

Curriculum vitae



NOMBRE	Josafat Marina Ezquerra Brauer
FECHA DE NACIMIENTO	Noviembre 14, 1960
LUGAR DE NACIMIENTO	Hermosillo, Sonora
CURP	EUBJ601114MSRZRS01
NACIONALIDAD	Mexicana
INSTITUCIÓN	Universidad de Sonora
DES	División de Ciencias Biológicas y de la Salud
DEPARTAMENTO	Investigación y Posgrado en Alimentos
POSICIÓN	Investigador Titular " C "
ANTIGÜEDAD	28 años
CUERPO ACADÉMICO	Fisicoquímica de Biomoléculas
GRADO	Doctorado
ÁREA	Ciencias y Tecnología
DISCIPLINA	Biotechnología Marina
INSTITUCIÓN	Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste
FECHA	13/10/1997
ESTANCIAS POSDOCTORALES	Departamento de Biología Aplicada. Universidad de Almería, España. Mayo-Agosto, 2001. Seafood Laboratory. Oregon State University, USA . Abril-Mayo, 2007. Instituto de Investigaciones Mariñas-Vigo del CSIC, España. Marzo-Julio, 2014.
SNI	Nivel II
PROMEP	Perfil deseable
DISTINCIONES	<ul style="list-style-type: none">• Miembro de la Academia Mexicana de Ciencias 2011• Investigador Distinguido Periodo 2004-2005• Investigador Distinguido Periodo 1999-2000
CARGOS Y COMISIONES INSTITUCIONALES	<ul style="list-style-type: none">• Representante Suplente Consejo Divisional (2012-2014).• Miembro de la Comisión de Re-estructuración del Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos (2006-2008). Aprobado el 9 de Diciembre de 2008.• Coordinador del Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (2006-2008).• Representante Propietario Consejero Colegio Académico (2002-2004).• Representante Propietario Consejo Académico (2002-2004).

- Presidente de la Academia de Ciencias Aplicadas a los Alimentos (1999-2001).
 - Miembro de la Comisión de la Creación de la Especialidad de Procesamiento de Productos Marinos en la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora (1993-1995). Aprobado el 13 de Junio de 1997.
 - Responsable del Área y Jefe del Laboratorio de Productos Marinos (1990-1995; 1999-20004)
- CARGOS Y COMISIONES EXTERNAS A LA INSTITUCIÓN**
- Presidente del Comité Científico Tecnológico del Sistema Producto Calamar Gigante (2011).
 - Miembro del Comité Evaluador de Proyectos de Investigación de Ciencias Básicas. Área VI (2011; 2012; 2013; 2015)
 - Miembro del Comité Evaluador de los Programas Nacionales de Posgrados (Diciembre-2010, Junio-2011)
 - Miembro del Comité Evaluador de Proyectos Para Atender Problemas Nacionales (2013; 2015 (Presidente de Mesa); 2016)
- ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ACADÉMICOS**
- Presidente del Comité Organizador de la LVIII Reunión Anual de Tecnólogos de Pesquerías del Pacífico (PFT 2006-2007).
 - Presidente IV Congreso en Ciencias Alimentarias y Biotecnología (2002).

EXPERIENCIA DOCENTE

MATERIAS

1. Análisis de Alimentos I. Licenciatura Químico Biólogo. Universidad de Sonora. 1989-1994 (10 ocasiones) y de 1998 a 2006) (13 ocasiones).
2. Nutrición I. Licenciatura Químico Biólogo. Universidad de Sonora. 1989 (2 ocasiones).
3. Bioquímica Metabólica. Licenciatura Químico Biólogo. Universidad de Sonora. 2006-2009 (5 ocasiones).
4. Bioquímica I. Licenciatura en Ciencias Nutricionales. Universidad de Sonora. 2009-2016
5. Bioquímica II. Licenciatura en Ciencias Nutricionales. Universidad de Sonora. 2010-2015
6. Fisiología y Bioquímica de Productos Marinos. Universidad de Sonora. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. 1999-2004 (4 ocasiones).
7. Manejo y Conservación de Productos Marinos. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 1999-2009 (9 ocasiones).
8. Toxicología y Control de Calidad de Productos Marinos. Universidad de Sonora. 2002-2004 (2 ocasiones).
9. Procesamiento de Productos Marinos. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos, Universidad de Sonora. 1999-2009 (9 ocasiones).
10. Manejo y Procesamiento de Productos Marinos. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (alumnos maestría y doctorado). Universidad de Sonora. 2010-2016 (6 ocasiones).
11. Química de Alimentos. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (alumnos maestría y doctorado). Universidad de Sonora. 2010 , 2012, 2013, 2014, 2015 (5 ocasiones).

12. Técnica de Investigación: Predicción de Vida de Anaquel. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (alumnos maestría). Universidad de Sonora. 2010 (1 ocasión).
13. Seminarios. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (alumnos de doctorado). Universidad de Sonora. 2010-2014 (6 ocasiones)
14. Aprovechamiento de Subproductos de la Pesca. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (alumnos de maestría y doctorado). Universidad de Sonora. 2011, 2015.
15. Fisicoquímica de proteínas (alumnos de maestría). Universidad de Sonora. 2013.
16. Bioquímica de productos marinos. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos (alumnos de maestría y doctorado)Universidad de Sonora. 2014.

PLANES DE ESTUDIO

1. Especialidad en Conservación y Procesamiento de Productos Marinos. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 1998.
2. Establecimiento de los Lineamientos para los Mapas Curriculares de los Planes de Estudio de las diferentes licenciaturas de la Universidad de Sonora. 2002-2004.
3. Re-estructuración del Programa de Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. 2006-2008.

DIRECCIÓN DE TESIS

DOCTORADO

Concluidas

5. Dulce Alondra Cuevas Acuña. Péptidos con actividad antimicrobiana del colágeno de aleta y cabeza del calamar gigante y su interacción en compositos con quitosano. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora Titulación 19 de abril, 2016
4. Guadalupe Miroslava Suárez Jimenez. Actividad antimutagénica de hidrolizados de colágeno de desechos de calamar gigante. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. Aceptado en el programa: Diciembre, 2010. Estudiante en Co-Dirección con el Dr. Armando Burgos Hernández. Titulación 19 de junio, 2015
3. Joe Luis Arias Moscoso. Efecto de los hidrolizados de desechos de calamar gigante en el desarrollo de camarones cultivados. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. Fecha de titulación: Enero 19, 2015
2. Aislamiento y Caracterización Fisicoquímica y Funcional de Co-productos de la Piel de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). Mario Hiram Uriarte Montoya. Doctor en Ciencias de los Alimentos. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Abril 13, 2012.
1. Caracterización Bioquímica y Cinética de Lisil Oxidasa de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) y su Relación con el Colágeno Presente. Wilfrido Torres Arreola. Doctor en Ciencias. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, AC. Co-Dirección. Mayo 14, 2010.

En proceso

2. Héctor Manuel Sarabia Sainz. Colágeno del Musculo de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*): Relación entre estructura, actividad de lisil oxidasa y comportamiento térmico. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. Aceptado en el programa de doctorado: Diciembre, 2013.

1. Jesús Enrique Chan Higuera. Pigmentos de Pulpo (*Octopus vulgaris*): Estructura química, actividad antioxidante y aplicación como aditivo alimenticio. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. Aceptado en el programa de doctorado: Diciembre, 2014.

