



❖ **DATOS PERSONALES**

- Nombre: José Antonio Linares García
- Correo Electrónico: jlinares@unca.edu.mx

❖ **FORMACIÓN ACADÉMICA**

- Doctor en Ciencias Químicas, Centro de Investigación y Estudios Avanzados-Instituto Politécnico Nacional (CINVESTAV-IPN) unidad Zacatenco, 2008-2012.
- Maestría en Ingeniería especialidad en Ingeniería Ambiental, Instituto de Ingeniería UNAM, Ciudad universitaria, 2005-2007.
- Ingeniería en alimentos, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM, 1995-1999.

❖ **POSICIÓN ACTUAL**

- Profesor-Investigador asociado “C”

❖ **LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

- Desarrollo y/o transferencia de tecnología para la obtención y aplicación de aditivos alimentarios polifuncionales.
- Extracción de ingredientes tecno-funcionales en alimentos.

❖ **PUBLICACIONES**

Artículos

- LINARES-GARCÍA, José Antonio, PALENCIA-SARMIENTO, Carlos Alberto, PASCUAL-RAMÍREZ, Juan, ESPINOSA-ENRÍQUEZ, José Luis. (2016). Caracterización de Pectina de Mango Ataúlfo (*Manguifera indica* L.) mediante espectroscopía de absorción en infrarrojo con transformada de Fourier, Foro de Estudios sobre Guerrero, 2 (3): 83-86
- J. M. Loeza-Corte, E. Díaz-López, I. Brena-Hernández, A. Morales-Ruíz, J. M. E. Aguilar-Luna, B. Laureano-López and J. A. Linares-García. (2016). Phenology, Thermal Integral and Agronomic Yield of Cotton (*Gossypium arboreum* L) at a Function of Date of Planting in Dry Weather American Journal of Experimental Agriculture, 10(2): 1-7,



- PASCUAL-RAMÍREZ, Juan, ESPINOSA-ENRÍQUEZ, José Luis, LINARES-GARCÍA, José Antonio. (2016). Caracterización de la Compactación del Azúcar de Caña (*Saccharum officinalis* L.) y Propuesta para sus Medidas Preventivas, Foro de Estudios sobre Guerrero, 2 (3): 79-82.
- J. A. Linares-García, E. G. Ramos-Ramírez, J. A. Salazar-Montoya. (2015). “Viscoelastic Properties and Textural Characterisation of High Methoxyl Pectin of Hawthorn (*Crataegus pubescens*) in a Gelling System”, *International Journal of Food Science and Technology*, 50, 1484–1493.
- L. P. Martínez-Padilla, J. A. Linares-García. (2001). “Resistance Coefficients of Fitting for Power-Law Fluids in Laminar Flow” *Journal of Food Process Engineering*, 24 (2), 135-144.

Capítulos de libro

❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

- 2017; PONENCIA “Una Vision sobre la Transformación de la Industria de Alimentos y del Ingeniero en Alimentos frente a la Cuarta Revolución Industrial” 7ª Jornada de Ingeniería en Alimentos **José Antonio Linares García**. Universidad Tecnológica de la Mixteca, Huajuapán de León, Oaxaca, México.
- 2016; CARTEL “Uso de Espectroscopía de Absorción en Infrarrojo con Transformada de Fourier en la Caracterización de Pectinas de Mango”. 2º Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. **José Antonio Linares García**, Angélica Alvarado González, Carlos Alberto Palencia Sarmiento, Araceli Vaquero Vera. Queretaro, Qro. México.
- 2016; PONENCIA “Alimentos del Futuro”. 3ª Jornada de Nutrición. **José Antonio Linares García**. Universidad de Chalcatongo, Chalcatongo, Oaxaca, México.
- 2016; PONENCIA “El Clima está Cambiando. La alimentación y la Agricultura También” Conmemoración Día Mundial de la Alimentación. **José Antonio Linares García** Universidad de la Cañada. Oaxaca, México.
- 2016; PONENCIA “Maquinaria Utilizada en Procesos Alimentarios” 2º Congreso de Ingeniería Elctromecánica. **José Antonio Linares García**, Ajalpan Puebla, México.



- 2015; PONENCIA “Caracterización de pectina de mango ataulfo (*Manguifera indica* L.) mediante espectroscopía de absorción en infrarrojo con transformada de Fourier”. XX Foro de Estudios sobre Guerrero. **LINARES-GARCÍA, José Antonio**, PALENCIA-SARMIENTO, Carlos Alberto, PASCUAL-RAMÍREZ, Juan, ESPINOSA-ENRÍQUEZ, José Luis, Acapulco, Guerrero, México.
- 2015; PONENCIA “Opciones de Alimentos para el Futuro” Conmemoración Día Mundial de la Alimentación. **José Antonio Linares García** Universidad de la Cañada. Oaxaca, México.
- 2013; PONENCIA “Alimentos Procesados Mitos y Realidades” Conmemoración Día Mundial de la Alimentación. **José Antonio Linares García** Universidad de la Cañada. Oaxaca, México.
- 2011; CARTEL “Burgers Model Application to Rheological Studies of Gels of High Methoxyl Pectin of *Crataegus pubescens*”. International Conference on Polymers and Advanced Materials POLYMAT. **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, A. Cruz-Orea, J. A. Salazar-Montoya, Huatulco, Oaxaca, México; .
- 2010; PONENCIA “Thermal Stability of Polymers Pectin From *Crataegus pubescens* (Tejocote) by Differential Scanning Calorimetry and Thermogravimetry”. Second International Conference Biopmat, Biopolymers: Sources, Transformation, Production and Innovating Applications. **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, J. A. Salazar-Montoya. Puebla, México.
- 2009; CARTEL “Thermal and rheological characterization of pectinic polymers from *Crataegus pubescens* (Tejocote) as gelling elements” International Conference on Surfaces Materials and Vacuum, **J. A. Linares-García**, E. G. Ramos-Ramírez, M. P. Méndez-Castrejón and J. A. Salazar-Montoya. San Luis Potosí, SLP, México.
- 2000; CARTEL “Resistance Coefficients in valves and 90° Bend for a Power-Law Fluid in Laminar Flow” Eighth International Congress on Engineering and Food. **J. A. Linares-García** and L. P. Martínez-Padilla, Puebla, Puebla, México.