

FORMATO DE CVU ACADEMICO



DATOS GENERALES:

Nombre: Crescenciano Saucedo

Veloz

Categoría: Profesor Investigador Titular

Campus: Montecillo

Postgrado: Recursos Genéticos y Productividad

Orientación: Fruticultura

Correo: sauveloz@colpos.mx

SISTEMA NACIONAL DE INVESTIGADORES

INVESTIGADOR NACIONAL NIVEL II

ACTIVIDADES DE DOCENCIA, CAPACITACIÓN Y ACTUALIZACIÓN

CURSOS NIVEL MESTRÍA Y DOCTORADO

- Fisiología y bioquímica de frutas (FRU645)
- Tecnología postcosecha de frutas (FRU-648)
- Fisiología precosecha de frutos (FRU643)
- Seminario de avances en la investigación (FRU-682)
-

CURSOS NIVEL LICENCIATURA

- Fisiología y Tecnología Postcosecha, Nivel Licenciatura. Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Autónoma Chapingo.
- Tecnología de frutas y hortalizas (industrialización) Nivel Licenciatura. Departamento de Ingeniería Agroindustrial, Universidad Autónoma Chapingo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Ingeniero Agrónomo Especialista en Industrias Agrícolas, Escuela Nacional de Agricultura, Chapingo, México.

Maestría en Ciencias: Rama de Genética, Especialidad en Fruticultura (Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas).

Doctorado: Departamento de Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica de Valencia, España.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Comisión Nacional de Fruticultura: Técnico en Proyectos Agroindustriales
- Banco de México (FIRA): Técnico Evaluador de Proyectos Agroindustriales
- Universidad Autónoma Chapingo: Profesor Investigador de Tiempo Completo Universidad Autónoma Chapingo
- Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas: Profesor Investigador Titular

DISTINCIONES OBTENIDAS

Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED, España)
Jefe del Proyecto “Desarrollo de tecnologías para el tratamiento de físico de cuarentena de frutas tropicales y subtropicales.

Subdirector Académico del Instituto de Recursos Genéticos y Productividad. Colegio de postgraduados.

Coordinador del postgrado en Fruticultura del Colegio de Postgraduados

Miembro del sistema nacional de investigadores: SNI Nivel II

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Fisiología y bioquímica de frutas y hortalizas (estudios del metabolismo respiratorio, biosíntesis de etileno y compuestos químicos).

Aplicación de la refrigeración en atmósfera normal y controlada con fines de almacenamiento y/o transporte. Estudios de compatibilidad de productos y diseño de buenas prácticas de almacenamiento y transporte.

Aplicación de la conservación en condiciones variables y programadas para el control de desórdenes fisiológicos (daños por frío, otros).

Estudios de tratamientos físicos y químicos para el control de pudriciones y plagas cuarentenarias (moscas de la fruta, otras).

Estudios sobre procesamiento mediante tecnologías tradicionales (enlatado, deshidratación, congelación) de frutas y hortalizas.

Evaluación de la calidad, inocuidad y residuos de frutas y hortalizas en fresco y procesadas.

Aplicación de reguladores del crecimiento para manejo de la calidad en pre y Postcosecha.

Conservación de productos hortofrutícolas mediante tecnologías emergentes

ARTICULOS CIENTÍFICOS

E. Alejandro Berrospe Ochoa, Crescenciano Saucedo Veloz, Porfirio Ramírez Vallejo, M. Elva Ramírez Guzmán. 2016. Comportamiento agronómico de plántulas de poblaciones nativas de jitomate (*Solanum lycopersicum* L.) en producción intensiva en invernadero. *Agrociencia*, 49(6):637-650.

Almadalia Velasco Hernández, Crescenciano Saucedo Veloz, Raúl Nieto Ángel, Martha Elva Ramírez Guzmán y Daniela Saucedo Reyes. Comportamiento pre y postcosecha de dos accesiones de tejocote (*Crataegus* spp.) *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 16(2): 240-248.

René García Martínez, Alfredo López Jiménez, Crescenciano Saucedo Veloz, Samuel Salazar García Javier Suárez Espinosa. 2015. Maduración y calidad de frutos de mango ‘Kent’ con tres niveles de fertilización. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(4):665-673.

