



**POSGRADO EN BIOLOGIA EXPERIMENTAL**  
**Ficha Curricular**

**Nombre:** Dr. Fernando Rivera Cabrera.



**Nivel y categoría:** Profesor Titular "C" Tiempo Completo

**Adscripción:** Depto. Ciencias de la Salud

División Ciencias Biológicas y de la Salud

Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa

**Nivel del SNI:** 2

**CVU (Conacyt):** 36607

**PRODEP:** SI, hasta 2022

**Dirección:** San Rafael Atlixco 186, Iztapalapa, CP 09340, Cd de México

**Correo electrónico:** [frc@xanum.uam.mx](mailto:frc@xanum.uam.mx), [ferivera2323@yahoo.com](mailto:ferivera2323@yahoo.com)

**Web:** [https://www.researchgate.net/profile/Fernando\\_Rivera-Cabrera](https://www.researchgate.net/profile/Fernando_Rivera-Cabrera)

[http://investigadores.itz.uam.mx/datos\\_investigador.php?mail=frc@xanum.uam.mx](http://investigadores.itz.uam.mx/datos_investigador.php?mail=frc@xanum.uam.mx)

**ORCID ID:** <http://orcid.org/0000-0001-8848-1512>

**Scopus Author ID:** [15846930100](https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=15846930100)

**Teléfonos:**

Cel:55-34-53-64-90,

Tel: 58-04-36-56

Fax:58-04-47-27

**Estudios e información relevante del Investigador**

- **Licenciatura:** Licenciatura en Biología, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa. México D.F (1992-1997)

- **Maestría:** Ciencias Agrícolas, Especialidad: En Fruticultura Área: Bioquímica y Fisiología Vegetal Postcosecha (1998-2001).

- **Doctorado:** Biología Experimental, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa México, D.F. (2002-2005)

- **Posdoctorado:** *Fisiología y Bioquímica Postcosecha, Davis University, California USA (UC-Davis)*

**Líneas de Investigación principales**

Actualmente desarrolla y dirige proyectos de investigación relacionados con:

- Aplicación de *Tecnologías para la Conservación de Frutas y Hortalizas*.
- *Bioquímica y Biología Molecular de Plantas*.
- Respuestas de las Plantas al *Estrés Oxidante*.
- Productos *Naturales y Compuestos Bioactivos* en Plantas y su Efecto en la *Nutrición y Salud*

**Número total de artículos:** 50

**Número total de libros y/o capítulos de libros:** 1

**Tesis totales dirigidas de Licenciatura:** 16

**Tesis totales dirigidas de Maestría:** 4

**Tesis totales dirigidas de Doctorado:** 4

**Liga a PubMed:** <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=rivera-cabrera+>



## Producción en los últimos 6 años

En los últimos 6 años ha dirigido las siguientes tesis:

Licenciatura: 9

Maestría: 4

Doctorado: 3

## Relación de los 10 artículos más relevantes en los últimos 6 años

1. Raddatz-Mota D., Pérez-Flores L.J, Carrari F, Mendoza-Espinoza J.A., Díaz de León-Sánchez F, Pinzón-López L.L., Godoy-Hernández G, and **Rivera-Cabrera F\***. 2017. Achiote (*Bixa orellana* L.): A natural source of pigment and vitamin E. *Journal Food Science and Technology*. 54 (6) :1729-1741.  
<https://doi.org/10.1007/s13197-017-2579-7>
2. Zarza-García A.L., Sauri-Duch E, Raddatz-Mota D, Cuevas-Glory L.F., Pinzón-López L.L., **Rivera-Cabrera F\***. and Mendoza-Espinoza J.A\*. 2017. Pharmacological, phytochemical and morphological study of three Mayan accessions of *Bixa orellana* L. leaves. *Emir. J. Food Agric.* 29; (3): 163-169 doi: 10.9755/ejfa.2016-09-1283
3. Ventura-Aguilar R.I., Bosquez-Molina E., Bautista-Baños S. and **Rivera-Cabrera F**. 2017. Cactus stem (*Opuntia ficus-indica* Mill): Anatomy, physiology and chemical composition with emphasis on its biofunctional properties. *Journal of The Science of Food and Agriculture*. 97: 5065 – 5073  
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/jsfa.2017.97.issue-15/issuetoc>
4. Álvarez-Vargas J.E., Alia-Tejacal I, Chavez-Franco S.H., Colinas-León M.T, Nieto-Ángel D, **Rivera-Cabrera F**. y Aguilar-Pérez L.A. 2017. Ciruelas mexicanas (*Spondias purpurea* L) de clima húmedo y seco: calidad, metabolitos funcionales y actividad antioxidante. *Interciencia*. 42 (10): 653-660
5. J.M. Villa-Hernandez, Mendoza-Cardoso G, Mendoza-Espinoza J.A, Vela-Hinojosa C. Diaz de Leon-Sanchez F, **Rivera-Cabrera F**, Alia-Tejacal I, and Perez-Flores L.J. 2017. Antioxidant Capacity *In Vitro* and *In Vivo* of Various Ecotypes of Mexican Plum (*Spondias purpurea* L.). *Journal of Food Science*. 82 (11): 2576-2582  
DOI: 10.1111/1750-3841.13862
6. Alcántara-Martínez N., Figueroa-Martínez F., **Rivera-Cabrera F**., Gutiérrez-Sánchez G and Volke-Sepulveda T. 2017. An endophytic strain of *Methylobacterium* sp. increases arsenate tolerance in *Acacia farnesiana* (L.) Willd: A proteomic approach. *Science of the Total Environment*. 625: 762-774  
<https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2017.12.314>
7. Zarza-García A. L., Toledo-López V. M., Moo-Huchín V. M., Cuevas-Glory L. F., Aguayo-Dionet H, Pinzón-López L., **Rivera-Cabrera F**, J. Mendoza-Espinoza A.L. y Sauri-Duch E. 2018. Avances y perspectivas de la biotecnología en la península de yucatán. Subtítulo: Tomo I: Sección Alimentaria. **Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería Delegación Yucatán**, A.C.. CIUDAD: Mérida, Yucatán, . CAPITULO: *Aprovechamiento integral del achiote cultivado en Yucatán*. 1 (1): 58-75. ISBN: 9786079734466
8. Rodríguez-Verástegui L. L., Osorio-Córdoba J., Díaz de León-Sánchez F., López-Ramos A. M., Pérez-Salvador B. R., **Rivera-Cabrera F**., Mendoza-Espinoza J. A., Pelayo-Zaldívar C. 2019. Thermal treatment and modified atmosphere packaging delay chilling injury and preserve the quality of cactus stems (*Opuntia ficus-indica* Mill.) cv Atlixco. *J Food Biochem.* 43 (3): 1-12. 43:e12773  
<https://doi.org/10.1111/jfbc.12773>
9. Alvarez-Vargas J.E., Alia-Tejacal, I., Chavez-Franco S.H., Colinas-León M.T., **Rivera-Cabrera, F.**, Nieto-Angel D., Cruz L. A., Aguilar Pérez L.A., Pelayo Z. C. 2019. Phenological stages and fruit development in the Mexican plum ecotype ‘Cuernavaqueña’ (*Spondias purpurea* L.) Fruits 74 (4): 198–205.  
<https://doi.org/10.17660/th2019/74.4.6>
10. Soriano-Melgar Ll. A. A., Raddatz-Mota D., Díaz de León-Sánchez F., Rodríguez-Verástegui L. L., **Rivera-Cabrera F**. 2019. Effects of under-water cutting treatments on oleocellosis development, quality and shelf-life