MAESTRÍA

Concluidas

15. Uriel Ramírez Campas. Aprovechamiento del colágeno de calamargigante (*Dosidicus gigas*) para la obtención de biomateriales alternativos a base de colágeno: quitosano y su aplicación como soportes para la proliferación celular. Universidad de Sonora. Agosto 10, 2016.
14. Jesús Chan Higuera. Comparación de la actividad antiproliferativa de hidrolizados de colágeno de diferentes regiones anatómicas de calamar gigante. Posgrado en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora. Diciembre 19, 2013.
13. Jesús Alberto Pérez Acosta. Camarón cultivado vs silvestre: Estudio in vitro de la respuesta de la fosfatasa alcalina ante la presencia de micotoxinas. Universidad de Sonora. Septiembre 03, 2012.
12. Anabel Sánchez Sánchez. Obtención de un Hidrolizado de Calamar Gigante y su uso Potencial como Ingrediente en Alimento para Acuicultura. Universidad de Sonora. Diciembre 02, 2011.
11. Dulce Alondra Cuevas Acuña. Potencial Antioxidante de Hidrolizados Enzimáticos de Colágeno de Aleta de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). Universidad de Sonora. Noviembre 4, 2010.
10. Joe Luis Arias Moscoso. Estudio de Biopelículas de Compositos de Colágeno de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) y Quitosano. Universidad de Sonora. Noviembre 19, 2009.
9. Miriam Hiessu García Morales. Crecimiento, Supervivencia y Vida de Anaquel en Hielo del Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) Alimentado con Dietas Contaminadas con Fumonisina B1. Universidad de Sonora. Diciembre 07, 2007
8. Adriana Zulema Valencia Pérez. Efecto del Uso de Películas Plásticas con Antioxidantes Sobre los Cambios Oxidativos del Músculo de Camarón Azul (*Litopenaeus stylirostris*) Durante su Almacenamiento en Congelación. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Noviembre 08, 2007.
7. Mario Hiram Uriarte Montoya. Aislamiento parcial y caracterización bioquímica y fisicoquímica del colágeno del manto de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) y su potencial aplicación como plastificante en la elaboración de biopelículas. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Agosto 22 de 2007.
6. Grisel Guerrero Manjarrez. Efecto del Tiempo de Coccción Sobre las Proteínas del Músculo de Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) Cultivado Cocido con Cabeza Durante su Almacenamiento en Congelación. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Septiembre 08 de 2006.
5. Ana Laura Mexía Salazar. Efecto de Fumonisina (FB₁) en el Alimento sobre el Sistema Inmune, Hepatopáncreas y Proteínas del Músculo del Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) Cultivado. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Noviembre 14 de 2005.

4. Wilfrido Torres Arreola. Efecto del Uso de Películas Plásticas con Antioxidantes Sobre la Calidad del Músculo de Sierra (*Scomberomorus sierra*) Durante su Almacenamiento en Congelación. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Junio 30 de 2005
3. Idalia Osuna Ruiz. Purificación y caracterización de una aminopeptidasa del hepatopáncreas del calamar gigante (*Dosidicus gigas*). 4 de diciembre de 2003
2. Rosalina Ramírez Olivas. Actividad Proteolítica y su Relación con los Cambios de Textura en el Manto de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Fecha de examen de grado: Octubre 17 del 2000.
1. Martha Elisa Rivas Vega. Efecto del contenido de proteína en el alimento de camarón azul (*Litopenaeus stylirostris*) cultivado sobre la actividad proteolítica y parámetros calorimétricos y su relación con la pérdida de textura durante su almacenamiento en congelación. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. Julio 3 del 2000.

LICENCIATURA

19. Jesús Alberto Pérez Acosta. Estudios *in vitro* del Efecto de la Fumonisina B₁ y Aflatoxina B₁ en la Actividad de la Fosfatasa Alcalina Semipurificada del Heptopáncreas del Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) Cultivado. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Agosto, 2010.
18. Dulce Alondra Cuevas Acuña. Elaboración y Estudio Microbiológico de dos Productos Tipo Paté y Salchicha con Base a Camarón (*Litopenaeus vannamei*) de Pacotilla. y Anabel Sánchez Sánchez. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Octubre, 2007.
17. Anabel Sánchez Sánchez. Elaboración y Estudio Microbiológico de dos Productos Tipo Paté y Salchicha con Base a Camarón (*Litopenaeus vannamei*) de Pacotilla. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Octubre, 2007.
16. Francisco Javier Valdez Ibarra. Efecto de dos Procesos Térmicos en la Obtención de Harinas de Calamar (*Dosidicus gigas*) Sobre el Crecimiento y Calidad Post-Cosecha de Camarón Blanco Cultivado (*Litopenaeus vannamei*). Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Octubre, 2006.
15. Miriam Hiesu García Morales Efecto del Tratamiento Térmico Sobre un Extracto Proteico del Tejido Conectivo del Manto Liofilizado de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). y Adriana Zulema Valencia Pérez. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Octubre de 2005.
14. Adriana Zulema Valencia Pérez. Efecto del Tratamiento Térmico Sobre un Extracto Proteico del Tejido Conectivo del Manto Liofilizado de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Octubre de 2005.
13. José Angel Dorado Rodelo. Elaboración de un Producto Horneado a Partir de Filetes de Pargo Colorado (*Lutjanus colorado*) Congelados-Envasados en Materiales Resistentes a Altas Temperaturas. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Abril de 2004.

12. Sergio Ignacio Farias. Efecto de la Aflatoxina B1 y Fumonisina B1 sobre la Actividad de Tripsina y Colagenasa Semipurificadas del Hepatopáncreas de Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) Cultivado. Sergio Ignacio Farías y Wilfredo Torres Arreola. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Junio del 2003.
11. Wilfrido Torres Arreola. Efecto de la Aflatoxina B1 y Fumonisina B1 sobre la Actividad de Tripsina y Colagenasa Semipurificadas del Hepatopáncreas de Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*) Cultivado. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Junio del 2003.
10. Fernando Torres Mendoza. Calidad de la Proteína Durante el Cultivo de Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*): Efecto Sobre la Textura y Actividad de la Colagenasa Durante el Almacenamiento en Hielo. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Febrero, 2003.
9. Jesús Aarón Salazar Leyva. Efecto de la Fuente de Proteína en el Alimento sobre el Colágeno y Actividad Colagenasa del Músculo de Camarón Blanco (*Litopenaus vannamei*) Cultivado. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Mayo del 2001.
8. Rolando Meza V. Aplicación del Proceso de Escabeche a una Especie Magra de Pescado. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Abril del 2000.
7. Hemernegilod Olivas B. Actividad Proteolítica del Sistema Digestivo de la Sierra (*Scomberomorus concolor*). Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Septiembre de 1999.
6. Elizabeth Peralta. Efecto del Recalentamiento del Aceite sobre la Calidad de Frituras de Maíz:Pescado. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Enero de 1995.
5. Jesús Yolanda González Andrade. Elaboración de Chorizo Tipo Regional a Partir de Dos Especies Marinas y Evaluación de su Calidad Física, Química y Microbiológica. y Martín Adalberto Amavizca González. . Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Enero de 1995.
4. Martín Adalberto Amavizca González. Elaboración de Chorizo Tipo Regional a Partir de Dos Especies Marinas y Evaluación de su Calidad Física, Química y Microbiológica. Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Enero de 1995.
3. Obtención y Estudio de Mercado de un Dip de Vegetales y Pescado Deshidratados”. Gilda Judtih Gutiérrez Miranda. . Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Enero de 1995.
2. Aspectos Toxicológicos del Ahumado de Pescado”. Karla Elena Zavalza Ortega. . Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Diciembre de 1994.
1. Elaboración de Dos Frituras Suplementadas con Harina de Garbanzo y Músculos de Tilapia y Mantarraya. Rogelio Valenzuela Ochoa. . Departamento de Ciencias Químico Biológicas. Universidad de Sonora. Enero de 1994.