-
- Cepeda Castañeda Ignacio, Saucedo Veloz Crescenciano*, Colinas León María Teresa Y Rodríguez Alcázar Jorge. 2014. Evaluación de tratamientos pre y postcosecha con CaCl₂ en la frigoconservación y calidad de manzana cv. Golden delicious. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 15(1):54-60.
- Hernández Pérez María Elena, Saucedo Veloz Crescenciano, Ramírez Guzman Martha Elvs, Robles Manuel y Chávez Franco Sergio H. 2014. Tratamientos de encerado y 1-MCP para extender el tiempo de frigoconservación de tres variedades de limón mexicano. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 15(2): 153-159.
- Wilberth Magaña Benítez, Enrique Sauri Duch, Joel Corrales García, Crescenciano Saucedo Veloz. 2013. Variaciones bioquímico-fisiológicas y físicas de las frutas de pitahaya (*Hylocereus undatus*) almacenadas en ambiente natural. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 14(1): 21-30.
- Saucedo Reyes, D. ,Carrillo Salazar A., Reyes Santamaría Ma. I. y C. Saucedo Veloz. 2012. Effect of pH and storage conditions on *Listeria monocytogenes* growth inoculated into sapote mamey (*Pouteria sapora* (Jacq).E.Moore & Stearm) pulp. *Food Control* 28: 110-117.
- Salvador Valle Guadarrama, Xochitl G. Ruíz Sánchez Crescenciano Saucedo Veloz, Lila Marroquín Andrade. 2012. Comportamiento Postcosecha de frutos de ilama (*Annona diversifolia*) en madurez comestible almacenadas en atmósferas controladas. *Revista Fitotecnia Mexicana*, 35(5): 71-81.
- Sedano Castro G., González Hernández V., Saucedo Veloz C., Soto Hernández M., Sandoval Villa M. y J. A. Carrillo Salazar. 2011. Rendimiento y calidad de frutos de calabacita con altas dosis de N y K. *Revista Terra Latinoamericana*, 29(2): 133-142.
- Ana Angélica Muñoz Lazcano, Crescenciano Saucedo Veloz, Cecilia García Osorio y Manuel Robles González. 2011. Evaluación de la calidad y tiempo de almacenamiento del fruto de tres variedades de limón mexicano. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, 12(2): 156-163.
- Espinoza-Zamora, R. Báez-Sañudo, C. Saucedo-Veloz and E. Mercado-Silva. 2010. Effect of application of waxes with vegetable oil and sucrose on the quality of mexican guava 'Media china'. *Acta Horticulturae*, 849: 393-400.
- R.M. Salinas-Hernández¹, F. Ulín-Montejo¹ and C. Saucedo-Veloz. 2010. Effect of Waxing and Temperature of Storage on the Conservation of Guava (*Psidium guajava* L.) Cultivar 'Media China'. *Acta Hort.* 849, ISHS, 401-408.
- G.R. Ortiz-Hernandez¹, J. Espinoza-Hernández¹, C. Saucedo-Veloz and E. Mercado-Silva¹. 2010. Effect of 1-MCP on Shelf-Life and Volatile Production of Mexican Guava Fruits (cv.
-

'Media China'). Acta Hort. 849, ISHS, 387-392.

Téllez P. P., Saucedo V. C., Arévalo G.M.L. y G.S. Valle. 2009. Maduración de frutos de mamey (*Pouteria sapota* Jacq.) tratados con 1 – metilciclopropeno y refrigeración. *CyTA Journal of Foods*, 7:45-51.

Galicia R.M., Verde R., Ponce E., González R.O., Saucedo V.C. y I. Guerrero. 2008. Estabilidad de licopeno en tomates cv. Saladette (*Lycopersicon esculentum* Mill) sujetos a distintas condiciones de almacenamiento. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 7: 253-262.

Rosario Álvarez Armenta, Crescenciano Saucedo Veloz, Sergio Chávez Franco, Victor Medina Yrrutia, María Teresa Colinas León, Reginaldo Báez Sañudo. 2008. Reguladores de crecimiento en la maduración y senescencia de frutos de limón mexicano. *Agricultura Técnica en México* 34(1): 5-11.

