

Espacio para foto

DATOS PERSONALES

Nombre:	Jacques F. Cajuste Bontemps
Lugar de nacimiento	Haití, Puerto Principe (Mexicano)
Fecha de nacimiento	12 de Septiembre de 1962
Teléfono	52 (595) 952 02 00 ext 1112 1113 52 (595) 5558045900
Correo electrónico	ferrebo@colpos.mx
Idiomas que domina	Español (habla, lee y escribe); Inglés (habla y lee); Francés (habla y lee).

FORMACION ACADEMICA

PROFESIONAL

Licenciatura	Universidad Autónoma Chapingo Chapingo, Texcoco, Estado de México México (1981-1986) Ingeniero Agrónomo Especialista en Industrias Agrícolas (1987)
--------------	---

POSTGRADO

Maestría	Colegio de Postgraduados Montecillo, Texcoco, Estado de México México (1990-1992) Maestro en Ciencias Especialista en Fruticultura (1992)
Doctorado	Universidad de Valencia Valencia, España (2002-2005 DEA)

CURSOS DE CAPACITACION

- Optimización de la Producción. Departamento de Industrias Agrícolas, UACH. Duración: 30 horas (1986). Chapingo, Texcoco, Edo de México. México.
- Curso de Capacitación. Alimentos Balanceados de México, S.A. de C.V. Duración: 90 días (inicio junio de 1988). Texcoco, Estado de México. México.
- Curso de Fisiología Vegetal. Colegio de Postgraduados, Centro de Botánica (enero 1989). Montecillo Texcoco, Estado de México. México.
- Tecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas. Universidad Autónoma de Querétaro (septiembre 1994). Querétaro, Querétaro.
- Curso de Cromatografía de Líquidos de Alta Resolución. Universidad Autónoma Chapingo (CRUO), mayo 1995. Huatusco, Ver., México.
- Operador Selectivo de Masas. Colegio de Postgraduados (diciembre 2000). Montecillo, Texcoco, Estado de México, Méx.
- Curso de Francés Nivel II. Colegio de Postgraduados (otoño 2009). Montecillo, Texcoco, Estado de México, Méx.

ACTIVIDAD LABORAL

- Auxiliar de Laboratorio en la Sección de Química de Suelos, del Centro de Edafología, Colegio de Postgraduados (1982-1983). Montecillo, Texcoco, Estado de México. México.
- Investigador Auxiliar Adjunto en el Centro de Fruticultura, del Colegio de Postgraduados, en el Área de Fisiología Postcosecha (1988-1990). Montecillo, Texcoco, Estado de México. México.
- Investigador Adjunto en el Centro de Fruticultura del Colegio de Postgraduados, Área de Fisiología Postcosecha (1993).
- Investigador Docente en el Programa de Fruticultura, del Instituto de Recursos Genéticos y Productividad, en el Colegio de Postgraduados, Area de Fisiología Postcosecha (1994–1996).
- Jefe de Departamento de Servicios Académicos, Colegio de Postgraduados (1996-1999).
- Investigador Titular en la Especialidad de Fruticultura del Instituto de Recursos Genéticos y Productividad, en el Colegio de Postgraduados, Area de Fisiología y Tecnología Postcosecha(1999-).

EXPERIENCIA PROFESIONAL

DOCENCIA

- Profesor Coordinador del curso de Seminario II (FRU-681), en el Programa de Fruticultura del Instituto de Recursos Genéticos y Productividad, en el Colegio de Postgraduados (1993-1996).
- Profesor de prácticas del curso: Fisiología y Bioquímica de Frutos en Postcosecha (FRU-645), Colegio de Postgraduados (1993 -2001).
- Asistente de prácticas del curso: Fisiología de Árboles Frutales (FRU-640) Colegio de Postgraduados (1993).

