

NOMBRE

Dra. Alma Delia Hernández Fuentes

FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctor en Ciencias Agrícolas.

*En Fruticultura enfocada en Tecnología Postcosecha de frutas y hortalizas. Instituto de Recursos Genéticos y Productividad. Programa de Fruticultura. Colegio de Postgraduados, Montecillo, Edo. de México. Titulo de tesis: "Efecto del manejo del huerto sobre la calidad y comportamiento postcosecha de durazno (**Prunus persica** L. Batsch) tipo criollo Zacatecas.*

11 de diciembre del 2000.

Maestría en Ciencias Agrícolas.

En Fruticultura enfocada en Tecnología Postcosecha de frutas y hortalizas. Instituto de Recursos Genéticos y Productividad. Programa de Fruticultura. Colegio de Postgraduados, Montecillo, Edo. de México. Titulo de tesis: "Influencia del encerado y envolturas plásticas en la calidad y tiempo de frigoconservación de frutos de limón 'Eureka' y 'Lisboa'.

9 de diciembre de 1994.

Ing. Agrónomo Fitotecnista.

*Universidad Autónoma Chapingo. Chapingo, México. Titulo de tesis: : "Evaluación de familias de medios hermanos de Girasol (**Helianthus annus**) por rendimiento y parámetros fisiotécnicos. 4 de diciembre de 1989.*

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Ayudante de prácticas de Genética General. Universidad Autónoma Chapingo. 1986-1989.

Asesor de productores. Presidencia Municipal Tetepango, Hgo. Diciembre 1990-Abril 1990.

Profesor de la Universidad Autónoma del Estado de México 1991-1993

Profesor de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo 1993 -2021 a la fecha.

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Licenciatura en Alimentación Sustentable

GESTIÓN ((últimos 3 años)

Responsable de Investigación del Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos del ICap-UAEH. 2019 a la fecha.

Responsable del Laboratorio Pscoseca ICap- UAEH. 2019 a la fecha.

DISTINCIIONES

Sistema Nacional de Investigadores. 2002. candidato

Sistema Nacional de Investigadores Nivel I del 2013- 2021 a la fecha.

Perfil deseable por PRODEP 2000 a la fecha

PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA (últimos 3 años)

ARTICULOS

Pensamiento-Niño, C.A., Campos-Montiel, R.G., Añorve-Morga, J., Ramírez-Moreno, E., Ascacio-Valdés.A., Hernández-Fuente, A.D. (2021). Nutritional Characterization of the Functional and Antioxidant Activity of Cactus Flowers from Hidalgo, Mexico. applied sciences. 11(5965):1-15. <https://doi.org/10.3390/app11135965>

Madariaga-Navarrete, A., Aquino-Torres, E., Cariño-Cortés, R., Villagómez-Ibarra, R., Ocampo-López, J., Sharma, A., Hernández-Fuentes, A.D. (2021). Kalanchoe daigremontiana: Functional Properties and Histopathological Effects on Wistar Rats under Hyperglycemia-inducing Diet. 55(2):445-454. DOI: 10.5530/ijper.55.2.82

Santiago-Saenz, Y.O., Monroy-Torres, R., Rocha-Amador D.O. Hernández-Fuentes.A.D. (2020). Effect of a Supplementation with Two Quelites on Urinary Excretion of Arsenic in Adolescents Exposed to Water Contaminated with the Metalloid in a Community in the State of Guanajuato, Mexico. nutrients. 12(98):1-22.

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Licenciatura en Alimentación Sustentable

Santiag

o-

Saenz, Y.O., Hernández-Fuentes, A.D., López-Palestina, C.U., Garrido-Cauich, J.H., Alatorre-Cruz, J.M., Monroy-Torres, R. (2019). *Nutritional importance and biological activity of bioactive compounds from quelites consumed in Mexico.* Rev Chil Nutr- 46(5):593-605.