Centurión Yah A.R., Solís S., Saucedo V.C., Báez S.R. y E. Sauri. 2008. Cambios físicos, químicos y sensoriales en frutos de pitahaya (*Hylocereus undatus*) durante su desarrollo. *Revista Fitotecnia Mexicana*. 31(1): 1-5.

Salvador Valle Guadarrama; Teodoro Espinosa Solares; Crescenciano Saucedo Veloz; Cecilia B. Peña Valdivia. 2005. Oxygen diffusivity in avocado fruit tissue. *Biosystems Engineering*. 92(2): 197-206.

Luis A. Arellano Gómez, Crescenciano Saucedo Veloz y Lourdes Arévalo Galarza. 2005. Cambios bioquímicos y fisiológicos durante la maduración de frutos de zapote negro (*Diospyros digyna* Jacq.)

Bárbara Pérez, Elsa Bringas, Jorge N. Mercado, Crescenciano Saucedo Veloz, Luis Cruz y Reginaldo Báez Sañudo. 2004. Aplicación de cera comestible en mango, Parte II: Estudios fisiológicos asociados a la maduración del fruto durante el almacenamiento comercial. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha* 6(1): 24-33.

Artemio Pérez López, Crescenciano Saucedo Veloz, Ma. de Lourdes Arévalo Galarza y Alfonso Muratalla Lúa. 2004. Efecto del grado de madurez en la calidad y vida postcosecha de ciruela mexicana (*Spondias purpurea* L.). *Revista Fitotecnia Mexicana* 27(2): 133-139.

S. Valle Guadarrama, C. Saucedo Veloz, C.B. Peña Valdivia, J.J.E. Corrales García and, S.H. Chávez Franco. 2004. Aerobic-Anaerobic metabolic transition in 'Hass' avocado fruits. *Food Science and Technology International* 10(6): 391-398.

B. Pérez, E. Bringas, C. Saucedo, M. Núñez de Villavicencio y Reginaldo Báez Sañudo. 2003.

Efecto del uso de cera comestible en las características físico-químicas de melón cantaloupe. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha* 5(2): 140-147.

José Luis Escamilla García, Crescenciano Saucedo Veloz, Ma. Teresa Martínez Damián, Ángel Mart{Inés Garza, Prometeo Sánchez García y Marcos R. Soto Hernández. 2003. Fertilización orgánica, mineral y foliar sobre el desarrollo y la producción de papaya cv. Maradol. *Terra* 21 (2): 157-166.

A.D. Hernández Fuentes, C. Saucedo Veloz, M.T. Colinas León, J. Rodríguez Alcazar, J.I. Cortés Flores, P. Sánchez García. 2003. La fertilización en la calidad postcosecha de durazno (*Prunus persica* L. Batsch). *Revista Chapingo Serie Horticultura* 9(1): 115-133.

E. Vázquez García. S. Chávez Franco, R. Ariza Flores, E. Yahia Kazuz, C. Saucedo Veloz, M.T. Colinas León. 2003. Propiedades mecánicas de frutos de papaya ‘Maradol Roja’ bajo compresión estática. *Revista Chapingo Serie Horticultura* 9(2): 341-351.

S. Valle Guadarrama, C. Saucedo Veloz, C.B. Peña Valdivia, J.J.E. Corrales García, S.H. Chávez Franco and T. Espinosa Solares. 2002. Skin performance and internal gas composition in ‘Hass’ avocado (*Persea americana* Mill.) fruits. *Food Science and Technology International* 8(6): 365-373.

A.D. Hernández Fuentes, M.T.L. Colinas, J.F. Cortés, C.V. Saucedo, P.G. Sánchez, J.R. Alcazar. 2002. Effect of fertilization and storage conditions on postharvest quality of Zacatecas type peach (*Prunus persica* (L.) Batsch). *Acta Horticulturae* 1(594): 507-515.

Lourdes Arévalo Galarza, Crescenciano Saucedo Veloz, Emilia Bustos Ramírez y Héctor González Hernández. 2002. Maduración de frutos de aguacate ‘Hass’ tratados con radiación gamma. *Agrociencia* 36: 667-673.