- Coordinador de prácticas del curso: Fisiología de Árboles Frutales (FRU-640). Colegio de Postgraduados (2001).
- Profesor de prácticas del curso: Tecnología Postcosecha de Frutos (FRU-648), Colegio de Postgraduados (2001).
- Participación dentro del curso Fruticultura General Avanzada (FRU-602), impartiendo práctica: “ Control de Calidad de frutos ”, durante los periodos Primavera 1997, 1998 y 2001. Colegio de Postgraduados.
- Participación en curso Tecnología postcosecha de fruto FRU648 con tema daño por frío en frutos (16hrs). Primavera 2015. Colegio de Postgraduados.
- Participación en curso de Actualización a profesores de Sistema DGETA-SEP, con impartición del tópico Temas Selectos sobre Fisiología Vegetal. 40 horas, CIMMYT, Texcoco, Estado de México (1994).
- Participación en Primer Diplomado Universitario en Agroindustrias con impartición de tema: “ Refrigeración en frutas y hortalizas ”. Septiembre 30 de 1995. Tulancingo, Hidalgo.

ASESORIA ACADEMICA

- Tesis de Licenciatura (Asesor) " Evaluación de cinco variedades comerciales de fresa (*Fragaria x ananassa* Duch.) y sus progenies en Montecillo, Texcoco, Estado de México “. Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, Texcoco, Estado de México. México. (1994).
- Tesis de Licenciatura (Asesor) " Efecto de película plástica en la frigoconservación de nopal verdura (*Opuntia ficus indica*) ”. Universidad Autónoma de Hidalgo. Tulancingo, Hidalgo. México. (1995).
- Tesis de Licenciatura (Director) “ Efecto de preacondicionamiento con cloro y conservación en refrigeración con atmósferas modificadas de nopal verdura ”. Universidad Autónoma de Hidalgo. Tulancingo, Hidalgo. México. (1996).
- Tesis de Licenciatura (Director) “ Comparación de métodos de extracción y cuantificación de azúcares en materia vegetal ”. Universidad Autónoma de Chapingo. Chapingo, Texcoco, Estado de México. México. (1996).

- Tesis de Maestría (Asesor) " Evaluación de aplicaciones de ethrel y cloruro de calcio en maduración de ciruelo japonés (*Prunus salicina* L. x *P. cerasifera* E.) cv. Methley ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. (1994).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Influencia de aspersiones de urea y AG₃ en frambuesa roja de otoño, cv Autumn bliss ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. (1994).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Efecto del boro y del anillado en el amarre y calidad de fruto del ciruelo japonés ". Colegio de Posgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. (1996).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Influencia del estado de madurez, preenfriamiento y atmósferas modificadas sobre la calidad de frutos de frambuesa (*Rubus ideaus* L.) 'Autumm bliss' ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. (1997).
- Tesis de Maestría (Director) " Estudio del necrozamiento y comportamiento en postcosecha en fruto de aguacate (*Persea americana* Mill) 'Hass' ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. (1997).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Almacenamiento de zarzamora (*Rubus glaucus* L.) ' Brazos ' en atmósfera controlada ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (1999).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Efecto de hongos micorrízicos y fertilización NPK en el crecimiento, nutrición y calidad de fruta en papaya (*Carica papaya* L.) ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. (1999).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Efecto de paclobutrazol sobre el desarrollo, nutrición y producción de mango (*Mangifera indica* L.) cv manila ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (2000).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Crecimiento, nutrición, producción y calidad de frutos de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Sendt.) en Cuenca, Ecuador ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (2001).
- Tesis de Maestría (Asesor) " Participación de enzimas antioxidantes en la tolerancia cruzada al estrés oxidativo de daño por frío en frutos de limón persa (*Citrus Latifolia* Tanaka) ". Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (2001).

- Tesis de Maestría (Asesor) “ Efecto de promotores de floración sobre la fisiología y desarrollo del mango cv. Tommy Atkins “. Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (2001).

