



Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia y Ecología

Código: PAI:11.1_04d IZSP	Página 1 de 5
Fecha de Emisión: 17/06/2011	Fecha de Revisión: 17/06/2011
	Nº de Revisión: 1
Elaboró:	COORDINADOR DE PUBLICACIONES
Aprobó:	SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Universidad Autónoma de Chihuahua
Facultad de Zootecnia
Secretaría De Posgrado e Investigación

Programa: Ingeniero en Zootecnista en Sistemas de Producción

Relación de publicaciones de maestros y alumnos por cuerpo académico y línea de generación y aplicación del conocimiento del 2011

Nota: Los autores en rojo son estudiantes y en azul son profesores

Artículos Con Arbitraje Publicados	Cuerpo Académico y Línea de Investigación
1. Abad-Zavaleta J. , Sifuentes-Rincón A.M., Lafón-Terrazas A. , Gutiérrez Alderete J. , González Rodríguez E. , Ortega Gutiérrez J.A. , Del Moral S., Meza Herrera C.A. 2011. Genetic Diversity Aanalysis Of Two Desert Bighorn Sheep (Ovis Canadensis Mexicana) Population In Mexico. Tropical And Subtropical Agroecosystems	Ca 4. Esquemas De Conservación Y Mejoramiento Genético
2. Joel Domínguez Viveros , Felipe Alonso Rodríguez Almeida , Rafael Núñez Domínguez, Juan A. Ortega Gutiérrez , Rodolfo Ramírez Valverde, Eduardo Santellano Estrada Y José Luis Espinosa Villavicencio, 2011. Ajuste de modelos de regresión aleatoria en evaluaciones genéticas de bovinos Tropicarne, Agrociencia	Ca 4 Esquemas De Conservación Y Mejoramiento Genético
3. Corral-Luna, A. , D. Domínguez-Díaz , F.A. Rodríguez-Almeida , G. Villalobos-Villalobos , J.A. Ortega-Gutiérrez , A. Muro-Reyes. 2011. Composición química y cinética de degradabilidad de ensilaje de maíz convencional y sorgo de nevadura café. Revista Brasileira De Ciencias Agrarias.	Ca 2 Sistemas De Alimentación Animal Y Su Impacto Ambiental

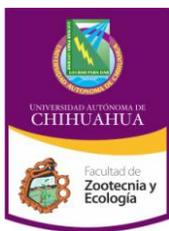


Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia y Ecología

Código: PAI:11.1_04d IZSP	Página 2 de 5
Fecha de Emisión: 17/06/2011	Fecha de Revisión: 17/06/2011
	Nº de Revisión: 1
Elaboró:	COORDINADOR DE PUBLICACIONES
Aprobó:	SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

4. Leal-Ramos, M.Y., Alarcón-Rojo, A.D., Mason, T.J., Paniwnyk, L., Alarjah, M. 2011 Ultrasound-Enhanced Mass Transfer In Halal Compared With Non-Halal Chicken. J. Sci. Food Agric. (Wileyonlinelibrary.Com) Doi 10.1002/Jfsa.4162.	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
5. LAURA CAVILL ANA L. RENTERÍA-MONTEERRUBIO CHRISTOPHER R. HELPS JANET E.L. CORRY. 2011. Detection Of Cold-Tolerant Clostridia Other Than Clostridium Estertheticum In Raw Vacuum-Packed Chill-Stored Meat. Doi:10.1016/J.Fm.2011.01.003. FOOD MICROBIOLOGY (En Prensa).	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
6. F. J. Gutiérrez-Piña, C. A. Amaya-Guerra, C. Rodríguez-Muela, H. Gutiérrez-Bañuelos, A. Muro-Reyes, C. A. Medina-Flores And J. G. Baez-González. 2011. Quality And Yield Of Chihuahua Cheese Produced From Dairy Cattle Supplemented With Enriched Apple Byproducts. Journal of Animal and Veterinary Advances.	Ca 1. Evaluación Y Procesado De Alimentos Para Consumo Animal
ARTÍCULOS DE DIFUSIÓN	
7. Valenzuela G.C.; Alarcón-Rojo, A.D. 2011. El estrés en los animales y la calidad de la carne. Primera parte. Carnepress. Editorial Castelum. Mayo 2011. Pp 28-31	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
8. Valenzuela G.C.; Alarcón-Rojo, A.D. 2011. El estrés en los animales y la calidad de la carne. Segunda parte. Carnepress. Editorial Castelum. Mayo 2011. Pp 26-31.	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
CONGRESOS	