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

DIRECTOR DE PROYECTOS

17. 2015. Interacción molecular entre péptidos funcionales de colágeno con quitosano: mecanismos de incorporación y caracterización molecular del colágeno de *Dosidicus gigas*. CONACYT Ciencias Básicas 2010. Concluído
16. 2013. Obtención de gelatina y pigmentos a partir de la piel de calamar gigante. Fundación Produce. Concluído
15. 2011. Desarrollo de un proceso tecnológico para la obtención de un producto seco a partir de calamar gigante, instalación de una planta piloto y transferencia tecnológica al sector productivo en Bahía de Kino Sonora. Responsable. RG Ambiente y Acuicultura. Concluído
14. 2011. Efecto de hidrolizados de desechos de calamar sobre la calidad del camarón cultivado. Proyecto Interno. Universidad de Sonora. Concluído
13. 2011. Desarrollo de un proceso tecnológico para la transformación industrial del ostión. Cooperativa de Ostioneros de Kino, Sonora. Concluído
12. 2009. Desarrollo, evaluación y estudio de prefactibilidad para subproductos a partir de la cabeza del camarón. Comité Estatal Sistema Producto Camarón de Cultivo-Sonora. Concluído
11. 2009. Prospección de Mercado y Clientes Potenciales de Colágeno Soluble en Ácido Producido a Partir de los Desechos de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). Consejo Mexicano del Calamar Gigante en Sonora. Concluído
10. 2008. Caracterización Bioquímica, Físico-Química y Funcional del Colágeno Extraído de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*). CONACYT Apoyo complementario a investigadores en proceso de formación (SNI 1). Concluído
9. 2007. Cinética de la Disociación Proteica del Colágeno de Calamar Gigante (*Dosidicus gigas*) Almacenado en Frío y con Tratamiento Térmico. Investigación Básica CONACYT 2003.
8. 2005. Efecto de la Afaltoxina B₁ y Fumonisina B₁ en el Sistema Inmune de Camarón Blanco (*Litopenaeus vannamei*). Proyecto Colaboración UNISON-CIBNOR. Concluído
7. 2003. Efecto de la Dieta en la Actividad de Proteinasas Digestivas y su Influencia en el Ablandamiento del Musculo Vida de Anaquel de *Litopenaeus stylirostris cultivado*. CONACYT. Convenio: 31600-B. Concluído
6. 2002. Purificación y Propiedades de una Aminopeptidasa del Hepatopáncreas de Calamar Gigante. UNISON-CICESE. Concluído
5. 2002. Efecto de los ácidos grasos de la dieta sobre la composición, propiedades térmicas, textura y sabor del músculo de camarón cultivado. UNISON-CIBNOR. Concluído
4. 2000. Proteolytic Enzyme Activity in the Mantle and Hepatopáncreas of Jumbo Squid (*Dosidicus gigas*). Grant: UCMEXUS-CONACYT. Concluído
3. 1995. Determinación de las Características Químicas, Físicas y Microbiológicas de Especies Subutilizadas, Durante su Aprovechamiento en la Elaboración de Productos Tradicionales. Institución: CONACYT. Concluído
2. 1993. Formulación y Elaboración de un Producto Tipo Botana de Granos y Especies Marinas. Institución: FOMENTO PESQUERO. Concluído
1. 1992. Apoyo y Asesoría a Pescadores Ribereños del Estado de Sonora. Institución: Pronasol. Concluído

PROYECTOS ACTUALES

Comparación entre pigmentos de pulpo (*Octopus vulgaris*) y calamar gigante (*Dosidicus gigas*): Caracterización química estructural y actividad antioxidante. Proyecto Interno- División de Ciencias Biológicas y de la Salud 2015.

ARTÍCULOS INDEXADOS (AUTOR PRINCIPAL O DE CORRESPONDENCIA EN 36 Y 28 DE ELLOS PRODUCTOS DE TESIS)

78. **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, MIRANDA J.M., CHAN-HIGUERA J.E., BARROS-VELÁZQUEZ J., AUBOURG S.P. (2017). New icing media por quality enhancement of chilled hake (*Merluccius merluccius*) using a jumbo squid (*Dosidicus gigas*) skin extract. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.8192. **Factor 2.076. Q2.**
77. COTA-ARRIOLA, O., PLASCENCIA-JATOMEA M, LIZARDI-MENDOZA J, ROBLES-SÁNCHEZ R. M., **EZQUERRA-BRAUER, J. M.** RUÍZ-GARCÍA J, JVEGA-ACOSTA . R., CORTEZ-ROCHA M. O. (2017). Preparation of chitosan matrices with ferulic acid: physicochemical characterization and relationship on the growth of *Aspergillus parasiticus*. *CyTA-Journal of Food* . 15(1): 65-74. **Factor 0.824. Q3**
76. SUÁREZ-JIMÉNEZ GM, LÓPEZ-SAIZ CM, RAMÍREZ-GUERRA HE , **EZQUERRA-BRAUER JM**, RUIZ-CRUZ S TORRES-ARREOLA W. (2016). Role of Endogenous and Exogenous Tocopherols in the Lipid Stability of Marine Oil Systems: A Review. *International Journal of Molecular Science*. 17, 1968. doi:10.3390/ijms17121968. **Factor 3.257. Q2.**
75. MARQUEZ-RIOS E., COTA-ARREOLA O., VILLALBA-VILLALBA AG, **EZQUERRA-BRAUER JM.**, OCAÑO-HIGUERA VM, LOPEZ-CORONA BE, TORRES-ARREOLA W. (2016). Chymotrypsin isolation from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) hepatopancreas: Partial characterization and effect on muscle collagen. *Food Science and Biotechnology*, 25(4):1011-1016. **Factor 0.699. Q4.**
74. BARROS-VÁZQUEZ J., MIRANDA J.M., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, AUOBORUG, S.P. (2016). Impact of icing systems with aqueous, ethanolic and ethanolic-aqueous extracts of alga *Fucus spiralis* on microbial and biochemical quality of chilled hake (*Merluccius merluccius*). *International Journal of Food Science and Technology*. doi:10.1111/ijfs.13182. **Factor 1.384. Q2.**
73. **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, MIRANDA J.M., CEPEDA, A., BARROS-VÁZQUEZ J., AUOBORUG, S.P. (2016). Effect of jumbo squid (*Dosidicus gigas*) skin extract on the microbial activity in chilled mackerel (*Scomber scombrus*). *LWT-Food Science and Technology*. 72:134-140. **Factor 2.292. Q1.**
72. TOLANO-VILLAVARDE, I.J., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, OCAÑO-HIGUERA, V.M., TORRES-ARREOLA, W., RAMÍREZ-WONG, B., HERRERA-URBINA, R., MÁRQUEZ-RÍOS, E. (2016). Effect of pH and chitosan concentration on gelation of protein concentrate from giant squid mantle (*Dosidicus gigas*). *International Journal of Food Science and Technology*. 51(6): 1360-1368- En Prensa. **Factor 1.384. Q2.**
71. SALAZAR-LEYVA, J.A., LIZARDI-MENDOZA, J., RAMÍREZ-SUÁREZ, J.C., , LUGO-SÁNCHEZ, M.E., VALENZUELA-SOTO, M.E., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, CASTILLO-YAÑEZ, F.J., PACHECO-AGUILAR, R. (2016). Catalytic and operational stability of acidic proteases from monterey sardine (*sardinops sagax caerulea*) immobilized on a partially deacetylated chitin support. *Journal of Food Biochemistry*. Online May 27, 2016 DOI:10.1111/jfbc.12287. **Factor 0.741. Q3**