CONFERENCIAS, SEMINARIOS Y CONGRESOS

- Asistencia al Simposio Nacional de Fisiología y Tecnología Postcosecha de Productos Hortícolas en México, celebrado en Hermosillo, Sonora, México, del 8-10 de diciembre de 1988.
- Participación en el 2º Ciclo de Conferencias de Profesores del Centro de Fruticultura con impartición del tema Caracterización y Conservación Postcosecha del Fruto de Zazamora Cultivar Logan. Chapingo, Texcoco, Estado de México. México (1989).
- Participación y organización del III Congreso Nacional de Horticultura de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas. Oaxtepec, Morelos. México (1989).
- Participación en el XIII Congreso Nacional de Fitogenética. Cd. Juárez, Chihuahua. México (1990).
- Participación en el V Congreso Nacional de Horticultura de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas. Veracruz, Veracruz. México (1993).
- Participación en el Ciclo de Conferencias de Profesores del Centro de Fruticultura con impartición del tema " Generalidades sobre la Frigoconservación del Fruto de Aguacate ". Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (1993).
- Participación en Primer Encuentro de Avances en la Investigación Hidalgo y su Agro. Pachuca, Hidalgo. México (1993).
- Coordinador de la Primera Semana de Fruticultura. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México, del 15 al 18 de marzo de 1994.
- Participación y organización de la Primera Reunión Internacional y Segunda Nacional de Frutales Nativos e Introducidos con Demanda Nacional e Internacional. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México (1994).
- Participación y organización de la XL Reunión Anual de la Sociedad Interamericana de Horticultura Tropical. Campeche, Campeche. México (1994).
- Asistencia a Evento Quinto Encuentro Internacional sobre Sistemas para la Administración Escolar. Ciudad de México. México, del 25-27 septiembre de 1997.

- Asistencia al X Curso de Actualización: La Fruticultura frente al Reto de la Demanda Alimentaria. Coatepec de Harinas, Estado de México. México (1997).
- Participación en el Primer Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones. Hermosillo, Sonora. México (1998).
- Participación en el IV Congreso Mundial del Aguacate. Uruapan, Michoacán, México, del 17-22 de octubre de 1999.
- Participación en el XVIII Congreso de Fitogenética. Irapuato, Guanajuato, México, del 15-20 octubre de 2000.
- Participación en el IX Congreso Nacional de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas y XLVII Reunión de la Sociedad Interamericana de horticultura Tropical. Oaxtepec, Morelos, México, del 1-5 octubre del 2001.
- Participación en el I Congreso Mexicano y Latinoamericano del Aguacate. Uruapan, Michoacán, México, del 15-20 octubre del 2001.
- Participación en el XXXII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México, A.C.). Cholula, Puebla, México, del 19-21 noviembre del 2001.

INVESTIGACION

Colaborador y responsable de Proyectos de Investigación en la línea de Fisiología Postcosecha en la Especialidad de Fruticultura:

- Aplicación de la conservación en condiciones variables y programadas: efectos sobre la maduración, calidad y control de daños fisiológicos y/o patológicos de frutos de aguacate (Colaborador 1993-1997).
- Efecto de película plástica en frigoconservación de nopal verdura. (Responsable).
- Evaluación del comportamiento y características de pre y postcosecha de frutillas: fresa, frambuesa y zarzamora (Responsable 1993-1999).

- Caracterización de selecciones prometedoras de aguacate (Responsable 1999). Colegio de Postgraduados-CICTAMEX.
- Evaluación de la calidad en fruta fresca: limón mexicano (Responsable 1999). Colegio de Postgraduados-CICTAMEX.

SERVICIO

- Responsable de laboratorio de Fisiología Postcosecha, en el Centro de Fruticultura, en el Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco, Edo. de Méx. México. (1993).
- Integrante de Comité Técnico para la revisión de norma mexicana NMX-FF-058-1995-SCFI, productos alimenticios no industrializados para consumo humano, fruta fresca, mango (*Magnifera indica* L.) especificaciones. Dirección General de Agricultura. Septiembre, 1998.
- Revisor técnico revista científica (Revista SOMEFI), 1995.
- Aportación técnica Consejo Nacional Consultivo Fitosanitario (1995).

PUBLICACIONES

RESUMENES

- **Cajuste Bontemps, J.** 1989. La vinaza posible alternativa de fertilización orgánica. En: Programa y memoria de resúmenes del III Congreso Nacional de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas. Oaxtepec, Morelos. México. p 60.
- **Cajuste Bontemps, J.** 1990 Caracterización y conservación de fruto de zarzamora cv Logan. En: Resúmenes XIII Congreso Nacional de Fitogenética. Cd. Juárez, Chihuahua. México. p 150.
- Mena Nevarez, G. y **Cajuste Bontemps, J.** 1990. Efecto de temperaturas de refrigeración en el patrón de maduración de frutos de aguacate cv Fuerte. En: Resúmenes XIII Congreso Nacional de Fitogenética. Cd. Juárez, Chihuahua. México. p 169.
- Florez Medina, A.; Rodríguez Alcázar, J. y **Cajuste Bontemps, J.** 1994. Ethrel y cloruro de calcio en maduración de ciruelo (*Prunus salicina* L. x *P. Cerasifera* E.)