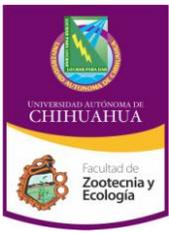


Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia y Ecología

Código:	Página 3 de 5
PAI:11.1_04d IZSP	
Fecha de Emisión:	Fecha de Revisión:
17/06/2011	17/06/2011
	Nº de Revisión: 1
Elaboró:	COORDINADOR DE PUBLICACIONES
Aprobó:	SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

9. Rodríguez Echavarría, M.E., Corral Flores, G., Sánchez Solorio, B., Alarcón Rojo, A.D., Grado Ahuir, J.A., Rodríguez Muela. C. 2011. Características físicas y químicas de carne de bovinos engordados en un SSPI con leucaena y pasto Tanzania. III Congreso sobre Sistemas silvopastoriles para la Ganadería sostenible del Siglo XXI. Morelia, Mich.pp 199-207.	Ca 1 Evaluación Y Procesado De Alimentos Para Consumo Animal
10. Alarcón-Rojo, A.D. 2011. Prácticas del manejo pre-sacrificio que afectan la calidad de la carne de cerdo. Conferencia magistral. Iª Jornada de Bienestar Animal y Calidad de la Carne. FES-Cuautitlán. UNAM . 1 Abril 2011 (Memoria en CD).	Ca3. Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
11. Peña-González E., Alarcon-Rojo A.D., Janacua-Vidales H., Santana-Rodríguez V., Ortega-Gutiérrez, J.A. 2011. Effect of dietary supplementation of oregano essential oil on carcass characteristics, meat quality and lipid oxidation of pork. Proceedings of the 6th CIGR Section VI International Symposium "Towards a Sustainable Food Chain" Food Process, Bioprocessing and Food Quality Management. Nantes, France - April 18-20. 2011 (Memoria en CD, pp 115-118).	Ca3. Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
12. Peña González, E., Alarcón Rojo, A.D., Janacua Vidales, H., Ortega Gutiérrez, J.A. 2011. Aceptación de consumidor y perfil sensorial de carne de cerdos suplementados con aceite esencial de orégano. Memorias XXXVIII Reunión Anual de la Asociación Mexicana de Producción Animal. Texcoco, Méx. 2011 (Memoria en CD).	Ca3. Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
13. C. Rodríguez-Muela, D. Díaz-Plascencia, P. Mancillas-Flores, O. Ruiz-Barrera, F. Salvador-Torres, G. Corral, S. Mena, R. Copado-García, L. Duran. 2010. IN VITRO FERMENTATION ON CACTUS FORAGE (OPUNTIA SPP.) INOCULATED WITH KLUYVEROMICES LACTIS YEAST. J. Anim. Sci E-Suppl.	CA 1. Evaluación y Procesado de Alimentos para Consumo Animal
14. D. Díaz-Plascencia, C. Rodríguez-Muela, P. Mancillas-Flores, F. Salvador-Torres, C. Arzola, L. Durán, J. Jiménez, and S. Mena. 2010. IN VITRO RUMINAL FERMENTATION OF DAIRY COWS DIETS WITH EIGHT YEAST STRAINS ISOLATED FROM APPLE BYPRODUCTS. J. Dairy Sci. E-Suppl.	CA 1. Evaluación y Procesado de Alimentos para Consumo Animal
15. Peña González, E., Alarcón Rojo, A.D., Janacua Vidales, H., Ortega Gutiérrez, J.A. 2011. Aceptación De Consumidor Y Perfil Sensorial De Carne De Cerdos Suplementados Con Aceite Esencial De Orégano.	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los

