



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



JOSE LUIS ARJONA ROMAN

Datos Generales

Nombre: JOSE LUIS ARJONA ROMAN

Máximo nivel de estudios: DOCTORADO

Antigüedad académica en la UNAM: 38 años

Nombramientos

Último: PROFESOR DE CARRERA TITULAR C TC Definitivo
Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"
Desde 01-01-2008 (fecha inicial de registros en el
SIIA) hasta 31-12-2021

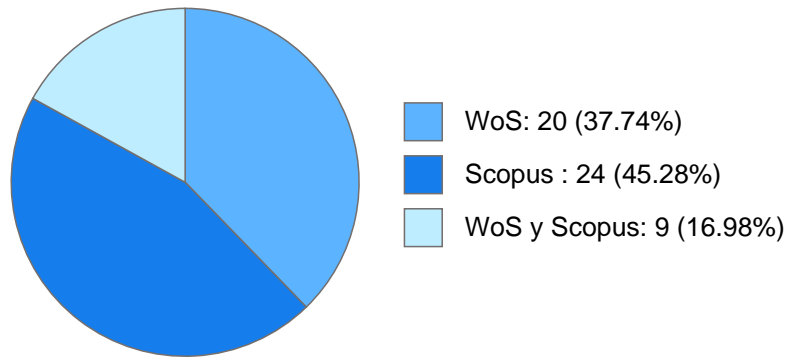
Estímulos, programas, premios y reconocimientos

SNI I 2020 - 2022
SNI I 2011 - 2017
PRIDE C 2011 - 2021
PRIDE Fijo - 2011
PRIDE C 2008

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

DOCUMENTOS EN REVISTAS

Histórico de Documentos



#	Título	Autores	Revista	Año
1	Novel Waxy Starch Cryostructured Coatings Applied on Commercial Crackers	JONATHAN CORIA HERNANDEZ JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES JOSE LUIS ARJONA ROMAN et al.	Starch-Starke	2023
2	Comparative study of conventional frying and air frying on the quality of potatoes (<i>Solanum tuberosum</i> L.)	JONATHAN CORIA HERNANDEZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN ROSALIA MELENDEZ PEREZ	Food Science & Nutrition	2023
3	Development of a novel cryostructured composite coating of xanthan?bovine collagen?oregano essential oil spraying applied for the preservation of commercial biscuits marketed in Mexico	JONATHAN CORIA HERNANDEZ JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES ALMA GUADALUPE VAZQUEZ DURAN et al.	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	2023
4	Ultrasound-assisted diffusion of waxy starch cryogel on frozen-stored pork meat	JONATHAN CORIA HERNANDEZ JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES JOSE LUIS ARJONA ROMAN et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2022
5	Frost Formation in Frozen Meat Packaged with Two Plastic Films (LDPE and PVC)	ROSALIA MELENDEZ PEREZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES et al.	Processes	2022
6	Effect of Cryostructuring Treatment on Some Properties of Xanthan and Karaya Cryogels for Food Applications	JONATHAN CORIA HERNANDEZ ROSALIA MELENDEZ PEREZ JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES et al.	Molecules	2021