Reginaldo Báez Sañudo, Crescenciano Saucedo Veloz, Bárbara Pérez Rivero, Elsa Bringas Taddei y Ana María Mendoza Wilson. 2002. Efecto de la aplicación de cera comestible y agua caliente en la conservación de melón reticulado. *Rev. Fitotecnia Mexicana* 25 (4): 375-379.

Lourdes Arévalo, Ma. Emilia Bustos and Crescenciano Saucedo. 2002. Changes in the vascular tissue of fresh Hass avocados treated with cobalt 60. *Radiation Physics and Chemistry* 63(3-6):375-377.

Piña Dumoulin G., Saucedo V.C., Ayala E. y Muratalla L.A. 2001. Atmósferas controladas para

combatir daños postcosecha en zarzamora (*Rubís sp.*). *Revista de la Facultad de Agronomía (LUZ)*, Venezuela 18(2): 87-105.

Franco Mora, O.; Jasso Mata, J.; García Villanueva, E. y Saucedo Veloz, C. 2001. Crecimiento y calidad de frutos de *Annona muricata L.* con diferente intensidad de polinización. *Rev. Fitotecnia Mexicana* 24(2):139-144.

Saucedo Veloz, C.; Martínez Morales, A.; Chávez Franco, S. H. y Soto Hernández R. M. 2001. Maduración de frutos de zapote mamey (*Pouteria sapota (Jacq) H. E. Moore (Stearm)*) tratados con etileno. *Rev. Fitotecnia Mexicana* 24 (2): 231-234.

Chávez Franco, S. H.; Vázquez García, E. y Saucedo Veloz, C. 2000. Propiedades biomecánicas de frutos de zarzamora. *Agrociencia* 34(3):329-335.

Alia Tejacal, I; Saucedo Veloz, C.; Martínez Damián, M. T. y Colinas León, M. T. 2000. Temperaturas de almacenamiento y maduración en frutos de mamey (*Pouteria sapota (Jacqu) H. E. Moore & Stearm*). *Rev. Chapingo Serie Horticultura* 6(1):73-78.

Martínez Damián, M.T.; Vélez Ortega, E. y Saucedo Veloz, C. 1999. Cambios fisiológicos y bioquímicos en dos selecciones de tejocote (*Crataegus mexicana H. B. K.*) en pre y postcosecha. *Rev. Chapingo Serie Horticultura*. 5(1):41-48.

Judith Fortiz Hernández, Crescenciano Saucedo Veloz, Jorge Rodríguez Alcazar , Gustavo Mena Nevarez y Jaques Cajuste Bontemps. Grado de madurez y vida postcosecha de frambuesa roja 'Autuum Bliss'. *AGROCIENCIA* 33(3) 138-145.

Arévalo Galarza, M. L.; Saucedo Veloz, C.; Colinas León, M. T. y Mena Nevárez, G. 1999. Aplicación de ceras y cepa en frutos de chicozapote (*Manilkara sapota L.*). *Rev. Chapingo Serie Horticultura*. 5(2):83-88.

Villanueva Arce, R.; Saucedo Veloz, C.; Chávez Franco, S. H.; Rodríguez Alcázar, J. y Mena Nevarez, G. 1999. Conservación frigorífica de durazno 'Flordagold'. *Agrociencia*. 33(4):407-413.

Sergio H. Chávez F. Francisco Zavala H. y Crescenciano Saucedo V. 1997. Native ilama fruit (*Annona diversifolia Saff.*) of the state of Guerrero, México Under controlled atmosphere . *Pro. Int. Controlled Atmosphere Research Conference* 3: 230- 237.

Sánchez Sánchez, E.; Rodríguez Alcázar, J.; Saucedo Veloz, C. y Colinas León, M. T. 1997. El extracto de ajo como estimulador de la brotación en ciruelo japos (*Prunus salicina Lindl.*).

Agrociencia 31(1): 105-111.

J. Cajuste Bontemps, S. Chávez Franco y C. Saucedo Veloz. 1995. Cambios en la composición de ácidos grasos y contenido de aceite durante la maduración y almacenamiento refrigerado de aguacate 'Hass'. Proc. Amer. Soc. of Agricultural Engineers 1: 623-629.