'Methley'. En: Memoria de resúmenes XL Reunión anual Interamerican Society for Tropical Horticulture. Campeche. México. p 60.

- **Cajuste Bontemps, J;** Rodríguez Alcázar, J. y Rodríguez Meza, J. 1994. Calidad Agronómica y de fruto de cinco variedades de fresa (*Fragaria x ananassa* Duch.) y sus progenies. En: Memoria de resúmenes XL Reunión anual Interamerican Society for Tropical Horticulture. Campeche. México. p 159.
- **Cajuste Bontemps, J;** López López, L. y Meza Rangel, J. 1994. Efecto de almacenamiento refrigerado en combinación con las envolturas plásticas en la conservación de fruto de aguacate. En: Memoria de resúmenes XL Reunión Anual Interamerican Society For Tropical Horticulture . Campeche. México. p 156.
- Domínguez Tapia, J; **Cajuste Bontemps, J.** y Chávez Avila, J. 1995. Importancia del polietileno y la refrigeración en la conservación de nopal verdura (*opuntia ficus-indica*). En: Programa y memorias VI Congreso Nacional de Horticultura (SOMECH). Hermosillo, Sonora. México. p 147.
- Morales Rivera, E. y **Cajuste Bontemps, J.** 1996. Comparación de curvas tipo entre métodos colorimétricos para cuantificar azúcares en materia vegetal. En: Memoria XVI Congreso de Fitogenética. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. p 128.
- López López, L. y **Cajuste Bontemps, J.** 1997. Tratamiento precosecha con fuentes de calcio sobre la capacidad de almacenamiento de frutos de aguacate 'Fuerte'. En: Programa y Memorias VII Congreso Nacional de Horticultura. Horticultura Mexicana. Culiacán, Sinaloa. México. p 142 .
- **Cajuste Bontemps, J. ;** Cedillo Carrillo, J. y Becerril Roman, E. 1998. El Colegio de Postgraduados: Historia Académica. En: Memoria XVII Congreso Fitogenética. Acapulco, Guerrero. México. p 531.
- Ríos Sánchez, R. y **Cajuste Bontemps, J.** 1998. Índice de color para frambuesa roja productora de otoño. En: Memoria 1er. Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agro-exportaciones. Hermosillo, Sonora. México. p 25.
- **Cajuste Bontemps, J.;** Zamora Magdaleno Ma. y Chávez Franco, S. 1998. Efecto del estado de madurez de frutos de aguacate cv Hass en la calidad de consumo. En: Memorias 1er Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agro-exportaciones. Hermosillo, Sonora. México. p 40.
- López López L. y **Cajuste Bontemps, J.** 1999. Comportamiento de fruta de aguacate cv Hass con base en la altitud de producción y tipo de floración. En: Programa y notas

científicas VIII Congreso de Horticultura, Horticultura Mexicana. Manzanillo, Colima. México. p 49.

- **Cajuste Bontemps, J.**; L. López López; J. Meza Rangel. 2000. Atributos físicos y calidad de fruto de aguacate, selecciones Aries y Ariete. En: Memoria XVIII Congreso de Fitogenética. Irapuato, Guanajuato. México. p 376.
- **Cajuste Bontemps, J.** y F. Valdez Rosas. 2001. Limón mexicano (*Citrus aurantifolia* Swingle). En: Memoria IX Congreso Nacional de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas y XLVII Reunión de la Sociedad Interamericana de horticultura Tropical. Oaxtepec, Morelos, México. p 200.
- Feicán Mejía, C. G.; A. E. Becerril-Román y **J. Cajuste Bontemps**. 2001. Calidad de fruto de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea* Sendt.) bajo diferentes condiciones de manejo en el Ecuador. En: Memoria XXXII Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México, A.C.). Cholula, Puebla, México. s/p.