Hernández-Hernández, H., Quiterio-Gutiérrez, T., Cadenas-Plieg, G., Ortega-Ortiz, H., Hernández-Fuentes, A.D., Cabrera de la Fuente, M., Valdés-Reyna, J., Juárez-Maldonado, A. (2019). *Impact of Selenium and Copper Nanoparticles on Yield, Antioxidant System, and Fruit Quality of Tomato Plants.* Plants. 8(355):1-17. doi:10.3390/plants8100355.

Valle-Ortiz, D.J., Gómez-Cruz, A., Hernández-Fuentes, A.D., Valle-Guadarrama, S. (2019). *microbial control in white cactus pear with biopolymeric coating of chitosan, candelilla wax and thyme essential oil.* Revista Fitotecnia Mexicana. 42(3):20 – 1207.

Gutiérrez-Tlahque, J., Aguirre-Mancilla, C.L., López-Palestina, C., Sánchez-Fernández, E., Hernández-Fuentes, A.-D-. Torres-Valencia, J.M. (2019). *Constituents, Antioxidant and Antifungal Properties of Jatropha dioica var. dioica.* Natural Product Communications 1-5. DOI: 10.1177/1934578X19852433journals.sagepub.com/home/npx

Quiterio-Gutiérrez, T., Ortega-Ortiz, H., Cadenas-Pliego.G., Hernández-Fuentes, A.D., Sandoval-Rangel, A., Benavides-Mendoza, A., Cabrera-de la Fuente, M., Juárez-Maldonad, A.(2019). *The Application of Selenium and Copper Nanoparticles Modifies the Biochemical Responses of Tomato Plants under Stress by Alternaria solani.* International Journal of Molecular Sciences 20:1950:1-16. doi:10.3390/ijms20081950.

López-Palestina, C.U., Aguirre-Mancilla, C.L., Raya-Pérez, J.C., Ramírez-Pimentela, J.G., Vargas-Torres, A., Hernández-Fuentes, A.D. (2019). *Physicochemical and antioxidant properties of gelatin-based films containing oily tomato extract (Solanum lycopersicum L.). CYTA – Journal of Food.* Vol. 17, No. 1, 142–150. <https://doi.org/10.1080/19476337.2018.1564793>.

Terrazas-Hernández, J., Santos-López, E.M., Cariño-Cortés, R., Jiménez-Alvarado, R., López-Palestina.U., Hernández-Fuentes., A. D. (2018). *Effects of Sterilization on Bioactives of Jatropha dioica and Opuntia oligacantha Extracts, and on Anti microbial Capacity against Streptococcus mutans.* applied sciences. 8(2516):1-15. doi:10.3390/agronomy8090167

Gutiérrez-Tlahque, J., Aguirre-Mancilla, C.L., Raya-Pérez, J.C., Ramírez-Pimentel, J.G., Jiménez-Alvarado, R., Hernández-Fuentes, A.D. (2018). *Effect of climate conditions on total phenolic content and antioxidant activity of Jatropha dioica Cerv. var. dioica.* Ciencia en investigación Agraria. 45(1):70.81. DOI 10.7764/rcia.v45il.1832

Santiago Saenz, Y.O., Hernández-Fuentes.,D., Monroy-Torres, R., Cariño -Cortés, R., Jiménez-Alvarado, R. (2018). *Physicochemical, nutritional and antioxidant characterization of three vegetables (Amaranthus hybridus L., Chenopodium berlandieri L., Portulaca oleracea L.) as potential sources of phytochemicals and bioactive compounds.* Journal of Food Measurement and Characterization. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9900-7>

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Licenciatura en Alimentación Sustentable

*López-Palestina, C.U., Aguirre-Mancilla, C.L., Raya-Pérez, J.C., Ramírez-Pimentel, .G.J., Gutiérrez-Tlahque, J., Hernández-Fuentes, A. (2018). The Effect of an Edible Coating with Tomato Oily Extract on the Physicochemical and Antioxidant Properties of Garambullo (*Myrtillocactus geometrizans*) Fruits. 8(248):1-14 doi:10.3390/agronomy8110248*