of minimally processed Persian lime fruit. ***Postharvest Biol Tech.*** 156 (110953): 1-9.  
<https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.110953>

## Relación de los Libros y/o capítulos en libros más relevantes en los últimos seis años

### Libros

#### Listado de convenios (Convenio personal o institucional)

**Responsable del proyecto.** SNICS, SAGARPA. 11.4.2013.REC.FIT.AGR.41/A. Evaluación, reproducción, búsqueda de valor agregado y fomento del Achiote. Caracterización bioquímica de accesiones de achiote resguardadas en los Centros de Conservación. 2015.

**Responsable del proyecto PROMEP** No. 14612511 de la postdoctorante Dra. Gloria Alicia Pérez Arias, titulado “Perfil aromático y composición de azúcares y ácidos orgánicos presentes en 10 ecotipos de ciruela mexicana (Spondias purpurea L.). febrero de 2015.

**Responsable del proyecto PROMEP** No. 14612839 de la postdoctorante Dra. Rocío Gómez Cansino, titulado “Actividad sobre la transcriptasa reversa del vih-1 y acetilcolinesterasa de plantas de importancia económica en México” . Marzo de 2016.

**Responsable del proyecto:** Estudios para el aprovechamiento de recursos fitogenéticos de consumo directo o para la extracción de principios activos de interés farmacológico o alimentario. 2019-2022

### Redes de colaboración

1. Miembro del Comité Técnico Académico (CTA) de la Red Mexicana de Recursos Fitogenéticos (**REMEFI**). Redes temáticas del **CONACYT**. 2016.

<http://redmexfit.com.mx/es/conocenos/comite-tecnico-academico/>

<http://redmexfit.com.mx/es/>

### Movilidad nacional e internacional

1. Estancia Postdoctoral con el Dr. Adel A. Kader. Postharvest physiology and quality Lab. Department of Plant Sciences. University of California, Davis. USA. “Maintenance of fresh-cut lemons (Lesbon and Eureka)” and “Postharvest physiology and quality maintenance of fresh-cut limes (Persian)”.
- 2 Estancia Postdoctoral con la Dr. Susan E. Ebeler. Department of Viticulture and Enology. University of California, Davis, USA. Analysis of flavor components of citrus fruit stored under different post-harvest conditions”.

### Asociaciones, Academias a las que pertenece

1. Socio Numerario de la Sociedad Mexicana de Bioquímica
1. Member of International Society for Horticultural Science: (ISHS)
2. Socio de la Sociedad Mexicana de Fitogenética.
3. Member of Interamerican Society for Tropical Horticulture (ISTH)
4. Miembro Honorario del Comité Científico Internacional de Cítricos China.

### Principales colaboraciones.

- Dr. Francisco Artés Hernández, Tecnología de Alimentos, Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola. Universidad Politécnica de Cartagena (UPTC), España



- Dra. Maria Luisa Amodio, Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente. Universidad de Foggia Italia.
- Dr. Ricardo Elesbão Alves, Embrapa Agroindústria Tropical. Fortaleza, Brasil

### Otros datos relevantes.

#### Comites Editoriales

- Miembro del Comité Editorial de la Revista Acta Agrícola y Pecuaria
- Miembro del Comité Editorial del journal BATEM, a publication of the Citrus Research Institute in Antalya, Turkey.

#### Revisor de journals

- Journal of Food Science and Technology
- BMC Complementary and Alternative Medicine
- Turkish Journal of Agriculture and Forestry,
- Revista Mexicana de Ingeniería Química
- Revista Acta Agrícola y Pecuaria
- Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas (INIFAP) (Revista CONACYT)
- Nova Scientia (Revista CONACYT)