



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

Semblanza

Egresado de la Licenciatura de Químico Bacteriólogo Parasitólogo de la ENCB - IPN; estudios de Maestría y Doctorado en Ciencias Marinas con especialidad en química de productos naturales, farmacología marina por el CINVESTAV - IPN Unidad Mérida. Experiencia de 11 años como investigador CIATEJ Subsede Sureste y Noreste, donde ha participado 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). Experiencia en la Agroindustria como Gerente de investigación de nuevos productos e inocuidad 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, interés en el aprovechamiento integral de subproductos agroindustriales, extracción y cuantificación de fitocompuestos con actividad antimicrobiana, antiprotozoaria con fines farmacéuticos, inocuidad alimentaria y evaluación de fibra dietética prebiótica con Bacterias Ácido Lácticas para su incorporación en nuevos productos alimentos a partir de leche de cabra.



**Institución de
adscripción/ Institution of
affiliation**

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

Datos postales/ Address

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
antiprotzoaria de origen vegetal / Biological evaluation
of natural products; use of agro-industrial by-products;
Detection and quantification of biocomposites with
antioxidant, antimicrobial and antiprotzoal 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: I2T2-RETOS-2025-001-C: Proceso para la obtención de leche de cabra deslactosada en polvo enriquecida con fibra dietética y calcio. Reto: Tecnología Alimentaria 2025.
2. Responsable técnico: 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.
3. Colaborador: 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
4. Servicio tecnológico con la industria: Desarrollo de una botana tipo snack a partir de puré de chile poblano. 2021-2022
5. Servicio tecnológico con la Agroindustria: Extracción piloto de aceite de aguacate y su evaluación de calidad, fisicoquímica, microbiológica y cromatográfica. 2021
6. Colaborador: "Curso especializado en el aprovechamiento integral, alternativo e innovador de la nuez pecanera orientado a estudiantes con vocación emprendedora" de la Convocatoria 2020,
7. Colaborador: 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
8. Participación como "Investigador-Asesor": "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.
 9. Colaborador: "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.
 10. 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.
 11. 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.
 12. Responsable técnico: Aprovechamiento integral de los subproductos de la industria citrícola 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.
 13. 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.

14. Colaborador: "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.
15. Colaborador: "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.
16. Colaborador: "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.
17. Colaborador: "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: 10.2174/1568026621666211122163156. 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 (*Cocus 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. Élica 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 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 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 oxioduro 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 antiprotozoaria.
3. Evaluación de actividad prebiótica de subproductos agroindustriales.

ORCID	https://orcid.org/0000-0001-6519-9813
Scopus ID	
Web of Science	
ResearcherID	
Research Gate	
Google académico	
LinkedIn	