabolic diseases *Curr Top Med Chem*. Nov 22. doi: 10.2174/156802662166621122163156. Online ahead of print. J
4. Juan Luis Morales-Landa, Fernando Lazcano-Pérez, Roberto Cedillo-Rivera, Judith Sánchez-Rodríguez. 2021. Ultrastructure and Molecular Toxicological Effects of the Coronate Scyphomedusa *Linuche unguiculata* Venom on *Giardia duodenalis*. *Biología*. <https://doi.org/10.2478/s11756-020-00649-x>
  5. Memorias en extenso: Extracción de aceite de coco (*Cocos nucifera* L.) en tres estados de maduración por prensa Expeller. Carrillo-Díaz Guillermo, Morales-Landa Juan, Obregón-Solís Efraín, García-Fajardo Jorge. Simposio "Aprovechamiento de frutos y subproductos tropicales" Nov 2020, Mérida, Yuc.
  6. Metri-Ojeda, J., Morales-Landa J. L., and Gastélum-Martínez, E. 2016. Effect of Drying in Papaya Fruit (*Carica papaya* var. Maradol): Colour and Ascorbic Acid Conservation. Latin Food, IAFP's 5th Latin American Symposium in Food Safety 7th Food Science, Biotechnology and Safety Meeting. p.p. 330-334
  7. Érida Gastélum-Martínez, Manuel Octavio Ramírez-Sucre, Ingrid Mayanín Rodríguez-Buenfil, Juan Luis Morales-Landa. 2016. Astringency reduction of cashew apple (*Anacardium occidentale* L.) to be used as alternative for human consumption. *Mexican Journal of Biotechnology*. 1(2):20-28
  8. Juan Luis Morales Landa, Ma. de los Ángeles Sánchez Contreras, Nohemí Reyes Vázquez, Neith A. Pacheco López, Elida Gastelum Martínez, Tania González Flores, José Luis Flores Montaña, Marcos A. Godoy Zaragoza, Víctor M. Moo Huchim, Marilú González Martínez, Ingrid M. Rodríguez Buenfil. 2013.



- Aplicación potencial de la pulpa de marañón. 5(15):34-37. Fomix Campeche.
9. González Flores T., Morales Landa J.L., Reyes Vázquez N.C., Sánchez Contreras M.A., Rodríguez Buenfil I. Potencial de las frutas tropicales y sus subproductos para la obtención de productos de alto valor agregado. En CIATEJ: Una década de investigación e innovación en el Sureste de México. Ed. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán; Consejo de ciencia, innovación y tecnología del Estado de Yucatán; CIATEJ Unidad Sureste (Ingrid Rodríguez Buenfil/Tania González Flores), México 2012 p.p. 113-150. ISBN:978-607-9060-11-4
  10. Sánchez Contreras A., González Flores T., Evangelista Martínez Z., Gallegos Tintoré S., Reyes Vázquez N., Morales Landa J.L., Rodríguez Buenfil I. Aprovechamiento integral de Agro-recursos de la Península de Yucatán: Desarrollo biotecnológico de nuevos procesos y productos. En: Contribución de la biotecnología al desarrollo de la Península de Yucatán. Ed. Fondo Mixto CONACYT-Gobierno del Estado de Yucatán (Eric Dumontiel), México 2012 p.p. 553-594. ISBN:978-607-9060-09-1
  11. Juan Luis Morales-Landa, Omar Zapata-Pérez, Roberto Cedillo-Rivera, Lourdes Segura-Puertas, Raúl Simá-Alvarez and Judith Sánchez-Rodríguez. 2007 Antimicrobial, Antiprotozoal, and Toxic Activities of Cnidarian Extracts from the Mexican Caribbean Sea. *Pharmaceutical Biology*, Volume 45, Issue 1 , pages 37-43
  12. Juan Luis Morales, Zulema O. Cantillo-Ciau, Isabel Sánchez-Molina, and Gonzalo J. Mena-Rejón. 2006. Screening of antibacterial and antifungal activities of six marine macroalgae from coasts of Yucatan peninsula. *Pharmaceutical Biology*. 44:632-635
  13. Y. Freile-Pelegrín and J.L. Morales. 2004. Antibacterial activity in marine algae from the coast of Yucatan, México. *Botanica Marina*. 47:140-146

**Patentes / Patent****Solicitadas /Granted:**

1. MX/a/2023/015167. Moreno Vilet L., Camacho Ruiz R. S., García Fajardo J. A., Morales Landa J. L., Luiz Santos N. Edulcorante de agave y proceso de obtención del mismo
2. MX/a/2020/013634. Reyes Vázquez N. del C., García Fajardo J.A., Morales Landa J.L., Obtención de una composición funcional a base de nuez pecanera.

**Otorgadas /Applied for:**

1. Proceso para la obtención de una harina con reducida astringencia, alto contenido de fibra, vitamina A y vitamina C del pseudofruto de marañón (*Anacardium occidentale* L.), usos y aplicaciones, folio: MX/E/2013/074791

**Principales logros y distinciones/Main achievements and distinctions**

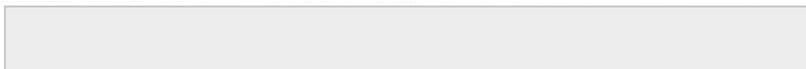
Mención honorífica por haber participado en el premio Canifarma 2001 "Dr. Alfredo Téllez Girón Rode, con el premio denominado: "Control de enfermedades parasitarias por medio de la inmunoestimulación con *Lactobacillus casei*". Otorgado por la industria farmacéutica veterinaria afiliada a Canifarma.

**Formación de recursos humanos/Teaching experience**

1. Codirección de Tesis de Doctorado. "Evaluación de exopolisacáridos a partir de *Porphyridium cruentum* como agente bioestimulante y biopesticida en agricultura, Posgrado FA-UANL. En proceso 2025
2. Codirección de Tesis de Maestría: "Evaluación del efecto de ozonificación sobre la inhibición de *Escherichia coli* para la obtención de un ingrediente funcional inocuo de nuez pecanera. En proceso 2025
3. Asesor de Tesis de Maestría: Obtención, caracterización y evaluación del efecto antiinflamatorio del aceite de nuez pecanera en población adulta con sobrepeso. En proceso 2025
4. Asesor de Tesis de Maestría: "Estudio de la sinergia entre el oxiyoduro de bismuto y *Arthrospira maxima* para la degradación de ciprofloxacino en un sistema acuoso En proceso 2025

**Temas para asesoría de tesis / Thesis topics**

1. Elaboración de nuevos productos alimenticios a partir de leche de cabra deslactosada.
2. Evaluación de compuestos naturales formulados contra con actividad antimicrobiana y antiprotzoaria.
3. Evaluación de actividad prebiótica de subproductos agroindustriales.



<b>ORCID</b>	<a href="https://orcid.org/0000-0001-6519-9813">https://orcid.org/0000-0001-6519-9813</a>
<b>Scopus ID</b>	
<b>Web of Science</b>	
<b>ResearcherID</b>	
<b>Research Gate</b>	
<b>Google académico</b>	
<b>LinkedIn</b>	