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

7	Agave fructans as fat and sugar replacers in ice cream: Sensory, thermal and texture properties	JOSE LUIS ARJONA ROMAN PATRICIA SEVERIANO PEREZ Jardines A.P. et al.	FOOD HYDROCOLLOIDS	2020
8	Changes in myoglobin content in pork Longissimus thoracis muscle during freezing storage	JONATHAN CORIA HERNANDEZ ROSALIA MELENDEZ PEREZ JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES et al.	Revista Mexicana De Ciencias Pecuarias	2020
9	Effect of Starter Culture and Low Concentrations of Sodium Nitrite on Fatty Acids, Color, and Escherichia coli Behavior during Salami Processing	JOSE LUIS ARJONA ROMAN ADRIANA DE NUESTRA SEÑORA DEL SAGRADO CORAZO LLORENTE BOUSQUETS RENE MIRANDA RUVALCABA et al.	International Journal Of Food Science	2018
10	Thermal, structural, and rheological characterization of waxy starch as a cryogel for its application in food processing	JONATHAN CORIA HERNANDEZ JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES ROSALIA MELENDEZ PEREZ et al.	POLYMERS	2018
11	The influence of agave fructans on thermal properties of low-fat, and low-fat and sugar ice cream	JOSE LUIS ARJONA ROMAN PATRICIA SEVERIANO PEREZ Pintor-Jardines A. et al.	LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2018
12	Characteristics of Chia (Salvia hispanica L.) Seed Oil Extracted by Ultrasound Assistance	MARTA ELVIA ROSAS MENDOZA JONATHAN CORIA HERNANDEZ ROSALIA MELENDEZ PEREZ et al.	Journal Of The Mexican Chemical Society	2017
13	Changes in Myofibrillar and Sarcoplasmic Proteins in Salami Processing Added with Lactobacillus Sakei/Staphylococcus Carnosus According to Modulated Differential Scanning Calorimetry and the Color Profile	JOSE LUIS ARJONA ROMAN ADRIANA DE NUESTRA SEÑORA DEL SAGRADO CORAZO LLORENTE BOUSQUETS Blanco-Lizarazo C.M. et al.	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	2017
14	Liver exhibits thermal variations according to the stage of fibrosis progression: A novel use of modulated-differential scanning calorimetry for research in hepatology	Galileo Escobedo JOSE LUIS ARJONA ROMAN ROSALIA MELENDEZ PEREZ et al.	HEPATOLOGY RESEARCH	2013
15	THE LIVER EXHIBITS THERMAL VARIATIONS DEPENDING ON THE FIBROSIS DEGREE: A PROOF OF CONCEPT CONCERNING THE USE OF DIFFERENTIAL SCANNING CALORIMETRY FOR ASSESSING LIVER FIBROSIS	JOSE LUIS ARJONA ROMAN ROSALIA MELENDEZ PEREZ ESPERANZA GABRIELA GUTIERREZ REYES et al.	JOURNAL OF HEPATOLOGY	2013
16	The effects of ultrasonic pretreatment and structural changes during the osmotic dehydration of the 'Starking' apple (Malus domestica Borkh)	MARTA ELVIA ROSAS MENDOZA JOSE LUIS ARJONA ROMAN Fernandez-Munoz, J. L.	SPANISH JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH	2012

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

17	Thermal and Pasting Properties of Citric Acid Supplemented Poultry Diets	JOSE LUIS ARJONA ROMAN ROSALIA MELENDEZ PEREZ A. Vazquez Duran et al.	J ANIM VET ADV	2011
18	On the thermal properties of frozen, refrozen and freeze drying porcine longissimus dorsi	ROSALIA MELENDEZ PEREZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN JESUS ABRAHAM MENDEZ ALBORES et al.	J ANIM VET ADV	2011
19	Microstructural changes in the maize kernel pericarp during cooking stage in nixtamalization process	ELSA GUTIERREZ CORTEZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN MARIA DE LOS ANGELES CORNEJO VILLEGAS et al.	JOURNAL OF CEREAL SCIENCE	2010
20	CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERIZATION OF STUCCOS FROM A MEXICAN COLONIAL BUILDING: EL MUSEO DEL CALENDARIO OF QUERETARO*	JOSE LUIS ARJONA ROMAN Leticia Banos MARIO ENRIQUE RODRIGUEZ GARCIA et al.	Archaeometry	2009
21	Effect of Temperature and Steeping Time on Calcium and Phosphorus Content in Nixtamalized Corn Flours Obtained by Traditional Nixtamalization Process	ELSA GUTIERREZ CORTEZ L. Campos Solis M. Hernandez Urbiola et al.	CEREAL CHEMISTRY	2009
22	Physical changes and texture evaluation of kiwi fruit maintained in refrigeration with and without packaging [Evaluación de los cambios físicos y de textura en kiwi almacenado en refrigeración con y sin envase]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ROSALIA MELENDEZ PEREZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN et al.	Informacion Tecnologica	2003
23	Surface response methodology applied to optimize the hydrating capacity of an extruded oat meal with hull corn [Metodología de superficie de respuesta aplicada a la optimización de la capacidad de hidratación en un extruido de cascarilla]	MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ROSALIA MELENDEZ PEREZ JOSE LUIS ARJONA ROMAN et al.	Informacion Tecnologica	2003
24	Método de Taguchi Aplicado a la Evaluación de los Efectos de Secado sobre las Propiedades Mecánicas de Rebanadas de Plátano (M. Paradisiaca y M. sapientum)	PEDRO GUZMAN TINAJERO MARIA DE LA LUZ ZAMBRANO ZARAGOZA ROSALIA MELENDEZ PEREZ et al.	Informacion Tecnologica	2003
25	Degradation of grapeseed oil by modulated differential scanning calorimetry [Degradacion de aceite de semilla de uva a traves de calorimetria diferencial de barrido]	JOSE LUIS ARJONA ROMAN JUAN MANUEL ACEVES HERNANDEZ Galicia M. et al.	Informacion Tecnologica	2002