70. SALAZAR-LEYVA, J.A., LIZARDI-MENDOZA, J., RAMÍREZ-SUÁREZ, J.C., VALENZUELA-SOTO, M.E., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, CASTILLO-YAÑEZ, F.J., LUGO-SÁNCHEZ, M.E., GARCÍA-SÁNCHEZ, G., CARVALLO-RUIZ, G., PACHECO-AGUILAR, R. (2016). Optimal immobilization of acidic proteases from monterey sardine (*sardinops sagax caeurelea*) on partially deacetylated chitin from shrimp head waste. *Journal Aquatic of Food Product and Technology*. Online Abril 26, 2016. DOI: 10.1080/10498850.2015.1033583. **Factor 0.668. Q4**
69. **PÉREZ-ACOSTA, J.A. (estudiante)**, BURGOS-HENRÁNDEZ, A., VELÁZQUEZ-CONTRERAS, C.A., MÁRQUEZ-RÍOS, E., TORRES-ARREOLA, W., ARVIZU-FLORES, A.A., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.*** (2016). An in vitro study of alkaline phosphatase sensitive to mixture of aflatoxin b1 and fumonisin b1 in the hepatopancreas of coastal lagoon wild and farmed shrimp *Litopenaeus vannamei*. *Mycotoxin Research*. Publicado en línea Abril, 2016. DOI 10.1007/S12550-016-0246-X
68. AUBOURG S.P., TORRES-ARREOLA W., TRIGO M., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2016). Partial characterization of jumbo squid skin pigment extract and its antioxidant potential in a marine oil system. *European Journal of Lipid Science and Technology*. DOI.10.1002/ejlt.201500356. **Factor 1.812. Q2.**
67. **CHAN-HIGUERA, J.E. (estudiante)**, ROBLES-SANCHEZ R.M., BURGOS-HERNANDES A., MARQUEZ-RIOS E., VELAZQUEZ-CONTRERAS CA., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2016). Squid by-product gelatines: Effect on oxidative stress biomarkers in healthy rats. *Czech Journal of Food Sciences*. 34(2):105-110. **Factor 0.675. Q4**
66. **CUEVAS-ACUÑA, D.A. (estudiante)**, SÁNCHEZ-ROBES, R.M., TORRES-ARREOLA, W., MARQUEZ-RIOS, E. , **EZQUERRA-BRAUER, J.M.** (2016). Collagen from jumbo squid fin: extracting conditions and influence of the protease system on collagen hydrolysate antioxidant activity. *CyTA-Journal of Food*. 14(2):193-199. DOI. 10.1080/19476337.2015.1080299.. **Factor 0.824. Q3**
65. DIHORT-GARCÍA, G., TOLANO-VILLAVARDE, I.J., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, OCAÑO-HIGUERA, V.M., RAMÍREZ DE LEON, J. A., TORRES-ARRELO, W., MARQUEZ-RIOS, E. (2016). Effects of pH and sodium chloride on the gelling properties of a protein concentrate obtained from jumbo squid mantle (*Dosidicus gigas*). *International Journal of Food Properties*. 19(2):314-325. DOI. 10.1080/10942912.2015.1021930. **Factor 0.981. Q3.**
64. RAMIREZ-GUERRA H.,E., FIMBRES-ROMERO, J., TAPIA-VELAZQUEZ, A., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, SUÁREZ-JIMÈNEZ, G.M., MÁRQUEZ-RIOS, E., TORRES-ARREOLA W.* (2015) Lysyl oxidase activity, pyridinoline content and muscle texture during ice storage of jumbo squid (*Dosidicus gigas*). *International Journal of Food Science and Technology*. 50(12):2700-2706. DOI:10.1111/ijjfs.12951. **Factor 1.384. Q2.**
63. LÓPEZ-ENRIQUEZ, R.L., OCANO-HIGUERA, V.M., TORRES-ARREOLA, W., EZQUERRA-BRAUER, J.M., MÁRQUEZ-RIOS, E. (2015). Chemical and functional characterization of sarcoplasmic proteins from giant squid (*Dosidicus gigas*) mantle. *Journal of Chemistry*. DOI. 10.1155/2015/538721. **Factor 0.772. Q3.**
62. RAMÍREZ-GUERRA, H.E., MAZORRA-MANZANO, M.A., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, CARVAJAL-MILLAN, E., PACHECO-AGUILAR, R., LUGO-SÁNCHEZ, M.E., RAMÍREZ-SUÁREZ, J.C. (2015). Hydroxylysyl-pyridinoline occurrence and chemical characteristics of collagen present in jumbo squid (*Dosidicus gigas*) tissues. *Journal of Food Composition and Analysis*. 44:10-17. DOI 10.1016/j.jfca.2015.06.003. **Factor 1.985. Q2.**

61. **ARIAS-MOSCOSO, J.L (estudiante), EZQUERRA-BRAUER, M., MARTÍNEZ-CÓRDOVA, L.R.*, MARTINEZ-PORCHAS, M., MORENO-ARÍAS, A.** (2015). Inclusion of two differently pH-autolysis hydrolysates of squid coproducts in diets of shrimp cultured under indoor and outdoor conditions. *Aquaculture Nutrition*. 21(5):750-754. . doi: 10.1111/anu.12201. **Factor 1.395. Q2.**
60. CARRETAS-VALDEZ, MANUEL; CINCO-MOROYOQUI, FRANCISCO; EZQUERRA-BRAUER, MARINA; MARQUEZ-RIOS, ENRIQUE; SOTELO-MUNDO, ROGERIO; QUINTERO-REYES, IDANIA; ARVIZU-FLORES, ALDO. (2015). Refolding and activation of recombinant trypsin i from sardine fish (*Sardinops sagax caerulea*). *Proteina Science*. 24(S1):306.
59. **SUÁREZ-JIMÈNEZ, G.M. (estudiante), ROBLES-SÁNCHEZ, R.M., YÉPIZ-PLASCENCIA, G., BURGOS-HERNÁNDEZ, A., EZQUERRA-BRAUER, J.M*.** (2015). *In vitro* antioxidant, antimutagenic and antiproliferative activities of collagen hydrolysates of jumbo squid (*Dosidicus gigas*) byproducts. *Food Science and Technology*. 35(3):421-427. DOI 10.1590/1678-457X.6658. **Factor 0.625. Q4.**
58. **VALENCIA-PÉREZ, A.Z. (estudiante), SOTO-VALDEZ, H., EZQUERRA-BRAUER, J.M., MARQUEZ-RIOS, E. TORRES-ARREOLA, W.***(2015). Quality changes during frozen storage of blue shrimp (*Litopenaeus stylirostris*) under different antioxidant conditions including α -tocopherol. *Food Science and Technology*. 35(2):362-374. DOI. 10.1590/1678-457X.6666. **Factor 0.625. Q4.**
57. SOTO-VALDEZ, H., **EZQUERRA-BRUER, J.M., MARQUEZ-RIOS, E., TORRES-ARREOLA, W*** (estudiante). (2015). Effect of a low density polyethylene film on quality of sierra fish (*Scomberomorus sierra*) muscle during ice storage. *Food Science and Technology* 35(1):202-206. DOI 10.1007/s11483-014-9374-z. **Factor 0.625. Q4.**
56. MURRIETA-MARTÍNEZ, C.L., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.,** OCANO-HIGEURA, V.M., CINCO-MOROYOQUI, F.J., TORRES-ARREOLA, W., MÁRQUEZ-RIOS E. (2015). Isolation and partial characterization of myosin from jumbo squid mantle (*Dosidicus gigas*). *CyTA-Journal of Food*. 13 (3):392-399. Doi. 10.1080/19476337.2014.988183 **Factor 0.824. Q3**
55. **ARIAS-MOSCOSO, J.L. (estudiante), MALDONADO-ARCE, A., ROUZAUD-SANDEZ, O., MÀRQUEZ-RIOS, E., TORRES-ARREOLA, W., SANTACRUZ-ORTEGA, H., GAXIOLA-CORTÉS, M.G., EZQUERRA-BRAUER, J.M*.** (2015). Physicochemical characterization of protein hydrolysates produced by autolysis of jumbo squid (*Dosidicus gigas*) byproducts. *Food Biophysics*. 10:145-154.. DOI 10.1007/s11483-014-9374-z. **Factor 1.630. Q2**
54. **GARCÍA-MORALES M.H. (estudiante), BURGOS-HERNÁNDEZ A., CORTEZ-ROCHA M.O., PÉREZ-VELÁZQUEZ M., EZQUERRA-BRAUER J.M*.** (2015). Effects of fumonisin B1-containing feed on the muscle proteins and ice-storage life of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 24: 340-353. DOI:10.1080/10498850.2013.775621. **Factor 0.668. Q4**
53. PEREZ-VAZQUEZ, M., GONZALEZ-FELIZ, M.L.*, **EZQUERRA-BRAUER, J.M., SANCHEZ-SANCHEZ, A (estudiante).** 2014. Evaluation of jumbo squid (*Dosidicus gigas*) byproduct hydrolysates obtained by acid-enzymatic hydrolysis and by autohydrolysis in practical diets for Pacific white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Food Science and Technology (Campinas, BRAZIL)*. 34(3): 552-558. DOI 10.1590/1678-457X.6414. **Factor 0.625. Q4.**

