

JOAQUÍN RODRIGO GARCÍA

Profesor-Investigador de Tiempo
Completo
No. ORCID
0000-0002-0997-5811

Cuerpo Académico,
Consolidado, Química y
Alimentos.
Área Maestría: Agroalimentaria

FORMACIÓN ACADÉMICA

Último Grado: Doctorado
Institución obtención de grado:
Universidad de Murcia
Perfil PRODEP



jogarcia@uacj.mx



+52(656)6881800

ICB

PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Artículos

- **Rodrigo-García, J;** Navarrete-Laborde, Benjamín A.; De la Rosa, Laura A.; Álvarez-Parrilla, E.; Núñez-Gastelum, José A. (2018). Effect of Harpin protein as an elicitor on the content of phenolic compounds and antioxidant capacity in two hydroponically grown lettuce (*Lactuca sativa* L.) varieties. *Ciencia e Tecnología de Alimentos*. Diciembre, 2018.
- **Rodrigo-García, J.** Rubén Hernández-Rivas, Joaquín Rodrigo-García, Laura A. de la Rosa, Emilio Alvarez-Parrilla, Ángel Gabriel Díaz-Sánchez, Oscar Adrián Muñoz-Bernal, Keni Cota-Ruíz, Alejandro Martínez- Martínez (2018). CONTENIDO DE POLIFENÓLICOS, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANA DE LA RAÍZ DE *Ibervillea sonorae*. *Biotechnica*. 20 (3).
- **Jesús Omar Moreno-Escamilla,** Emilio Álvarez-Parrilla, Laura A. de la Rosa, José Alberto Núñez-Gastelum, Gustavo A. González-Aguilar, and Joaquín Rodrigo-García. (2017). Effect of Different Elicitors and Preharvest Day Application on the Content of Phytochemicals and Antioxidant Activity of Butterhead Lettuce (*Lactuca sativa* var. *capitata*) Produced under Hydroponic Conditions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 65(26).
- **Rodrigo-García, J.** Rodrigo García J, González Aguilar GA, de la Rosa LA. (2017). The Antidiabetic Mechanisms of Polyphenols Related to Increased Glucagon-Like Peptide-1 (GLP1) and Insulin Signaling. *Molecules*. 22(6).
- **Francisco J. Olivas-Aguirre,** Marcela Gaytán-Martínez Sandra O. Mendoza-Díaz Gustavo A. González-Aguilar Joaquín Rodrigo-García Nina del Rocío Martínez-Ruiz Abraham Wall-Medrano (2017). In vitro digestibility of phenolic compounds from edible fruits: Could it be explained by chemometrics?. *International Journal of Food Science & Technology*. DOI: 10.1111/ijfs.13482.
- **Óscar A. Muñoz-Bernal,** Gaspar A. Torres-Aguirre, José A. Núñez-Gastelum, Laura A. de la Rosa, Joaquín Rodrigo-García, J. Fernando Ayala-Zavala y Emilio Álvarez-Parrilla (2017). Nuevo acercamiento a la interacción del reactivo de Folin-Ciocalteu con azúcares durante la cuantificación de polifenoles totales. *TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas*. 20(2).
- **M. A. Lerma-Herrera,** J. A. Núñez-Gastelum, J. Ascacio-Valdés, C. N. Aguilar, J. Rodrigo-García, A. G. Díaz-Sánchez, E. Alvarez-Parrilla, L. A. de la Rosa (2017). Estimation of the Mean Degree of Polymerization of Condensed Tannins from the Kernel and Shell of *Carya illinoensis* by HPLC/MS and Spectrophotometric Methods. *Food Analytical Methods*. 10 (9).
- **Olivas-Aguirre FJ,** Rodrigo-García J, Martínez-Ruiz ND, Cárdenas-Robles AI, Mendoza-Díaz SO, Álvarez-Parrilla E, González-Aguilar GA, de la Rosa LA, Ramos-Jiménez A, Wall-Medrano A (2016). Cyanidin-3-O-glucoside: Physical-Chemistry, Foodomics and Health Effects. *Molecules*. 21 (21).

Libros y Capítulos de libros

- **Rodrigo-García, J. (2019).** Phenolic compounds. En: *Postharvest physiology and biochemistry of fruits and vegetables*. Woodhead Publishing

- **Rodrigo-García, J. (2018).** Effect of Elicitors in the Nutritional and Sensorial Quality of Fruits and Vegetables. En: *Preharvest Modulation of Postharvest Fruit and Vegetable Quality*. Academic Press
- **Rodrigo-García, J. (2017).** Methyl Jasmonate Treatments. En: *Novel Postharvest Treatments of Fresh Produce*. CRC Press.
- **Rodrigo-García, J. (2016).** Peach juice. En: *Handbook of Functional Beverages and Human Health*. CRC Press. Florida, USA.

Dirección de Tesis

- **Rodrigo García Joaquín.** Codirector. Impacto de las condiciones de cultivo de chiltepín micorrizado en el metabolismo de fitoquímicos. Aldana Galvez Sergio Alan. Maestría en Ciencias Químico-Biológicas. En proceso.
- **Rodrigo García Joaquín.** Codirector. Efecto del consumo de frutas y verduras sobre la capacidad antioxidante y daño oxidativo en adultos mayores con adiposidad elevada. Cereceres Aragón Andrea. Maestría en Ciencias Químico-Biológicas. Concluida agosto 2018.

INVESTIGACIÓN

Proyectos

- **Rodrigo García Joaquín. 2018.** Efecto de diferentes inductores en el metabolismo de compuestos bioactivos y su impacto sobre la calidad sensorial de lechuga como alimento funcional. En proceso.
- **Rodrigo García Joaquín. 2018.** Actividad antioxidante y anti-obesidad de compuestos polifenólicos monoméricos y poliméricos en almendra y cáscara de nuez *Carya illinoensis*. Sin financiamiento 2018.
- **Rodrigo García Joaquín. 2017.** Bioactive natural products from plants and typical foods used in northwestern Mexico. En Proceso.
- **Rodrigo García Joaquín. 2018.** Evaluation of the main antioxidant compounds found in traditional Mexican spices and condiments. Sin financiamiento. En proceso.

CONSULTA ELECTRÓNICA

- ResearchGate: https://www.researchgate.net/profile/Joaquin_Rodrigo-Garcia
- Google Académico:
https://scholar.google.es/citations?user=mu_V2w0AAAAJ&hl=es