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



JOSE LUIS ARJONA ROMAN

LIBROS Y CAPITULOS CON ISBN

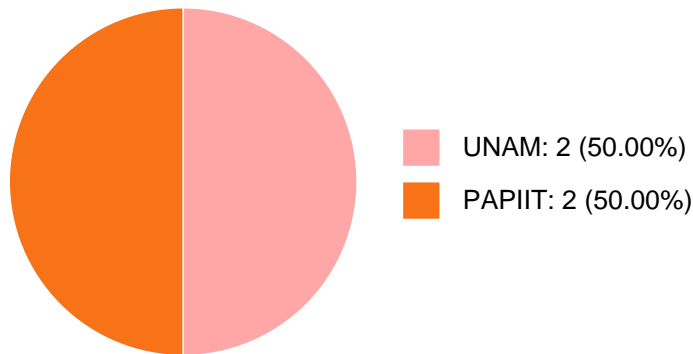
No se encuentran registros en la base de datos de Humanindex asociados a:

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS

Histórico de participación en proyectos

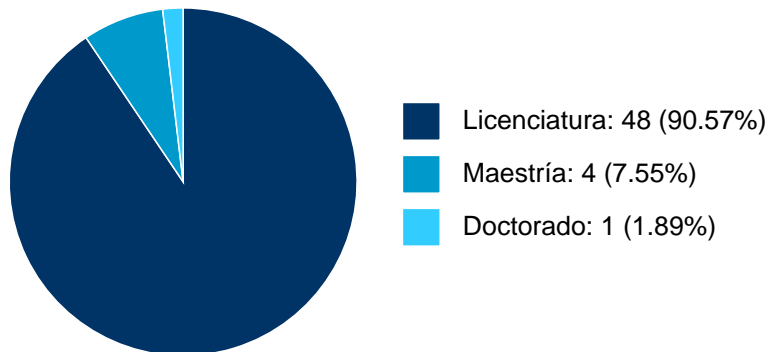


#	Nombre	Participantes	Fuente	Fecha inicio	Fecha fin
1	Análisis térmico de materiales y alimentos y su relación con procesos de transferencia de calor y masa	JOSE LUIS ARJONA ROMAN	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	17-06-2016	31-03-2018
2	Aplicación de ultrasonido y criogeles en la congelación de cortes de carne para el control del tamaño de cristales de agua	JOSE LUIS ARJONA ROMAN	Recursos PAPIIT	01-01-2017	31-12-2019
3	Análisis térmico de materiales y alimentos y su relación con procesos de transferencia de calor y masa.	JOSE LUIS ARJONA ROMAN	Presupuesto de la UNAM asignado a la Dependencia	29-06-2018	31-03-2022
4	Aplicación de ultrasonido en la descongelación asistida de alimentos.	JOSE LUIS ARJONA ROMAN ROSALIA MELENDEZ PEREZ	Recursos PAPIIT	01-01-2020	31-12-2021

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

PARTICIPACIÓN EN TESIS

Histórico de Colaboraciones en Tesis



#	Título del documento	Tipo de Tesis	Sinodales	Autores	Entidad	Año
1	Desalcoholización de cerveza comercial por métodos no convencionales	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	JONATHAN CORIA HERNANDEZ, Rodríguez Aguilar, Hugo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2022
2	Efecto de la aplicación de ultrasonido como pretratamiento en el secado convectivo por infrarrojo de lomo de cerdo (Longissimus thoracis)	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Paul Álvarez, Jeshua,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2021
3	Aplicación de criogeles para el control del crecimiento de cristales durante la congelación de carne de cerdo	Tesis de Doctorado	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ADRIANA DE NUESTRA SEÑORA DEL SAGRADO CORAZO LLORENTE BOUSQUETS, ROSALIA MELENDEZ PEREZ, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