Sergio Chávez F., A. Kader y C. Saucedo Veloz. 1995. Diseño de un programa de computadora para el estudio de frutas y hortalizas bajo atmósferas controladas.. Proc. Amer. Soc. of Agricultural Engineers 1: 562-566.

Crescenciano Saucedo V., Sergio H. Chávez F. y Lourdes Arévalo G. 1995. Control de la maduración de frutos de aguacate 'Hass' mediante el empleo de películas plásticas individuales. Proc. Amer. Soc. of Agricultural Engineers 1: 326-330.

Jaques Cajuste B., Crescenciano Saucedo V. y Sergio Chávez F. 1994. Efecto de la época de corte en la calidad y resistencia a daño por frío de aguacate cv. Hass. Revista Fitotecnia Mexicana 17(2): 164-174.

Jaques Cajuste B., Crescenciano Saucedo V. y María Teresa Colinas L. 1994. Comportamiento Postcosecha de fruto de aguacate (cv. Hass) en función de la época de corte. Revista Fitotecnia Mexicana 17(1): 94-102.

Cajuste Bontemps, J., Saucedo Veloz, C. y Colinas León, M.T. 1994. Comportamiento postcosecha de fruto de aguacate (c.v. Hass) en función de la época de corte. Rev. Fitotecnia Mexicana. Vol. 17: 94-102.

Arévalo Galarza, M.L., Saucedo Veloz, C. y Larriva, J. 1994. Efecto del uso de películas plásticas y el preacondicionamiento en la calidad de frutos de toronja (*Citrus paradisi* Macf.).Proc. Interamerican. Society for Tropical Horticulture, Vol. 38: 72-74.

Cajuste B.J., Saucedo V.C., Colinas L. M.T. y Martínez G.A. 1994. Efecto del grado de madurez en la frigoconservación de aguacate (*Persea americana* M.) cultivar Hass. AGROCIENCIA 5: 39-52.

J.M. Martínez Jávega, M.A. Del Rio, M. Mateos y C. Saucedo. 1992. Influence of storage temperatura and coating on the keeping quality of 'Fortune' Mandarins. Proc. Int. Soc. Citricultura 3: 1102-1103.

C. Saucedo V., E. Acaves V. y G. Mena N. 1991. Prolongación del tiempo de frigoconservación y comercialización de frutos de aguacate 'Hass' mediante tratamientos con altas concentraciones de CO₂. Proc. Interamer. Soc. Tropical Horticultura 35: 297-303.

Márquez J., Baca G., Etchevers J., Rodríguez J. y Saucedo C. 1991. Efecto del borax y CaCl₂ aplicados al follaje en árboles de manzana (*Malus pumila*) selección Rayada para el control de

mancha amarga. **AGROCIENCIA Serie Fitociencia 2: 97-112.**

Saucedo Veloz C., Martínez Damián M.T. y Chávez Franco S.H. 1991. Control de daños por frío en frutos de aguacate cv. Hass mediante temperaturas de acondicionamiento. **CICTAMEX 1: 169-178.**

Saucedo Veloz C. y Martínez Damián M.T. 1990. Influencia de la aplicación de calentamientos intermitentes en la maduración y control de daños por frío en frutos de aguacate 'Hass' y 'Fuerte'. **CICTAMEX 1: 141-157.**

Cuquerella C.J., Saucedo V.C., Martínez J.J.M. y Mateos M. 1990. Influencia de la temperatura y envolturas plásticas en la conservación de mandarina 'Fortune'. **Revista Actas de Horticultura Española 2: 410-416.**

Martínez Damián M.T. y Saucedo Veloz C. 1990. Estudios preliminares sobre el efecto de aplicaciones precosecha de $\text{Ca}(\text{NO}_3)_2$ sobre la frigoconservación de aguacate 'Hass'. **CICTAMEX 1: 183-191.**

Mena Nevárez G., Cajuste Bontemps J. y Saucedo Veloz C. 1990. Efecto de bajas temperaturas de refrigeración en el patrón de maduración de frutos de aguacate 'Fuerte'. **CICTAMEX 1:169-182.**

