



UNIVERSIDAD DEL MAR

INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA PÁGINA WEB

JOSÉ GUADALUPE GAMBOA

Correo electrónico

alvarado@zicatela.umar.mx

Grado académico

Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Maestría en Producción Animal, área mayor: Ciencia de la Carne

Doctorado en Producción Animal, área mayor: Ciencia de la Carne

Línea(s) de investigación actual (es)

Calidad e inocuidad de productos lácteos,

Calidad e inocuidad de productos cárnicos

Cuerpo Académico al que pertenece

CIENCIAS DE LA TIERRA

Últimas publicaciones

Artículos

Camacho-Escobar M. A., Mijangos-Matus L., Gamboa-Alvarado J. G., Ramírez-Rivera E., Ávila-Serrano N. Y., López-Garrido S. J., Galicia-Jiménez M. M. 2023. Efecto del desperdicio fresco de cocina aditivos vegetales en el desempeño productivo de gallinas criollas de traspatio. *Tropical and Subtropical Agroecosystems* 26(114) 1-13.

Rodríguez-Licea G., Hernández M. J., Gamboa-Alvarado J. G., González R. F. J. 2021. Competitiveness of Mexiquense Meleagriculture: a spatial analysis from a economic thecnical. Perspective Brazilian Journal of Animal and Environmental Research. 4(4) 6404-6418.

Ramos-Gabriel S. U., Herrera- Corredor J. A., Gamboa- Alvarado J. G., y Ramírez- Rivera E. de J. 2019. Impact of fermented whey addition on resulting sensory characteristics and consumer preference of ripened cheeses. Emirates Journal of Food & Agriculture 31(6) 1959.

Rodríguez-Licea G., Gamboa-Alvarado J. G., Santiago-Rodríguez M. del R., Tapia-Rodríguez M. Z. 2019. Factor de localización espacial como determinante de la competitividad territorial en la caprinocultura mexicana. Rev. Acad. Cienc. Anim. 17(1). 252-255.

Bielma-Sarabia G.J., Gamboa-Alvarado J.G., López-Garrido S.J., Ávila Serrano N.Y., Martínez-Vega J.A. 2019. Análisis fisicoquímico y sensorial de filete de tilapia alimentadas con inclusión de moringa oleífera en la dieta. Revista Mexicana de Agrosistemas. 6(2). 1528-1531.

Reyes-Jiménez M., Gamboa-Alvarado J.G., Ávila-Serrano N.Y., Galicia-Jiménez M.M. 2019. Mastitis subclínica, agente causal y su efecto en la producción y composición de la leche. Revista Mexicana de Agrosistemas. 6(2). 449-455.

Ramos-Gabriel S. U., Ávila-Serrano N. Y., Cruz-Vázquez J. K., Gamboa-Alvarado J. G. y Ramírez-Rivera E.J. 2019. Impacto de la adición de suero fermentado en las características fisicoquímicas y sensoriales de quesos madurados. Revista Mexicana de Agrosistemas. 6(2). 317-324.

Ríos-Gallegos A., López-Pozos R., Gamboa-Alvarado J. G., Santiago-Romero H., y Arcos-García J. L. (2018). Comportamiento productivo y características de la canal en conejos alimentados con forraje verde hidropónico y alimentos comerciales. Revista Ciencia y Mar. (62) 3-9.

CONGRESOS

Gamboa Alvarado J. G. 2020. Elaboración de Chorizo de conejo. III Simposio Internacional de Agroindustrias en Latinoamérica. Disponible en: <http://sial.uncos.edu.mx/2020/>

León-Núñez MJ, Mazorra-Manzano MA, Aguirre-Cruz A, Aparicio-Saguilán A, Ávila-Serrano NY, Gamboa-Alvarado JG. 2022. Mejoramiento del proceso artesanal para elaborar mantequilla de requesón de la costa de Oaxaca. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8-10 junio 2022. Guadalajara, Jalisco.