4	Efecto del secado a vacío y vacío asistido con ultrasonido en cubos de manzana (red delicious)	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Miguel Olivares, José Luis,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
5	Permeabilidad al vapor de agua de una película elaborada a partir de criogel de almidón waxy	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	JONATHAN CORIA HERNANDEZ, López Figueroa, Luis Rodrigo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
6	Suplementación de selenio en novillos de engorda, efecto en parámetros de calidad de la carne en congelación	Tesis de Maestría	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	EVERARDO GONZALEZ PADILLA, JORGE LUIS TORTORA PEREZ, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia,	2019
7	Efecto del envase en la formación de escarcha en carne	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Rodríguez Hernández, Yevit,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2019
8	Determinación de la fracción volumétrica de la escarcha para analizar su comportamiento en placa metálica y carne	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Colín Calvillo, Alberto,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
9	Efecto de la aplicación de un criogel en las características de color y resistencia al corte de lomo de cerdo	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Ramírez Puente, Yeudiel Alexis,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2018
10	Utilización de la molienda criogénica para la preservación del contenido de grasa y el cumplimiento del rendimiento para malla 10 de la nuez pecanera (Carya illionesis)	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	LAURA MARGARITA CORTAZAR FIGUEROA, González Chávez, Orlando,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

11	Aplicación de criogeles de carboximetilcelulosa como crioprotectores para carne de cerdo (<i>Longissimus thoracis</i>) en congelación	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	JONATHAN CORIA HERNANDEZ, García Muñoz, Nadia Guadalupe,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2017
12	Comparación entre molienda tradicional y criomolienda de canela a partir del consumo de potencia, distribución de tamaños, color y pérdida de componentes volátiles	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	LAURA MARGARITA CORTAZAR FIGUEROA, Plata León, María Rebeca,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2016
13	Evaluación de la estabilidad de una margarina por efecto de la temperatura mediante mdsc	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	MARTA ELVIA ROSAS MENDOZA, Trejo Padilla, Montserrat,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
14	Uso de ultrasonido como pretratamiento en la deshidratación osmótica de carne de cerdo <i>longissimus thoracis</i>	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Paz Díaz, Mayra,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
15	Efecto de la aplicación de ultrasonido en la extracción y caracterización de aceite de moringa	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Tino Orozco, Eliseo,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2015
16	Evaluación del efecto de la liofilización en la estabilidad de las propiedades físicas, químicas y termodinámicas de las proteínas de carne de cerdo	Tesis de Maestría	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ADRIANA DE NUESTRA SEÑORA DEL SAGRADO CORAZO LLORENTE BOUSQUETS, ROSALIA MELENDEZ PEREZ, et al.	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán", Facultad de Química,	2014

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

17	Aplicación de una red neuronal artificial, para la determinación del calor específico durante la descongelación de carne de cerdo.	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	RICARDO PARAMONT HERNANDEZ GARCIA, Navarro Limon, Israel,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2014
18	Aplicación del modelo de textura estadística para la determinación de la formación, crecimiento y fusión de escarcha sobre el lomo de cerdo almacenado a temperaturas de congelación	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Nieves Cano, Omar,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2013
19	Evaluación del comportamiento de una película flexible empleada para el envasado a vacío de carne de res congelada	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, López Aguado Parrales, Luz Elisa,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2009
20	Determinación de las propiedades energéticas del hielo fluido mediante un análisis de los procesos de cristalización y fusión de soluciones de biopolímeros por calorimetría diferencial de barrido con modulación de la temperatura	Tesis de Licenciatura	ALFREDO ALVAREZ CARDENAS,	JOSE LUIS ARJONA ROMAN, Navarro González, Pablo Leodegario,	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán",	2008
21	Evaluación del comportamiento calorimétrico del nopal (<i>Opuntia ficus indica</i>) por calorimetría diferencial de barrido con modulación de temperatura (MDSC)	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Solis Díaz, Alberto,		2006
22	Efecto de la congelación sobre el comportamiento térmico de la carne de cerdo evaluado por MDSC	Tesis de Maestría	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Melendez Perez, Rosalía,		2004