ARTICULOS

- Mena Nevarez G.; **Cajuste Bontemps, J.** y Saucedo Veloz, C. 1990. Efecto de las temperaturas de refrigeración en el patrón de maduración de frutos de aguacate cv fuerte. En: Memoria CIC-FRUTICOLA-CICTAMEX. Coatepec de Harinas, Estado de México. México, pp 169-182.
- **Cajuste Bontemps, J.**; Saucedo Veloz, C.; Colinas León, Ma. Teresa. 1994. Comportamiento postcosecha de fruto de aguacate cv Hass en función de la época de corte. Revista Fitotecnia Mexicana. Chapingo, Texcoco, Estado de México. México. 17:94-102.
- **Cajuste Bontemps, J.**; Saucedo Veloz, C.; Colinas León Ma. Teresa. 1994. Efecto de la época de corte en la calidad y resistencia a daño por frío de aguacate cv Hass. Revista Fitotecnia Mexicana. Chapingo, Texcoco, Estado de México. México. 17: 164-174.
- **Cajuste Bontemps, J.**; Chávez Franco, S. y Saucedo Veloz, C. 1994. Caracterización de fruto de zarzamora de tres cultivares introducidos durante el período de cosecha en función a atributos de apariencia. En: Memoria Primera Reunión Internacional y Segunda Reunión Nacional de Frutales Nativos e Introducidos con demanda Nacional e Internacional. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. pp 278-283.

- **Cajuste Bontemps, J** ; Saucedo Veloz, C.; Colinas León, Ma. Teresa y Martínez Garza, A. 1994. Efecto del grado de madurez en la frigoconservación de aguacate cultivar 'Hass'. Revista Agrociencia, Serie Fitociencia. Montecillo, Texcoco, Estado de México. México. 5:39-52.
- **Cajuste Bontemps, J.** y Lopéz Lopéz, L. 1994. Efecto del almacenamiento refrigerado en combinación con las envolturas plásticas en la conservación de fruto de aguacate. En: Memoria Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas del Aguacate en el Estado de México. Coatepec de Harinas Estado de México. México. pp 201-208.
- **Cajuste Bontemps, J.;** Chávez Franco, S. y Saucedo Veloz, C. 1995. Cambios en la composición de ácidos grasos y contenido de aceite durante la maduración y almacenamiento refrigerado de aguacate 'Hass' En: Memoria Harvest and Postharvest Technologies for Fresh Fruits and Vegetables. Guanajuato. México. pp 623-629.
- López López, L. y **Cajuste Bontemps, J.** 1995. Efecto de las aplicaciones de diferentes fuentes de calcio en precosecha sobre la calidad de fruto de aguacate 'fuerte'. En: Memoria Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas del Aguacate en el Estado de México. Coatepec de Harinas Estado de México. México. pp 171-179.
- López López, L. y **Cajuste Bontemps J.** 1996. Tratamientos precosecha con fuentes de calcio sobre la capacidad de almacenamiento de frutos de aguacate fuerte. En: Memoria Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas del Aguacate en el Estado de México. Coatepec de Harinas Estado de México. México. pp. 141-148.
- Fortiz Hernández, J.; Saucedo Veloz, C.; Rodríguez Alcázar, J.; Mena Nevarez, G. y **Cajuste Bontemps, J.** 1999. Grado de madurez y vida postcosecha de frambuesa roja 'Autum bliss'. Revista Agrociencia, Serie Fitociencia. Montecillo, Texcoco Estado de México. México. 33:261-266.
- Zamora Magdaleno, Ma. T.; **Cajuste Bontemps, J.;** Colina León, Ma. T. y Santacruz U, H. 1999. Efecto de los daños mecánicos sobre el comportamiento postcosecha de fruto de aguacate. Revista Chapingo, Serie Horticultura. Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, Edo. de México. México. 5:319-327.
- López López, L. y **Cajuste Bontemps, J.** 1999. Efecto del envase de cartón corrugado y embalaje en la conservación de la calidad de fruta de Aguacate cv. Hass. Revista Chapingo, Serie Horticultura. Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, Edo. de México. México. 5:359-364.
- López López, L. y **Cajuste Bontemps, J.** 1999. Comportamiento postcosecha de fruta de aguacate cv. Hass con base en la altitud de producción y tipo de floración. Revista

Chapingo, Serie Horticultura. Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, Edo. de México. México. 5:365-371.