52. ENCINAS-ARZATE, J.D., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, OCAÑO-HIGUERA, V.M., RAMÍREZ-WONG, B., ARMENTA-VILLEGAS, L., TORRES-ARREOLA, W., MARQUEZ-RÍOS, E*. (2014). Effect of ionic strength on soluble protein removal from giant squid mantle (*Dosidicus gigas*) and functional evaluation of protein recovery. *Food Science and Biotechnology*, 23 (2):401-407. DOI 10.1007/s10068-014-0055-Y. **Factor 0.653. Q4.**
51. SALAZAR-LEYVA J.A., LIZARDI-MENDOZA J., RAMÍREZ-SUÁREZ J.C., GRACÍA-SÁNCHEZ G., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, VALENZUELA-SOTO E.M., CARVALLO-RUIZ G., LUGO-SÁNCHEZ M.E., PACHECO-AGUILAR R*. (2014). Utilización de materiales a base de quitina y quitosano en la inmovilización de proteasas: Efectos en su estabilización y aplicaciones. *Revista de Ingeniería Química*, 13 (1). 129-150. **Factor 0.569. Q4.**
50. **SÁNCHEZ-SÁNCHEZ A. (estudiante)**, ARIAS-MOSOCOSO, J.L., MÁRQUEZ-RIOS E., CÁRDENAS-LÓPEZ, J.L., GARCÍA-SÁNCHEZ, G., **EZQUERRA-BRAUER J.M.***. (2014). Caracterización de hidrolizados de desechos de calamar gigante (*Dosidicus gigas*) obtenidos por autohidrólisis y un proceso químico-enzimático. *CyTA-Journal of Food*. 12(1): 85-96. **Factor 0.824. Q3**
49. GALVEZ-RONGEL, A., EZQUERRA-BRAUER, J.,M., OCAÑO-HIGUERA, V.,M., RAMÍREZ-WONG, B., ROUZAUD-SÁNDEZ, O., MARQUEZ-RIOS, E*. (2014). Method to obtain protein concentrates from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) and evaluation of their functionality. *Food Science and Technology International*. 20(2):109-117. Doi: 10.1177/1082013212472352. **Factor 1.222. Q2**
48. SALAZAR-LEYVA, J.A., LIZARDI-MENDOZA, J., RAMIREZ-SUAREZ, J.C., VALENZULEA-SOTO, M.E., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, CASTILLO-YAÑEZ, F.J., PACHECO-AGUILAR, R*. (2013). Acidic proteases from monterey sardine (*Sardinops sagax caerulea*) immobilized on shrimp waste chitin and chitosan supports: searching for a by-product catalytic system. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 171 (3):795.805. DOI.10.1007/s12010-013-0407-8. **Factor 1.735. Q2**
47. TOLANO-VILLAVERDE, I.J., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, OCAÑO-HIGUERA, V.M., RAMIREZ-WONG, B., ARMENTA-VILLEGAS, L. HERRERA-URBINA, R., MAGÑA-BARAJAS, E., MARQUEZ-RIOS, E*. (2013). A jumbo squid (*Dosidicus gigas*) protein concentrate obtained by alkaline dissolution and its conformational changes evaluation. *Food Science and Technology Research*. 19(4): 601-608. **Factor 0.345. Q4**
46. COTA-ARRIOLA, O., CORTEZ-ROCHA, M.O., BURGOS-HERNÁNDEZ, A., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, PLASCENCIA-JATOMEA, M*. 2013. Controlled release matrices and micro/nanoparticles of chitosan with antimicrobial potential: development of new strategies for microbial control in agriculture. *Journal of Science and Food Agriculture*. 93(7): 1525-1536. DOI: 10.1002/jfsa.6060. **Factor 1.714. Q2**
45. VALDEZ-MELCHOR, R.G., **EZQUERRA-BRAUER JM**, CINCO-MOROYOQUI, FJ., CASTILLO.-YAÑEZ, F.J., CÁRDENAS-LÓPEZ, J.L. 2013. Purification and partial characterization of trypsin from tropical sierra (*Scomberomorus sierra*). *Journal of Food Biochemistry*. 37(6): 694-701. DOI: 10.1111/j.1745-4514.2012.00667.x. **Factor 0.741. Q3**

44. MARTÍNEZ-CÓRDOVA L.R.*, CAMPAÑA TORRES A., VILLARREAL-COLMENARES H., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, MARTINEZ-PORCHAS M., CORTÉS-JACINTO E. (2013). Evaluation of partial and total replacement of formulated feed by live insects, *Trichocorixa* sp. (Heteroptera: Corixidae) on the productive and nutritional response, and postharvest quality of shrimp, *Litopenaeus vannamei* (Boone 1931). *Aquaculture Nutrition*. 19:218-226. doi: 10.1111/j.1365-2095.2012.00959.x. **Factor 1.395. Q2**
43. MARTÍNEZ-CAMACHO, A.P., CORTEZ-ROCHA, M.O., GRACIANO-VERDUGO, A.Z., RODRIGUEZ-FELIZ, F., CASTILLO-ORTEGA, M.M., BURGOS-HERNÁNDEZ, A., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, PLASCENCIA-JATOMEA, M*. (2013). Extruded films of blended chitosan, low density polyethylene and ethylene acrylic acid. *Carbohydrate Polymers*, 91(2): 666-674. **Factor 4.074. Q1.**
42. MORENO-FELIX, C., WILSON-SÁNCHEZ, G., CRUZ-RAMÍREZ, S., VELAZQUEZ-CONTRERAS, C., PLASCENCIA-JATOMEA, M., ACOSTA, A., MACHI-LARA, L., ALDANA-MADRID, M.L., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, BURGOS-HERNÁNDEZ, A. (2013). Bioactive Lipidic Extracts from Octopus (*Paraoctopus limaculatus*): Antimutagenicity and Antiproliferative Studies. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*. 273582, DOI: 10.1155/2013/273582. **Factor 1.880. Q2.**
41. OSUNA-AMARILLAS P.S., CINCO-MOROYOQUI F.J.*, CÁRDENAS-LÓPEZ J.L., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, SOTELO-MUNDO R., CORTEZ-ROCHA M.O., BARRÓN-HOYOS J.M., ROUZAUD-SÁNDEZ O., BORBOA-FLORES J. (2012). Biochemical and kinetic characterization of the digestive trypsin-like activity of the lesser grain borer *Rhyzopertha dominica* (F.) (Coleoptera: Bostrichidae). *Journal of Stored Products Research*. 51:41-48. **Factor 1.683. Q2.**
40. **SUÁREZ JIMÉNEZ G.M. (estudiante)**, BURGOS-HERNÁNDEZ A., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2012). Bioactive Peptides from Marine Animals with Anticancer Potential. *Marine Drugs*. 10:963-986. **Factor 2.854. Q1.**
39. **TORRES-ARREOLA W. (estudiante)***, **EZQUERRA-BRAUER J.M.** (co-director), PACHECO-AGUILAR R., VALENZUELA-SOTO E., ROUZAUD-SANDEZ O., LUGO-SANCHEZ M.E., CARVALLO-RUIZ G. (2012) Lysyl oxidase from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) muscle: purification and partial characterization. *International Journal of Food Science and Technology*. 47(5):947-953. **Factor 1.384. Q2.**
38. MALDONADO C., GUILLEN S., PANTOJA O, ARENA L., **EZQUERRA-BAUER M.**, ALVAREZ-GONZÁLEZ C.A., CUZON G. AND GAXIOLA G*. (2012). Effect of plan protein concentrates on nutrition physiology of *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1883) juveniles. *Aquaculture Research*. 43 (8):1209-1222. **Factor 1.376. Q2.**
37. **URIARTE-MONTOYA MH (estudiante)**, SANTACRUZ-ORTEGA H, CINCO-MOROYOQUI FJ, ROUZAND-SÁNDEZ O, PLASCENCIA-JATOMEA M, **EZQUERRA-BRAUER JM***. (2011). Giant squid gelatin: Chemical composition and biophysical characterization. *Food Research International*. 44 (10):3243-3249. **Factor 2.818. Q1.**
36. MARTÍNEZ-CAMACHO AP, CORTEZ-ROCHA MO, CASTILLO-ORTEGA MM, BURGOS-HERNÁNDEZ A, **EZQUERRA-BRAUER JM**, PLASCENCIA-JATOMEA M.* (2011). Antimicrobial activity of chitosan nanofibers obtained by electrospinning. *Polymer International*. 60 (12):1663-1669. **Factor 2.409. Q1.**