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

23	Envase y embalaje de alimentos : comparacion de las diferentes propiedades de polimeros para el envasado de jugo de naranja, en base a la permeabilidad de oxigeno	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Blanco Razo, Maria del Rosario,	2003
24	Envase y embalaje de alimentos : utilizacion de plasticos termoformados para carne fresca en exhibicion	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Gomez Perez, José Ramon,	2003
25	Criterios de seleccion de materiales de cierre de envases de bebidas carbonatadas	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Vargas Medrano, Abraham,	2003
26	Analisis de calentamiento por microondas de productos de alta humedad a partir de un modelo matematico	Tesis de Maestría	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	RICARDO GAITAN LOZANO, Valderrama Bravo, Maria del Carmen,	2003
27	Instrumentacion didactica para los LEM's de la carrera de ingenieria en alimentos	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ADOLFO EDUARDO OBAYA VALDIVIA, Jimenez Urbina, Gabriela,	2002
28	Aplicacion de envases en la congelacion de hortalizas precocidas	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Aleman Cruz, José Guadalupe,	2002
29	Materiales de envase utilizados en hortalizas precocidas para microondas	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Cisneros Romero, Laura Angélica,	2002
30	Pruebas fisicas para determinar las propiedades mecanicas de envases de pet, en bebidas carbonatadas	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Licona Estevez, Fabian,	2002

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

31	Aplicacion de adhesivos para etiquetado de envases de vidrio y uniones de carton	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Orozco Perez, José Guillermo de Guadalupe,	2002
32	Seleccion de un envase flexible para contener tostadas (conservando su sabor original) con el mayor tiempo de vida de anaquel	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Guerrero Kees, Roberto Carlos,	2002
33	Seleccion de plastico termoencogible para embalaje de botellas de PET 1 L NR	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Muñoz Moran, Naydee Malinali,	2002
34	Aplicaciones del secado por aspersion en la industria alimentaria y quimica	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Carrillo Carlos, Mary Thelma, Munguia Sanchez, Arturo,	1999
35	Estudio y análisis de los factores de transferencia de calor que se prestan durante el proceso de esterilizacion de champiñones en escabeche	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Vazquez Jimenez, Andrés,	1998
36	Visualizacion de la transferencia basica de calor por video en el secado por aspersion	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	JORGE RAFAEL MARTINEZ PENICHE, Rocha Lugo, Martha Elena,	1998
37	Calculo de evaporacion flash para la desalcoholizacion de vinos asistidos por computadora	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	JOSE JAIME FLORES MINUTTI, Gutierrez Arellano, Gabriel,	1997

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

38	Analisis termico del calentamiento por microondas aplicado a productos alimenticios empacados	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Valderrama Bravo, Maria del Carmen,	1996
39	Analisis integral del manejo de la produccion. Caso especifico : galleteria con malvavisco	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Rodriguez Navarrete, Armando,	1996
40	Aplicacion del secado por aspersion para la obtencion de extracto de yuca en polvo	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Escamilla Perez, Victor Manuel, Vega Chávez, Eduardo, et al.	1996
41	Estudio del transporte simultaneo de calor y masa en el secado por aspersion	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Carrera Riva Palacio, Patricia,	1994
42	Analisis de conductividad termica durante la etapa de congelacion de un sistema modelo liquido a bajas concentraciones	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Arechavalet a Vazquez, Edgar Francisco,	1994
43	Determinacion de una ecuacion empirica de prediccion de transferencia de calor durante el secado por aspersion a partir del desarrollo de los patrones de flujo	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Villafuerte Mejia, Esther,	1993
44	Programa por computadora para predecir tiempos de congelacion en alimentos de forma regular con alto contenido de humedad	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Perez Moscoza, Silvia, Rodriguez Aldana, Armando,	1993