- Zamora Magdaleno, Ma. T.; Cardenas Soriano, E.; **Cajuste Bontemps, J.**; Colinas León, Ma. T. 2001. Anatomía del daño por rozamiento y por *Colletotrichum gloesporoides* Penz. en fruto de Aguacate 'Hass'. *Agrociencia* 35:237-244.
- **Cajuste, J.F.**, Lafuente, M.T., 2007. Ethylene-induced tolerance to non-chilling peel pitting as related to phenolic metabolism and lignin content in 'Navelate' fruit. *Postharvest Biol. Technol.* 45, 193-203.
- **Cajuste, J.F.**, González-Candelas, L., Veyrat, A., García-Breijo, F.J., Reig-Armiñana, J. y Lafuente, M.T. 2010. Epicuticular wax content and morphology as related to ethylene and storage performance of 'Navelate' orange fruit.. *Postharvest Biol. Technol.* 55, 29-35.
- **Jacques F. Cajuste**, María T. Lafuente. 2007. Ethylene-induced tolerance to non-chilling peel pitting as related to phenolic metabolism and lignin content in 'Navelate' fruit. *Postharvest Biology and Technology* 45(2007) 193-203.
- Ma. Teresa Lafuente, Beatriz Establés-Ortíz, **Jacques F. Cajuste**, Luis González-Candelas y José M. Sala. 2008. Efecto protector del etileno frente al 'Colapso de la corteza' durante la manipulación Postcosecha en naranjas 'Navelina' y 'Navelate'. *Levante Agrícola* (). *e-mail: mtlafuente@IATA.CSIC.es.
- **Jacques F. Cajuste**^{a,1,2}, Luis González-Candelas^{a,2}, Ana Veyrat^{a,2}, Francisco J. García-Breijo^{b,c}, José Reig-Armiñana^b, María T. Lafuente^{a,*}. 2010. Epicuticular wax content and morphology as related to ethylene and storage performance of 'Navelate' orange fruit. *Postharvest Biology and Technology* 55 (2010) 29-35.
- **Jacques F. Cajuste**^{1,2}, Francisco J. García-Breijo^{3,4}, José Reig-Armiñana³ and María T. Lafuente^{1*}. 2011. Ultrastructural and Histochemical Analysis Reveals Ethylene-Induced Responses Underlying Reduced Peel Collapse in Detached Citrus Fruit. *Microscopy Research and Technique* 74:970-979.

APUNTES

Presentación de Proyectos de Investigación 1993. Centro de Fruticultura, Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco Estado de México. México (1994).

Apuntes de Seminario II. Centro de Fruticultura. Colegio de Postgraduados. Montecillo, Texcoco Estado de México. (1994).

Ana Melissa Piña Trejo, Jacques F. Cajuste Bontemps. 2015. Investigaciones encaminadas a la caracterización de frutos y el posterior enfoque hacia trabajos de investigación realizados en el área de postcosecha dentro de la especialidad de fruticultura desde su creación. Colegio de Postgraduados, Montecillo Estado de México, 24p.

Ana Melissa Piña Trejo, Jacques F. Cajuste Bontemps. 2015. Investigaciones en la especialidad de fruticultura que involucran la cuantificación de azúcares. Colegio de Postgraduados, Montecillo Estado de México. Volumen 1, 15p. Volumen 2, 10p.

DISTINCIONES Y PREMIOS

Distinción anual por labor destacada en enseñanza, investigación y servicio durante 1989 (Centro de Fruticultura, Colegio de Postgraduados).

Distinción anual por labor destacada en enseñanza, investigación y servicio durante 1993 (Colegio de Postgraduados).

Premio al Reconocimiento Académico 1996, Beca CADOS (Colegio de Postgraduados).

Premio Investigador distinguido 2000 (Colegio de Postgraduados).

Reconocimiento al Servicio Institucional (20 años de servicio) 2008, (Colegio de Postgraduados).

Reconocimiento al Servicio Institucional (25 años de servicio) 2013, (Colegio de Postgraduados).