*Juárez-Maldonado, A., Ortega-Ortíz, H., Cadenas-Pliego, G., Valdés-Reyna, J., Pinedo-Espinoza J.M., López-Palestina, C.U., Hernández-Fuentes, A.D. (2018). Foliar Application of Cu Nanoparticles Modified the Content of Bioactive Compounds in *Moringa oleifera* Lam. 8(167: doi:10.3390/agronomy8090167*

Gallegos-Vazquez, C., Martínez-González, C.R., Hernández-Fuentes., García Mateos, M.R., Gallegos-Luevan, N.A.(2018). 'Borrego': a new variety of xoconostle with nutritional and functional value for the Central Mesa region of Mexico. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas 9(1):259-265.

CAPITULOS DE LIBRO CON ISBN

Pinedo-Espinoza, J.M., Jiménez-Alvarado R., Morales- Guzmán, V., Arce-Cervantes, O., Campos-Montiel, R., Hernández-Fuentes, A.D. (2019). Riego con aguas residuales en el contenido de microorganismos y calidad poscosecha en hortalizas. L.E. Padilla- Bernal, A. Lara-Herrera .(Eds). Sustentabilidad y Gestión Ambiental. Nova Science Publishers. editorial UJED. 61-78p. ISBN. 978-60-555-021-3.

Pinedo-Espinoza, J.M., Rodarte Medina, L.R., Campos Montiel, R. G., Jiménez Alvarado R., Hernández Fuentes. (2019). Quality of Sauces of C. F. Förster Fruit (Xoconostle 'Ulapa') M. Rodrigues-Santos (Ed.). In Cacti.231-252 p. ISBN. 978-60-555-021-3.

*Pimentel González, D.J., Figueira., Zaldivar-Ortega, A.K., Hernández-Fuentes, A.D., Fernandez-Luqueño, F., Medina-Peréz, G., Campos-Montiel, R.G. (2019). Crystallized sour prickly pear (*Opuntia joconostle*) with addition of dietetic fiber of aguamiel of maguey (*Agave salmiana*. M. Rodrigues-Santos (Ed.). In Cacti. 154-164 p. ISBN: 978-1-53616-354-4*

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo
Instituto de Ciencias Agropecuarias
Área Académica de Ingeniería Agroindustrial e Ingeniería en Alimentos
Licenciatura en Alimentación Sustentable

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (últimos 3 años)

Hernández- Pérez, Aracely. 2020. Cuantificación y evaluación de la capacidad antioxidante de compuestos bioactivos presentes en *Haplopappus venetus* (Kunth) .F. S. Blake. Tesis de Maestría en Ciencia de los Alimentos. ICAp-UAEH.

Hernández- Soto, Iridian. 2020. Evaluación de actividad antifúngica de los extractos de *Argemone mexicana* L. Tesis de Maestría en Ciencia de los Alimentos. ICAp-UAEH.

Terrazas-Hernández, Jorge Alberto. 2019. Efecto de la esterilización sobre compuestos bioactivos de los extractos del fruto de xoconostle 'Ulpa' (*Opuntia oligacantha* C. F. Föster y de la planta Sangre de Drago (*Jatropha dioica sesséex cerv.*) con posible aplicación antimicrobiana en productos bucales. Tesis de Maestría en Ciencia de los Alimentos. ICAp-UAEH.

Montaño-Herrera, Anay. 2017. Efecto antimicrobiano de diferentes fracciones de xoconostle 'Ulpa' (*Opuntia oligacantha* C. F. Föster). Tesis de Maestría en Ciencia de los Alimentos. ICAp-UAEH.

Datos de contacto

Correo electrónico: inesr@uaeh.edu.mx