40. **TORRES-ARREOLA W (estudiante), EZQUERRA-BRAUER JM*** (co-director), FIGUEROA-SOTO CG, VALENZUELA-SOTO EM, GARCIA-SANCHEZ G, MARQUEZ-RIOS E, PACHECO-AGUILAR R*. (2011). Lysil oxidase from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) muscle: detection and purification. *International Journal of Food Science and Technology*. 46(8):1711-1715. Factor 1.384. Q2.
34. **ARIAS-MOSCOSO JL (estudiante), SOTO-VALDEZ H, PLASCENCIA-JATOMEA M, VIDAL-QUINTANAR RL, ROUZAUD-SÁNDEZ O, EZQUERRA-BRAUER JM***. (2011). Jumbo squid (*Dosidicus gigas*) by-products acid soluble collagen.chitosan composites. *Polymer International*. 60(6):924-931. **Factor 2.409. Q1.**
33. DIHORT-GARCÍA G., OCANO-HIGUERA VM, **EZQUERRA-BRAUER JM**, LUGO-SÁNCHEZ ME, PACHECO-AGUILAR R, BARRALES-HEREDIA SM, MARQUEZ-RIOS E*. (2011). Production and functional evaluation of a protein concentrate from giant squid (*Dosidicus gigas*) obtained by alkaline dissolution. *CyTA-Journal of Food*. 9(3):171-179. **Factor 0.824. Q3**
32. WILSON-SANCHEZ G, MORENO-FELIX C, VELAZQUEZ-CONTRERAS CA, PLASCENCIA-JATOMEA M, ACOSTA A, MACHI-LARA L, ALDANA-MADRID ML, **EZQUERRA-BRAUER JM**, ROBLES-ZEPEDA R, BURGOS-HERNÁNDEZ A*. (2010). Antimutagenicity and Antiproliferative Studies of Lipidic Extracts from White Shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Marine Drugs*. 8 (11):2495-2809. **Factor 2.854. Q1.**
31. MARTÍNEZ-CAMACHO AP, CORTEZ-ROCHA MO, **EZQUERRA-BRAUER JM**, GRACIANO-VERDUGO AZ, RODRÍGUEZ-FELIX F, CASTILLO-ORTEGA MM, YÉPIZ-GÓMEZ MS, PLASCENCIA-JATOMEA M*. (2010). Chitosan composite films: Thermal, structural, mechanical and antifungal properties. *Carbohydrate Polymers*. 82(2): 305-315. **Factor 4.074. Q1.**
30. PACHECO-AGUILAR R., OCANO-HIGUERA VM, **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, CASTILLO-YAÑEZ F.J., GARCÍA-SÁNCHEZ G, MARQUEZ-RIOS E*.(2010). Partial characterization of 5'-nucleotidase from giant squid (*Dosidicus gigas*) mantle. *CyTA- Journal of Food*. 8(1):65-71. **Factor 0.824. Q3**
29. **URIARTE-MONTOYA M.H. (estudiante), ARIAS-MOSCOSO J.L., PLASCENCIA-JATOMEA M., SÁNTACRUZ-ORTEGA H., ROUZAUD-SÁNDEZ O., CÁRDENAS-LÓPEZ J.L., MARQUEZ-RIOS E., EZQUERRA-BRAUER JM***. (2010). Jumbo squid (*Dosidicus gigas*) mantle collagen: Extraction, characterization and potential application in the preparation of chitosan-collagen biofilms. *Bioresource Technology*. 101 (11): 4212-4219. **Factor 4.494. Q1**
28. CABRERA-CHAVEZ F. **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, HERRERA-URBINA R., ROSELL M.C., ROUZAUD-SÁNDEZ O*.2010. Physicochemical properties of wheat gluten proteins modified by protease from sierra (*Scomberomorus sierra*) fish. *International Journal of Food Properties*. 13(1):1-12. ISSN: 1532-2386 (electrónico) 1094-2912 (impreso). **Factor 0.915. Q3**
27. **OSUNA-RUIZ I (estudiante), YEPIZ-PLASCENCIA G., ROUZAUD-SANDEZ O., EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2010). Aminopeptidase from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) hepatopáncreas: purification, characterization, and casein hydrolysis. *International Journal of Food Science and Technology*. 45 (2):387-394. **Factor 1.384. Q2.**
26. GONZÁLEZ-FÉLIX ML*, PEREZ-VELAZQUEZ M, VILLALBA-VILLALBA AG, CIVERA-CERECEDO R, **EZQUERRA JM**, GOYTORTÚA-BORES E. 2010. Tailoring a diet for Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) culture in northwest Mexico. *Journal of Marine Science and Technology*. 18(5):674-681. **Factor 0.805. Q3.**

25. PACHECHO-AGUILAR R., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, CASTILLO-YAÑEZ F.J., LUGO-SÁNCHEZ M.E., MARQUEZ-RIOS E*. (2009). Characterization of AMP Deaminase from Jumbo Squid (*Dosidicus gigas*) Mantle. *Journal of Aquatic Food Product Technology*.18(4):385-399. **Factor 0.668. Q4**
24. CAMPAÑA-TORRES A, MARTÍNEZ-CÓRDOVA LR*, VILLARREAL-COLMENARES H, HERNÁNDEZ-LÓPEZ J, **EZQUERRA-BRAUER JM**, CORTÉS-JACINTO E. (2009). Efecto de la adición del rotífero *Brachionus rotundiformis* (Tschugunoff, 1921) sobre la calidad del agua y la producción, en cultivos super-intensivos de camarón blanco del Pacífico *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1931). *Revista de Biología Marina y Oceanografía*. 44(2):335-342. **Factor 0.574. Q4**
23. RIVAS-VEGA M.E., ROUZAUD-SANDEZ O., SALAZAR-GARCIA M.G., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, GOYTORTUA-BORES E., CIVERA-CERECEDO R*. (2009). Physicochemical properties of cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp) meals and their apparent digestibility in white shrimp (*Litopenaeus vannamei* Boone). *Hidrobiológica*. 19 (1):15-23. **Factor 0.185. Q3**
22. GARCIA-SIFUENTES C.O.*, VALDEZ-HURTADO S., MARQUEZ-RIOS E., PACHECO-AGUILAR R., LUGO-SANCHEZ M.E., **EZQUERRA-BRAUER J.M.** (2009). Review: Impact of stickwater produced by fishery industry: treatment and uses. *CyTA-Journal of Food*. 7(1):67-77. **Factor 0.824. Q3**
21. **TORRES-ARREOLA W. (estudiante)**, PACHECO-AGUILAR R., SOTELO-MUNDO R., ROUZAUD-SÁNDEZ O., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2008). Caracterización parcial de colágeno soluble en pepsina (CSP) extraído a partir del manto, aleta y tentáculos de calamar gigante (*Dosidicus gigas*). *Ciencia y Tecnología Alimentaria*. 6(2): 101-116. **Factor 0.824. Q3**
20. **MEXÍA-SALAZAR A.L. (estudiante)**, BURGOS-HERNÁNDEZ A., CORTEZ-ROCHA M.O., HERNÁNDEZ-LÓPEZ J., CASTRO-LONGORIA R., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2008). Effects of fumonisin B1 addition to feed on immune response, hepatopancreas and muscle proteins white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Food Chemistry*. 110 (2):471-479. **Factor 3.391. Q1.**
19. MARQUEZ-RIOS E; PACHECO-AGUILAR R.*; CASTILLO-YAÑEZ F.J.; FIGUEROA-SOTO C.G.; **EZQUERRA-BRAUER J.M**, GOLLAS-GALVAN T. (2008). Isolation and properties of amp deaminase from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) mantle muscle from the gulf of California, Mexico. *Food Chemistry*. 110 (1):69-75. **Factor 3.391. Q1..**
18. **VALENCIA-PÉREZ A.Z. (estudiante)**, **GARCÍA-MORALES M.H. (estudiante)**, CÁRDENAS-LÓPEZ J.L., HERRERA-URBINA J.R., ROUZAUD-SÁNDEZ O, **EZQUERRA-BRAUER J.M.***(2008). Effect of thermal process on connective tissue from jumbo squid (*Dosidicus gigas*) mantle. *Food Chemistry*. 107(4): 1371-1378. **Factor 3.391. Q1.**
17. **TORRES-ARREOLA W. (estudiante)**, SOTO-VALDEZ H., PERALTA E., CÁRDENAS-LÓPEZ J.L., **EZQUERRA BRAUER J.M.*** (2007). Effect of a low density polyethylene film containing buthylated hydroxytoluene on lipid oxidation and protein quality of sierra fish (*Scomberomorus sierra*) muscle during frozen storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 55(15): 6140-6146. **Factor 2.912. Q1.**
16. **DORADO-RODELO J.A (estudiante)**, **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, SOTO-VALDEZ H*. (2007). Effect of ovenproof films on the quality of spotted rose snapper (*Lutjanus guttatus*) filets during frozen storage. *Packaging Technology and Science*. 20 (5):301-307. **Factor 1.706. Q2.**

