

Proyectos Aprobados

- 1.- Nutrigenómica e Interacciones Moleculares de Fenoles y Fibra Dietaria del Mango "Ataulfo" (*Mangifera indica* L.) en un Sistema Modelo murino. Convocatoria de Investigación Científica Básica 2012-2, Conacyt 2 grupos. 2012-2016.
- 2.- Proyecto CYTED. Producción Artesanal de Hortalizas de IV y V Gamma: Inocuidad y Valor Funcional. 2013-2017.
- 3.- Generación de un Proceso Para el Manejo Sustentable de Subproductos de Mango y Obtención de Ingredientes Potencialmente Funcionales. PROINNOVA 2013
- 4.- Desarrollo del Proceso Para la Obtención de Extractos de Noni y Moringa con Capacidad Antioxidante. PROINNOVA 2013.
- 5.- Evaluación Analítica, Enzimática y Molecular del Metabolismo de Compuestos Fenólicos Durante la Maduración de Mango, Papaya, Piña y Aguacate. Convocatoria Básica 2008 Conacyt 2 Grupos. Enero de 2009-Enero de 2012.
- 7.- Productos Frescos Cortados. Una Alternativa de Comercialización de Frutos de Mango en México. Convocatoria CONACYT-SAGARPA Febrero de 2006-Agosto de 2008.
- 8.- Inclusión Molecular de Compuestos Bioactivos de Aceites Esenciales en β -Ciclodextrina: Caracterización Físicoquímica, Actividad Antimicrobiana, Antioxidante y Cinética de Liberación. Convocatoria Básicas-CONACYT. Septiembre de 2007-Julio de 2008.
- 9.- Desarrollo de Tecnologías para la Conservación de Productos Vegetales Frescos Cortados. Proyecto Financiado por CYTED. Duración Octubre 1º. 2003-2007.
- 10.- Caracterización no-Destructiva de Propiedades Físicas de Productos Agrícolas. Proyecto financiado por COSNET. Duración. Octubre 2004-Octubre 2005.
11. Conservación de Cortados de Mango, Papaya, Piña y Otros Vegetales, utilizando compuestos naturales y envasado en atmósferas modificadas: Una nueva alternativa de comercialización de productos tropicales en México. CIAD, AC. México 2003-2005.
- 12.- Aplicación de Ciclodextrinas en el Control del Oscurecimiento de Frutas y Vegetales Mínimamente Procesados. SAGARPA 2002-01. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez- CIAD. México 2003-2005.
- 13.- Uso de Metil Jasmonato para Reducir Fisiopatías en Frutos Tropicales. Aspectos Fisiológicos y Bioquímicos CONACYT 2000-2003.
- 14.- Effect of Methyl jasmonate on ethylene biosynthesis and ripening in mango and papaya fruits. 2000-2001. USDA-CIAD
- 15.- Uso de Tratamientos Térmicos Para Reducir Fisiopatía de Chile Bell. CONACYT. 1997-1999.

Proyectos de Intercambio académico

a) ANUIES-CSUCA-2002 “Programa de Intercambio Académico de centros de investigación, como paso preliminar para la participación conjunta en proyectos de investigación integrando a los sectores productivos”

b) ANUIES-CSUCA-2003 “Continuación del Programa de Intercambio Académico de centros de investigación, como paso preliminar para la participación conjunta en proyectos de investigación integrando a los sectores productivos”

c) ANUIES CSUCA-2004 “Desarrollo de un sistema de calidad e inocuidad para la elaboración de productos vegetales frescos cortados”

d) ANUIES-CSUCA-2007 “Nuevas alternativas de comercialización de productos vegetales en su forma fresca cortada. Uso de nuevos sanitizantes”.