Zepeda Fajardo A., Suárez Espinosa C. y Saucedo Veloz C. 1983. Determinación de rangos de temperaturas y periodos de almacenamiento refrigerado en chiles picantes. **Revista Chapingo Nueva Época 41: 93-97.**

Saucedo Veloz C., Moreno Rivera M.A. y S. Lakshminarayana. 1978. Efecto de las temperaturas y recubrimientos de ceras en la incidencia de daños por frío y degradación de clorofila en limón mexicano. **Revista Chapingo Nueva Época 11-12: 13-25.**

Saucedo V.C., Esparza T.F. and S. Lakshminarayana. 1977. Effect of refrigerated temperaturas on the incidente of chilling injury and ripening quality of mango fruit. **Proc. Fla. State Hort. 90: 205-210.**

TESIS DIRIGIDAS

LICENCIATURA

Carlos Santamaría Pérez y José Rafael López Sánchez (1982). Conservación de crisantemo (*Crisanthemum morifolium* R.) en atmósfera controlada. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Alfonso Zepeda Fajardo y Carlos Suárez Espinosa (1982). Determinación del rango de temperaturas y periodo de almacenamiento refrigerado de chiles picantes (*Capsicum Annum* L.) . Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Salvador Valle Guadarrama (1985). Evaluación de diferentes preparaciones de absorbentes de etileno a base de permanganato de potasio para control de la maduración de frutos de aguacate ‘Fuerte’. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

María Teresa Martínez Damián y José Enrique Vélez Ortega (1986). Evaluación agroindustrial de dos selecciones de tejocote (*Crataegus mexicana* H. B. K.). Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Luis Alfredo Ramírez Rodríguez y Emilio Mendoza de Gyves (1987). Estudio agroindustrial del manzano (*Malus pumila* Mill.) cv. Tropical Beauty. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Everardo Arturo Aceves Vega (1992). Efecto de choques con CO₂ en la conservación y control de podredumbres en frutos de aguacate (*Persea americana* Mill.) cultivar Hass. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Mario Ruiz Zepeda (1992). Evaluación del rendimiento y la calidad de 12 variedades de brócoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*) y 6 variedades de coliflor (*Brassica oleracea* var. *Botrytis*) en campo. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Maricela Nicolás González (1993). Evaluación del potencial de frigoconservación e industrialización de los cultivares de durazno Diamante y Oro-A. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Rosa María Salinas Hernández (1995). Determinación del tiempo y condiciones de frigoconservación de durazno (*Prunus persica* (L.) Batsch) cultivares ‘Flordagold’ y ‘Flordagrande’. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Sara Meza Ríos y Dalila Robles López (1996). Conservación de frutos de aguacate ‘Hass’ bajo atmósferas modificadas a base de películas plásticas con y sin acondicionamiento de temperatura. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Fidel Marcos Méndez Campos (1996). Tratamiento cuarentenario de bajas temperaturas en frutos de limón ‘Persa’ (*Citrus latifolia* Tan.). Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

José Alfredo Aguirre Martínez y Erika Margarita Morales Martínez. 2010. Efecto del manejo del huerto y región de producción sobre el patrón de maduración y calidad de frutos de mango (*Mangifera indica* L.) cv. Ataulfo sometidos a refrigeración. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial. Deyanira Aparicio Bautista y José Antonio Zacarías Alejos (2011). Efecto de tratamientos con gas etileno sobre la fisiología y calidad de frutos de zapote mamey (*Pouteria sapota* (Jacq.) H.E. Moore & Stearn. Universidad Autónoma Chapingo,

Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

Nallely Rosas Flores. 2012. Maduración y calidad de frutos de mango cv. Tommy Atkins provenientes de plantas con tres sistemas de fertilización y almacenados a dos temperaturas. Universidad Autónoma Chapingo, Departamento de Ingeniería Agroindustrial.

