



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora



- **Nombre:** Ramón Francisco Dórame Miranda
Profesor-Investigador de tiempo completo determinado, Asociado C
- **Grado:** Doctorado en ciencias de los alimentos.

- **Formación académica:**

- Licenciatura: Químico Biólogo Clínico, Universidad de Sonora, México: Cédula profesional: 018795. (2008-2012).
- Maestría: Maestría en Ciencia de los Materiales, Universidad de Sonora, México. (2013-2015).
- Doctorado: Doctorado en ciencias de los alimentos, Universidad de Sonora, México. (2015-2019).

- **Nivel del SNI**

- S.N.I. NIVEL 1 (2021-2023).

- **Publicaciones**

1. **Dórame-Miranda, R. F.**, Rodríguez-Félix, D. E., López-Ahumada, G. A., Castro-Enríquez, D. D., Quiroz-Castillo, J. M., Márquez-Ríos, E., & Rodríguez-Félix, F. (2018). Effect of pH and temperature on the release kinetics of urea from wheat gluten membranes obtained by electrospinning. *Polymer Bulletin*, 75(11), 53055319. ISSN: 0170-0839, Factor de Impacto: 1.858. <https://doi.org/10.1007/s00289-018-2327-9>
2. Robles-García, M. Á., Del-Toro-Sánchez, C. L., Márquez-Ríos, E., Barrera, Rodríguez, A., Aguilar, J., Aguilar, J. A., Reynoso-Marín, F. J., Ceja, I., **Dórame-Miranda, R.**, & Rodríguez-Félix, F. (2018). Nanofibers of cellulose bagasse from Agave tequilana *Weber var. azul* by electrospinning: preparation and characterization. *Carbohydrate polymers*, 192, 69-74. ISSN: 0144- 8617, Factor de Impacto: 6.044. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2018.03.058>
3. **Dórame-Miranda, R. F.**, Gámez-Meza, N., Medina-Juárez, L. Á., Ezquerro-Brauer, J. M., Ovando-Martínez, M., & Lizardi-Mendoza, J. (2019). Bacterial cellulose production by *Gluconacetobacter entanii* using pecan nutshell as carbon source and its chemical functionalization. *Carbohydrate polymers*, 207, 91-99. ISSN: 01448617, Factor de Impacto: 6.044. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2018.11.067>
4. Castro-Enríquez, D. D., Castillo-Ortega, M. M., Romero-García, J., Rodríguez-Félix, D. E., **Dórame-Miranda, R. F.**, Torres-Arreola, W., & Rodríguez-Félix, F. (2019). Development of microparticles from wheat glutenins by electrospray and potential application as controlled-release fertilizers. *Bulletin of Materials Science*, 42(1), 41. ISSN: 0250-4707, Factor de Impacto: 1.264. <https://doi.org/10.1007/s12034-018-1716-x>
5. **Dorame-Miranda, R.F.**, Gámez-Meza, N., Ovando-Martínez, M., Medina-Juárez, LA, Cárdenas-López, JL, Ramírez-Bon, R. Santos-Sauceda, I., Castro-Enríquez, D.D., Burruel-Ibarra, SE (2021). Encapsulation of Sardine Oil by Electrospinning with Gliadins and Pecan Nutshell Extracts for its Stabilization. *Food and Bioprocess Technology*, 14, 457–470. Impact factor: 3.356 <https://doi.org/10.1007/s11947-020-02567-x>

- **Libros y capítulos de libros:**

1. José Agustín Tapia-Hernández, Carmen Lizette Del-Toro-Sánchez, Francisco Rodríguez-Félix, **Ramón Francisco Dórame-Miranda**, Daniela Denisse Castro-Enríquez, Carlos Gregorio Barreras-Urbina



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Universidad de Sonora

(2019). Nanoparticles from Agro-Industrial Wastes as Matrices for Bioactive Compounds. Encyclopedia of Nanoscience and Nanotechnology, Volume 28: Pages (537–568), ISBN: 1-58883-215-5. Edited by H. S. Nalwa.

▪ Formación de recursos

Número total: 5 (3 en proceso)

Ejemplos:

1. Tesis titulada: "Obtención de un complejo celulosa bacteriana/compuestos polifenólicos presentes en el extracto etanólico de cáscara de nuez (*Carya illinoensis*) y su evaluación fisicoquímica". Armando Verdugo Grajeda. Fecha de examen profesional: 11 de noviembre de 2019. Universidad de Sonora.
2. Tesis titulada: "Evaluación de la capacidad antioxidante in vitro de un complejo de celulosa bacteriana/compuestos polifenólicos presentes en un extracto etanólico de cáscara de nuez". Vanessa Janeth Guadalupe Ruíz Lugo. Fecha de examen profesional: 07 de noviembre de 2019. Universidad de Sonora.
3. Tesis titulada: "Cervezas funcionales incorporando frutas y especies como adjuntos: efectos sobre la salud". María Denisse Duarte Torres. Fecha de examen profesional: En proceso. Universidad de Sonora.
4. Tesis titulada: "Estudio fisicoquímico y biológico de cervezas artesanales adicionadas con compuestos bioactivos de la pitaya (*Stenocereus Thurberi*)". Devi Ernestina Moncayo Beltrán. Fecha de examen profesional: En proceso. Universidad de Sonora.
5. Tesis titulada: "Uso de extractos a partir de los subproductos del grano procesado de café en la elaboración de cervezas artesanales: análisis fisicoquímico y actividad antioxidante". Isabel Haideé Chacón Figueroa. Fecha de examen profesional: en proceso. Universidad de Sonora.

▪ Experiencia laboral / profesional:

1. Universidad de Sonora Hermosillo, México. Profesor Investigador asociado C, Tiempo determinado en el Departamento de investigación y posgrado en Alimentos (DIPA) (enero 2021– Presente).
2. Universidad de Sonora Hermosillo, México. Profesor de asignatura D, Tiempo determinado en el Departamento de ciencias químico-biológicas (DCQB) (agosto 2014 – 2020).
3. Universidad del Valle de México, Hermosillo, México. Profesor de asignatura (enero 2015- 2016).
4. Experiencia en el manejo de equipos de cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) y Cromatografía de gases (CG).
5. Diseño y evaluación de la calidad tecnológica y funcional de cereales y bebidas.
6. Elaboración y evaluación de cervezas artesanales y bebidas.