15. RIVAS-VEGA M.E., GOYTORTÚA-BORES E., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, SALAZAR-GARCÍA M.G., CRUZ-SUÁREZ L.E., NOLASCO H., CIVERA-CERECEDO R*. (2005). Nutritional value of cowpea (*Virginia unguiculata* L. Walp) meals as ingredients in diets for Pacific white shrimp. *Food Chemistry*. 97 (1): 41-49. **Factor 3.391. Q1.**
13. BURGOS-HERNÁNDEZ A.; **FARIAS S.I. (estudiante)**, **TORRES-ARREOLA W. (estudiante)**, **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** 2005. In vitro studies of the effects of aflatoxin B₁ and Fumonisin B₁ on trypsin—like activity from the hepatopancreas of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Aquaculture*. Vol 250/1-2: 399-410. **Factor 1.878. Q2.**
14. **RAMIREZ-OLIVAS R. (estudiante)**, ROUZAUD-SÁNDEZ O., HAARD N.F., PACHECO-AGUILAR R., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2004). Changes in firmness and thermal behavior of ice-stored muscle of jumbo squid (*Dosidicus gigas*). *European Food Research and Technology*. 219 (4):312-315. **Factor 1.559. Q2.**
15. **EZQUERRA-BRAUER J.M.***, SALAZAR-LEYVA J.A. (*estudiante*), BRINGAS-ALVARADO L., ROUZAUD-SANDEZ O. (2003). Effect of dietary protein in muscle collagen, collagenase and shear force of farmed white shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *European Food Research and Technology*. 217 (4):277-280. **Factor 1.559. Q2.**
11. OCAMPO L.*, **EZQUERRA J.M.** (2002). Digestive protease activity in juvenile *Farfantepenaeus californiensis* as a function of dissolved oxygen and temperature. *Aquaculture Research*. 33 (14):1073-1080. **Factor 1.376. Q2.**
10. **EZQUERRA-BRAUER J.M.***, HAARD N.F., **RAMÍREZ-OLIVAS R. (estudiante)**, **OLIVAS-BURROLA H. (estudiante)**, VELÁZQUEZ-SÁNCHEZ C.J. (2002). Proteolytic Activity in Hepatopancreas and Mantle of Jumbo Squid (*Dosidicus gigas*). *Journal of Food Biochemistry*. 26(5): 459-475. **Factor 0.741. Q3**
26. **OLIVAS-BURROLA H. (estudiante)**, **EZQUERRA-BRAUER J.M.***, Rouzaud-Sández O, Pacheco-Aguilar R. (2001). Protease Activity and Partial Characterization of the Trypsin-like Enzyme in the Digestive Tracto of the Tropical Sierra *Scomberomorus concolor*. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 10(4):51-64. **Factor 0.668. Q4**
27. **RIVAS-VEGA M.E. (estudiante)**, ROUZAUD-SÁNDEZ O., MARTINEZ-CÓRDOVA L.R., **EZQUERRA-BRAUER J.M.*** (2001). Dietary Protein Level in Farmed Blue Shrimp (*Litopenaeus stylirostris*). Effect on digestive activity, texture, and thermal denaturation of muscle protein during freeze storage. 10(4):25-38. **Factor 0.668. Q4**
7. LEMOS, D*, **EZQUERRA, J.M.**, GARCÍA-CARREÑO, F.L. (2000). Protein digestion in penaeid shrimp: digestive proteinases, proteinase inhibitors and feed digestibility. *Aquaculture*. 186, 89-105. **Factor 1.376. Q2.**
6. **EZQUERRA, J.M.***, GARCIA-CARREÑO, F.L., ARTEAGA M. G. y HAARD, N.F. (1999). Effects of feed diets on aminopeptidase activity from the hepatopancreas of white shrimp (*Penaeus vannamei*). *Journal of Food Biochem*. 2, 59-74. **Factor 0.741. Q3**
5. **EZQUERRA, J.M.**, GARCÍA-CARREÑO, F.L.*, CARRILLO O. (1998). In vitro digestibility of dietary protein sources for white shrimp (*Penaeus vannamei*). *Aquaculture*. 163: 123-136. **Factor 1.376. Q2.**
4. **EZQUERRA J.M.**, GARCÍA-CARREÑO F.L., CIVERA R., HAARD N.F. (1997). pH-stat method to predict protein digestibility in white shrimp (*Penaeus vannamei*). *Aquaculture*.157 .249-260.

3. **EZQUERRA J.M.**, GARCÍA-CARRÑO F.L.*, HAARD N.F. (1997). Effects of feed diets on digestive proteases from the hepatopancreas of white shrimp (*Penaeus vannamei*). *Journal of Food Biochemistry*. 21 (4). 401-419. **Factor 0.741. Q3**
2. GARCÍA-CARREÑO F.L.*, NAVARRETE DEL TORO M.A., **EZQUERRA J.M.** (1997). Digestive shrimp protease for evaluation of protein digestibility in vitro. I: effect of protease inhibitors in protein ingredients. *Journal of Marine Biotechnology*, 5(1): 36-40. **Factor 3.269. Q1**
1. GARCÍA-CARREÑO F.L.*, NAVARRETE DEL TORO M.A., DÍAZ-LÓPEZ, HERNÁNDEZ-CORTÉS, **EZQUERRA J.M.** (1996). Proteinase Inhibitor of Fish Muscle Enzymes Using Legume Seed Extracts. *Journal of Food Protection*, 59 (3). 312-318. **Factor 1.797. Q2**

LIBRO

1. **EZQUERRA BRAUER JOSAFAT MARINA**. 2015. Química, Bioquímica y Estructura de los Subproductos de la Pesca. Universidad de Sonora. ISBN 978-607-518-093-9. 500 páginas.

CAPÍTULOS DE LIBROS

6. **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, CUEVAS-ACUÑA D.A., MÁRQUEZ-RÍOS E., ROBLES-SÁNCHEZ M. & TORRES-ARREOLA W. (2013). Actividad biológica de hidrolizados enzimáticos de especies marinas En: *Avances de Ciencia y Tecnología Alimentaria en México*. J.A. Ramirez de Leon, R., Uresti Marin, M.L., Aldana Madrid, Mg. G. Loarca Piña (Editores) pp 143-160. Editorial Plaza y Valdés. Madrid, España.
5. **EZQUERRA BRAUER J.M.***, URIARTE MONTOYA M.H., ARIAS MOSCOSO J.L., PLASCENCIA JATOMEA M. 2012. By-Products from: Jumbo Squid (*Dosidicus gigas*): A new source of Collagen Bio-Plasticizer? . *Plasticizers* (Luqman M. Ed.). INTECH. Croacia. ISBN 979-953-307-488-6. 2012.
4. MARQUEZ-RIOS, E., **EZQUERRA-BRAUER, J.M.**, VALDEZ-HURTADO, S., OCAÑO-HIGUERA, V.M., GRACIANO-VERDUGO, A.Z. 2012. El agua de cola: un subproducto con un amplio potencial de aprovechamiento. En: *Nuevas Tendencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Tópicos Selectos* (González-Aguilar G.A., Roblez-Sánchez, R.M., Plascencia-Jatome, M., Cortez-Rocha, M.O., Burgos-Hernández, A. Eds.). Editorial Trillas, México. ISBN 978-607-17-1112-0
3. **EZQUERRA BRAUER J.M.*** Y CÁRDENAS-LÓPEZ J.L. Métodos Utilizados en la Universidad de Sonora para la Medición de la Digestibilidad in vitro para Camarón. *Manual de Metodologías de Digestibilidad in vivo e in vitro para Ingredientes y Dietas para Camarón*. (Cruz Suárez L. E.; Villarreal Colmenares H.; Tapia Salazar M.; Nieto López M. G.; Villarreal Cavazos D.; Ricque Marie D. Eds). Universidad Autónoma de Nuevo León, Mty., N.L., México. ISBN 978-607-433-020-5. 2008. 226-233.
2. **EZQUERRA-BRAUER J.M.***, DÍAZ A.C., FENUCCI J.L. Harina de Calamar. *Manual de Ingredientes Proteicos y Aditivos en la Formulación de Alimentos Balanceados para Camarones*. (García-Galano T., Villarreal-Colmenares H., Fenucci J.L. Eds). EUDEM. Argentina. ISBN 978-987-1371-02-0. 2007. 41-55.
1. BRINGAS-ALVARADO L., **EZQUERRA-BRAUER J.M.**, LÓPEZ-ELÍAS J.A. Nutrición. Cap- 6. en *Cultivo de Camarones Peneidos: Principios y Prácticas*. (L.R. Martínez-Córdova Editor). AGT Editor. 1999. 145-206.

VINCULACIÓN

PARTICIPACIÓN EN REDES Y ASESORÍAS

1. Miembro de la Red de Nutrición en Acuicultura. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo. 2004-2006.
2. Asesoría a la planta Cartagenera de Acuicultura, S.A.. Cartagena de Indias. Colombia. Septiembre, 2004.
3. Miembro de la Red Alfa-Natura. CONACyT. 2014.