MAESTRIA

Raquel Cano Medrano. (1987). Estudios sobre acumulación, identificación y estabilidad de pigmentos en frutos de tuna (*Opuntia ficus indica*) cv. Mexital. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

María Elena Muratalla Lúa. (1992). Comportamiento fisiológico en pre y postcosecha del fruto de cinco selecciones de capulín (*Prunus serotina* Var. Capulli). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Juan Jasé Domínguez Tapia. (1992). Efecto de la incidencia de daños por frío sobre la fisiología y calidad de frutos de tuna (*Opuntia amyaclea* T.). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Jacques Cajuste Bontemps. (1992). Efecto del grado de madurez en la frigoconservación de aguacate (*Persea americana* Mill.) cultivar Hass. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Jorge Arellano Gómez (1992). Efecto del manejo programado de temperatura en la incidencia de daños por frío en limón ‘Persa’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Juan Aguilar Loe (1993). Efecto de temperaturas de acondicionamiento en el control de daños por frío de frutos de toronja ‘Red Blush’ y ‘Marsh Seedless’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Virginia Emelia Ramón López (1993). Efecto del preenfriamiento y/o uso de CaCl₂ en la calidad y tiempo de frigoconservación de frutos de manzana cv. Anna. Colegio de Postgraduados en Ciencia Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Gustavo Mena Nevarez (1993). Tratamientos hidrotérmicos (46° C): evaluación de la fisiología y calidad de mango manila. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Alma Delia Hernández Fuentes (1994). Influencia del encerado y envolturas plásticas en la calidad y tiempo de frigoconservación de frutos de limón ‘Eureka’ y ‘Lisboa’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Centro de Fruticultura.

Luis Antonio Sáenz Quintero (1994). Estudios sobre fisiología de la frigoconservación de tunas

***Opuntia amiclea* T.) en relación a calidad y daños por frío. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Fisiología Vegetal.**

Sofía Cristina Figueroa Torres (1994). Efecto de la combinación de película plástica, absorbente de etileno ($KmnO_4$) y frigoconservación sobre la calidad de frutos de mango ‘Kent’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Alfredo Enrique Pérez Guzmán (1994). Efecto de envolturas plásticas individuales en el control de la calidad de frutos de mandarina ‘Dancy’ almacenados bajo condiciones de refrigeración. Instituto Politécnico Nacional, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas.

Joel Meza Rangel 1995. Preacondicionamiento en el control de daño por frío y calidad en toronja ‘Ruby Red’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Salvador Valle Guadarrama (1995). Evaluación de películas plásticas para el almacenamiento de productos hortofrutícolas mediante atmósferas modificadas. Instituto Politécnico Nacional. Escuela Superior de Ingeniería Química e Industrias Extractivas.

Pedro Saldivar Iglesias (1995). Caracterización fenológica y evaluación de la calidad del fruto en 11 selecciones de frambuesa roja (*Rubus idaeus* L.) creciendo en Montecillo Edo. de México. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

José Luis Escamilla García (1996). Efecto del manejo del huerto en la maduración, calidad y condiciones de frigoconservación de frutos de mango (*Mangifera indica* L.) ‘Haden’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

María de Lourdes Arévalo Galarza (1996). Estudios de maduración y conservación de frutos de chicozapote (*Manilkara sapota*) mediante el uso de recubrimientos céreos. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Ramón Villanueva Arce (1996). Conservación frigorífica de durazno ‘Flordagold’ bajo atmósfera normal y controlada. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Judith Fortiz Hernández (1997). Influencia del estado de madurez, preenfriamiento y atmósferas modificadas sobre la calidad de frutos de frambuesa (*Rubus idaeus* L.) ‘Autumn bliss’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Arturo Martínez Morales 1998). Fisiología de la maduración de frutos de zapote mamey (*Pouteria sapota* (Jack) H.E. Moore & Stearn). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Rosa María Salinas Hernández (1998). Efecto del grado de madurez, encerado y