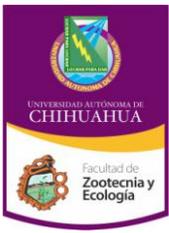


Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia y Ecología

Código:	Página 4 de 5
PAI:11.1_04d IZSP	
Fecha de Emisión:	Fecha de Revisión:
17/06/2011	17/06/2011
	Nº de Revisión: 1
Elaboró:	COORDINADOR DE PUBLICACIONES
Aprobó:	SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Memorias En Cd. Xxxviii Reunión Anual De La Asociación Mexicana De Producción Animal. Texcoco, Méx.	Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
16. Peña-González E., Alarcon-Rojo A.D., Janacua-Vidales H., Santana-Rodríguez V., Ortega-Gutiérrez, J.A. 2011. Effect Of Dietary Supplementation Of Oregano Essential Oil On Carcass Characteristics, Meat Quality And Lipid Oxidation Of Pork. Proceedings Of The 6th Cigr Section Vi International Symposium ¿Towards A Sustainable Food Chain¿ Food Process, Bioprocessing And Food Quality Management. Nantes, Francia.	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
17. Alarcón Rojo, A.D. 2011. Prácticas Del Manejo Pre-Sacrificio Que Afectan La Calidad De La Carne De Cerdo. 1ª Jornada De Bienestar Animal Y Calidad De La Carne. Fes-Cuautitlán. Unam . 1 Abril 2011 (Memoria En Cd).	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
18. Corral Flores Gabriela, Solorio Sánchez Baldomero, Rodríguez Muela Carlos, Ramírez Godínez José Alejandro. 2011. La Calidad De La Carne Producida En Sistema Silvopastoril (Sspi) Y Su Diferencia En El Mercado.	Ca 1 Evaluación Y Procesado De Alimentos Para Consumo Animal
19. Rodríguez-Muela, C., D. Díaz-Plascencia, P. Mancillas-Flores, O. Ruiz-Barrera, F. Salvador-Torres, G. Corral, S. Mena, R. Copado-García, L. Duran. 2011. In Vitro Fermentation On Cactus Forage (Opuntia Spp.) Inoculated With Kluyveromices Lactis Yeast. J. Anim. Sci E-Suppl.	Ca 1 Evaluación Y Procesado De Alimentos Para Consumo Animal
20. Díaz-Plascencia, D., C. Rodríguez-Muela, P. Mancillas-Flores, F. Salvador-Torres, C. Arzola, L. Durán, J. Jiménez, And S. Mena. 2011. In Vitro Ruminant Fermentation Of Dairy Cows Diets With Eight Yeast Strains Isolated From Apple Byproducts. J. Dairy Sci. E-Suppl.	Ca 1 Evaluación Y Procesado De Alimentos Para Consumo Animal
Libros	
21. Rodriguez Almeida, Felipe Alonso 2011.	Ca 4



Universidad Autónoma de Chihuahua

Facultad de Zootecnia y Ecología

Código: PAI:11.1_04d IZSP	Página 5 de 5
Fecha de Emisión: 17/06/2011	Fecha de Revisión: 17/06/2011
	Nº de Revisión: 1
Elaboró:	COORDINADOR DE PUBLICACIONES
Aprobó:	SECRETARIO DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO

Cruzamiento De Razas Para La Optimización De La Producción De Cordero- Isbn 978-607-7691-77-8	Esquemas De Conservación Y Mejoramiento Genético
Capítulos De Libro	
22. Alarcón Rojo A. D. , H. Janacua Vidales. 2011. Conceptos Básicos De La Inocuidad De La Carne En México. En: Bioseguridad E Inocuidad En La Cadena Bovinos-Carne En México. Editorial Offset Quatro, S.A. De C.V. Ed. Consorcio Técnico Del Noreste De México. Pp 4-10.	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)
23. Janacua Vidales, H., Alarcón Rojo A. D. 2011. Buenas Prácticas Pecuarias De Producción De Carne De Bovino. En: Bioseguridad E Inocuidad En La Cadena Bovinos-Carne En México. Editorial Offset Quatro, S.A. De C.V. Ed. Consorcio Técnico Del Noreste De México. Pp 64-79.	Ca3 Control De Calidad Y Aseguramiento De Los Productos De Origen Animal (Ciencia De La Carne)

23 Publicaciones (17 con estudiantes)
16 Profesores en las publicaciones