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

45	El enfoque de la ingeniería de calidad en procesos alimentarios	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	ROSALIA MELENDEZ PEREZ, Tesorero Aguilar, Mario,	1992
46	Preservación de frutas y hortalizas por irradiación	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Flaschner Cybula, Deborah Jaya,	1991
47	Determinación del efecto de la descongelación de brocoli en envase plástico	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Díaz Acosta, Alejandro,	1990
48	Estudio hidrodinámico de la flor de brocoli en lecho fluidizado	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Arizmendi Sho, Benjamin, Sule Fernandez, Claudio Antonio,	1989
49	Efecto del coeficiente global de transferencia de calor en la destrucción de la vitamina C como componente termolábil en un alimento del tipo pseudoplástico	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Cruz Camarero, Idelfonso, Noguez Cuevas, Pedro A.,	1989
50	Estudio hidrodinámico de un lecho fluidizado	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Benítez Paulin, Gustavo,	1989
51	Estudio para la instantaneización de leche entera en polvo darel por fluidización	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Aviña Cerecer, Jesus Rodolfo,	1988
52	Estudio tecnológico del proceso de conservación de guayaba (psidium guajara) en fresco	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Ortega del Castillo, Alfredo, Meza Muñoz, Juan Francisco, et al.	1986



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



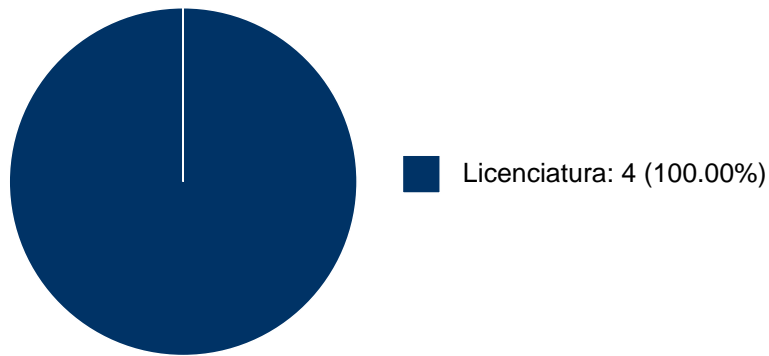
JOSE LUIS ARJONA ROMAN

53	Industrialización del tamarindo	Tesis de Licenciatura	JOSE LUIS ARJONA ROMAN,	Jimenez Delgado, Enrique,	1983
----	---------------------------------	-----------------------	-------------------------	---------------------------	------

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

DOCENCIA IMPARTIDA

Histórico de docencia



#	Nivel titulación	Asignatura	Entidad	Alumnos	Semestre
1	Licenciatura	INGENIERIA PROCES. SEPAR. TRANSF.MA	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	4	2022-1
2	Licenciatura	INGENIERIA PROCES. SEPAR. TRANSF.MA	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	2	2021-1
3	Licenciatura	INGENIERIA PROCES. SEPAR. TRANSF.MA	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	1	2020-1
4	Licenciatura	INGENIERIA PROCES. SEPAR. TRANSF.MA	Facultad de Estudios Superiores "Cuautitlán"	2	2018-1



Sistema Integral de Información Académica
Coordinación de Planeación, Evaluación y
Simplificación de la Gestión Institucional
Reporte individual



JOSE LUIS ARJONA ROMAN

PATENTES

No se encuentran registros en la base de datos de patentes asociados a:

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

JOSE LUIS ARJONA ROMAN

FUENTES DE INFORMACIÓN

Internos

#	Información	Fuente	Sistema	Periodo
1	Grupos ordinarios y resumen de historias académicas	DGAE	SIAE	2008-2025
2	Nombramientos, datos generales, estímulos, premios y reconocimientos	DGAPA	RUPA	2008-2025
3	Producción Académica	CH	Humanindex	2008-2021
4	Producción Académica	CIC	SCIC	2000-2017
5	Proyectos	DGPO	SISEPRO	2018-2022
6	Tesis	DGB	TESIUNAM	2008-2025
7	Tutorías en Posgrado	CGEP	SIIPosgrado	2008-2021

Externos

#	Información	Fuente	Sistema	Periodo
8	Documentos Indexados	Elsevier	Scopus	2008-2025
9	Documentos Indexados	Thomson Reuters	WoS	2008-2025
10	Obras con registro ISBN	INDAUTOR	Agencia ISBN	2008-2025
11	Patentes	IMPI	SIGA	2008-2024