frigoconservación sobre la maduración y calidad de guayaba ‘Media China’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Delia Moreno Velázquez (1998). Influencia de tratamientos cuarentenarios por bajas temperaturas en combinación con películas plásticas sobre la calidad de frutos de toronja ‘Red Blush’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Dolores Vargas Álvarez (1999). Efecto de tratamientos con altas concentraciones de CO₂ sobre la maduración y calidad de frutos de guayaba ‘Media China’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Iran Alia Tejacal (1999). Aspectos fisiológicos relacionados con el oscurecimiento interno de frutos de mamey (*Pouteria sapota* (Jacq) H.E. & Stearn). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Grigna Josefina Piña Dumoulín (2000). Atmósferas controladas para combatir el daño postcosecha de *Botrytis cinerea* Pers. En zarzamora. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Sonia Margarita López Bernal (2001). Evaluación de películas plásticas sobre la calidad de la tuna (*Opuntia* spp.) minimamente procesada bajo condiciones de refrigeración. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Artemio Pérez López (2003). Fisiología de la maduración y senescencia en frutos de ciruela mexicana (*Spondias purpurea* L.). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Siddharta Eduardo Barrera Moreno (2003). Factores diversos en la coloración irregular en zarzamora. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Luis Alberto Arellano Gómez (2003). Bioquímica y comportamiento postcosecha de zapote negro (*Diospyros digyna* Jack) durante la maduración. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Nadia Zenil Lugo (2006). Bajas temperaturas y atmósferas modificadas en el almacenamiento de rambután. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Froylan Rodríguez Novoa (2008). Evaluación de factores en cosecha y de manejo postcosecha que inciden en la calidad de frutos de limón mexicano (*Citrus aurantifolia* Swingle). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Pablo Tellez Palos (2008). Tratamientos postcosecha para reducir daños por frío en zapote mamey (*Pouteria sapota* (Jacq.) H. E. Moore and Stearn) en alpoyecá guerrerense. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

María Concepción López Navarrete. (2010). Tratamientos postcosecha en el control de la antracnosis y calidad de frutos de papaya ‘Maradol’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Ana Angélica Muñoz Lascano. 2011. Determinación del tiempo de frigoconservación y calidad de frutos de limón mexicano de clones sin espina y sin semilla. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Belem Domínguez Ríos. 2014. Proceso de maduración y calidad de frutos de aguacate cv. Carmen Hass. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Nayelly Rosas Flores. 2015. Metabolismo de etileno y sensibilidad a daños por frío en frutos de aguacate ‘Hass’ y ‘Carmen Hass’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Fernando García Espejel. 2015. Calidad y vida de anaquel del fruto de dos variedades de fresa tratadas con altas concentraciones de CO₂. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

DOCTORADO

J. Joel E. Corrales García (1995). Respuestas fisiológicas de frutos de aguacate a la frigoconservación en atmósferas controladas. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fisiología Vegetal.

Alma Delia Hernández Fuentes (2000). Efecto del manejo del huerto sobre la calidad y comportamiento postcosecha de durazno (*Prunus persica* L. Batsch) tipo criollo Zacatecas. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

María de Lourdes Arévalo Galarza (2000). Uso de radiaciones ionizantes en frutos de aguacate ‘Hass’ como tratamiento cuarentenario. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Especialidad de Fruticultura.

Joel Meza Rangel (2001). Tecnologías para disminuir sensibilidad al frío en frutos de toronja

con cuarentena por bajas temperaturas. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

José Luíz Escamilla García (2002). Estado nutricional de la planta con relación a la fructificación y calidad de frutos de papaya (*Carica papaya* L.) ‘Maradol’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Salvador Valle Guadarrama (2003). Factores de variación de la atmósfera interna en frutos de aguacate (*Persea americana* Mill.) ‘Hass’. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Nelly Rosa Romero Gomezcaña (2005). Aplicación de calcio y su efecto en la fisiología y calidad de frutos de mango (*Mangifera indica* L.) ‘Haden’.

Delia Moreno Velásquez (2006). Crecimiento, maduración y oscurecimiento de frutos de ilama. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Rosario Álvarez Armenta (2007). Tratamientos precosecha con reguladores del crecimiento para retardar senescencia en frutos de limón mexicano almacenados en refrigeración. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fisiología vegetal.

Saúl Espinosa Zaragosa. 2009. Calidad y vida postcosecha del fruto de once materiales nativos de mamey (*Pouteria sapota* Jacq) desarrollados en Alpayeca, Guerrero. Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas, Programa de Postgrado en Fruticultura.

Edgar Alejandro Berrospe Ochoa. 2015. Póntencial productivo, nutrimental y comercial de una colecta nativa de jitomate (*Solanum lycopersicum* L.). Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas. Programa de Postgrado en Fruticultura.