IMPARTICIÓN DE CURSOS A PRODUCTORES Y PROCESADORES

1. Curso Taller de sobre Procesamiento e Industrialización de Productos Pesqueros (bagre, carpa, tilapia y trucha). 15 horas. Programa Nacional de Apoyo para la Acuicultura Rural 2004. Tecnológico de Monterrey-Centro de Agronegocios. Monterrey, N.L. Junio, 2005.
2. Primer Diplomado y Actualización en Acuicultura. Micotoxinas y Acuicultura. CONAPESCA-Instituto Nacional de Pesca-Gobierno del Estado de Sonora-Sistema Producto Camarón, Sonora-Panorama Acuícola-RG Ambiente y Acuicultura. 8 horas. Junio, 2010.
3. Diplomado de Desarrollo Estratégico del Sector Acuícola y Pesquero. Módulo IV. Desarrollo de Productos de Valor Agregado. 12 horas. Tecnológico de Monterrey-Secretaría de Economía del Estado de Sonora. Hermosillo, Sonora. Julio, 2011.
4. Taller Producto de Valor Agregado. 16 horas. Sistema Producto Camarón de Baja California. Mexicali, BC. Marzo, 2012.
5. Curso precongreso: Tecnología Enzimática Aplicada a la Acuicultura. 20 hrs. 15-17 de octubre, 2012. Primer Congreso de Innovación Biotecnológica en México. 18 al 20 de octubre de 2012, Mazatlán Sinaloa, México.

PREMIOS OTORGADOS A ESTUDIANTES BAJO DIRECCIÓN

1. Primer Lugar. Cartel. 53th annual meeting. Pacific Fisheries Technologists. 2001. Hermenegildo Olivas Burrola. Tesista de Licenciatura.
2. Primer Lugar. Cartel. 54th annual meeting. Pacific Fisheries Technologists. 2002. Jesús Aaron Salazar Leyva. Tesista de Licenciatura
3. Tercer Lugar. Cartel. 59th annual meeting. Pacific Fisheries Technologists. 2008. Mario Hiram Uriarte Montoya. Tesista de Maestría.
4. Quinto Lugar. Cartel. 61th annual meeting. Pacific Fisheries Technologists. 2010. Dulce Alondra Cuevas Acuña. Tesista de Maestría.
5. Primer Lugar. Oral y Cartel. 63th annual meeting. Pacific Fisheries Technologists. 2012. Mario Hiram Uriarte Montoya. Tesista de Doctorado.
6. . Tercer lugar. Oral . 66th annual meeting. Pacific Fisheries Technologists. 2015. Jesús Enrique Chan Higuera. Tesista de Maestría.

RESUMEN DE PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS

Tipo de Trabajo	Título del trabajo	Año	Nombre del congreso
Conferencia Magistral	PÉPTIDOS DE ORIGEN MARINO, COMPUESTOS NATURALES CON PROPIEDADES BIOLÓGICAS	2016	Simposio Péptidos Bioactivos en Alimentos de Origen Animal y Vegetal: Importancia en la Salud
Conferencia Magistral	OMOCROMOS DE CEFALOPODOS, PIGMENTOS NATURALES CON	2016	2do. Congreso Internacional Alimentos Funcionales y

	PROPIEDADES FUNCIONALES		Nutraceuticos
Conferencia Magistral	CHITIN AND CHITOSAN IN AQUACULTURE	2015	XIII International Sumposium on Aquaculture Nutrition
Ponencia oral	STUDIES ON BY-PRODUCTS FROM <i>DOSIDICUS GIGAS</i> : COLLAGEN, HYDROLISATES AND PIGMENTS	2015	Pacific Fisheries Technologists-64th Annual Metting
Conferencia Magistral	ADICIÓN DE EXTRACTOS PIGMENTADOS DE PIEL DE CALAMAR GIGANTE A ACEITE DE PESCADO: EFECTO EN LOS CAMBIOS DE CALIDAD	2014	CUCAL 7 Congreso Internacional sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación.
Conferencia Magistral	SUBPRODUCTOS DE LA PESCA PARA DIETAS DE ORGANISMOS CULTIVADOS: BENEFICIOS, PROBLEMAS Y ESTRATEGIAS	2013	XII International Sumposium on Aquaculture Nutrition
Ponencia oral	IN VITRO STUDY OF THE EFFECT OF MYCOTOXINS ON ALKALINE PHOSPHATASE ACTIVITY FORM THE HEPATOPANCREAS OF CULTURED SHRIMP <i>LITOPENAEUS VANNAMEI</i>	2013	Pacific Fisheries Technologists-64th Annual Metting
Conferencia Magistral	TECNOLOGÍA ENZIMÁTICA APLICADA AL DESARROLLO ACUÍCOLA.	2012	Primer Congreso de Innovación Biotecnológica en México. Mazatlán, Sinaloa
Ponencia oral	ANTIOXIDANT ACTIVITY OF COLLAGEN HYDROLYSATES FROM JUMBO SQUID BY-PRODUCTS	2012	Pacific Fisheries Technologists-63th Annual Metting
Conferencia Magistral	MICOTOXINAS Y FOSFATASA ALCALINA DE CAMARÓN CULTIVADO	2011	XI International Sumposium on Aquaculture Nutrition
Ponencia oral	RELATIONSHIP OF ICE STORAGE LIFE OF WHITE SHRIMP CULTURE	2010	Pacific Fisheries Technologists-61th Annual Metting
Ponencia oral	JUMBO SQUID (<i>DOSIDICUS GIGAS</i>) COLLAGEN: EXTRACTION AND APPLICATIONS	2009	Pacific Fisheries Technologists-60th Annual Metting
Conferencia Magistral	MYCOTOXINS ON FEED AND PROCESSING OF FARMED WHITE SHRIMP	2008	IX Simposio Internacional de Nutrición Acuicola
Ponencia oral	EFFECTS OF FUMONISIN B1 ADDITION TO FEED ON IMMUNE SYSTEMA OF WHITE SHRIMP	2006	Pacific Fisheries Technologists-57th Annual Metting
Ponencia oral	CULTURE CONDITIONS AND FOOD QUALITY OF CULTURED SEABASS	2005	Pacific Fisheries Technologists-56 Annual Meeting
Conferencia Magistral	CONTROL DE COMPOSICIÓN QUÍMICA Y ATRIBUTOS DE LA CALIDAD DE CAMARON CULTIVADO	2004	VII International Symposium on Aquatic Nutrition
Ponencia oral	EFECTO DE MICOTOXINAS COMERCIALES SOBRE LA ACTIVIDAD DE TRIPSINA Y COLAGENASA DE CAMARON BLANCO	2003	X Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería.
Ponencia oral	RELATIONSHIP BETWEEN FEED PROTEIN CONCENTRATION AND TEXTURE OF WHITE SHRIMP	2003	Pacific Fisheries Technologists-55th Annual Metting
Ponencia oral	EFFECT OF FASTING ON THE ACTIVITY OF DIGESTIVE ENZYMES OF FISH	2002	Pacific Fisheries Technologists-54th Annual Metting
Cartel	CONTENDIO DE PROTEINA EN LA DIETA: EFECTO SOBRE LA ACEPTACION DE	2000	V Simpoisum Internacional de Nutrición Acuicola

	CAMARON		
Ponencia oral	PROTEOLYTIC ACTIVITY IN HEPATOPANCREAS OF JUMBO SQUID	2000	Pacific Fisheries Technologists-53th Annual Meeting
Ponencia oral	ACTIVIDAD PROTEOLITICA DEL SISTEMA DIGESTIVO DE LA SIERRA	1999	III Congreso del Noroestes en Ciencias Alimentarias y Biotecnología
Cartel	APROVECHAMIENTO DE ESPECIES MARINAS SUBUTILIZADAS	1998	XXIX Congreso Nacioanal de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Ponencia oral	TECNOLOGIA ENZIMATICA EN CULTIVOS DE CAMARON BLANCO	1997	VII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería
Ponencia oral	ELABORATION OF A SNACK TYPE PRODUCT BASED ON HARD WHEAT	1993	1993 IFT Annual Meeting Technical Program
Ponencia oral	RELACION ENTRE ENCERADO, BOLSAS DE POLIETILENO Y DAÑO POR FRIO	1988	XXI ATAM
Ponencia oral	EVALUACION DEL PROCESO DE ESCABECHE SOBRE LAS CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS DE JUREL	1986	XIX ATAM