



GLOSA DEL CURRICULUM

DR. REGINALDO BÁEZ SAÑUDO

E-mail: rbaez@ciad.mx; rebasa@hmo.megared.net.mx

Licenciatura: Ingeniero Agrónomo. Universidad de Sonora, Hermosillo, Son., México. (1978-1983)

Maestría: Fruticultura. Centro de Fruticultura. Colegio de Postgraduados, Chapingo, Mex. (1984-85)

Doctorado: Tecnología de Alimentos, Universidad Politécnica. Valencia, España. (1989-91)

Investigador Titular C

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (1985- a la fecha)

Consultor y Capacitador Acreditado SQF.- Gestoría Agroalimentaria, S.A. de C.V.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES QUE REALIZA Y EXPERIENCIA PROFESIONAL

El desarrollo de actividades de investigación en las áreas de fisiología y tecnología postcosecha de frutas y hortalizas frescas fueron el origen para la realización de tecnologías de sistemas postcosecha, controles de calidad, índices de madurez, procesamiento, operaciones unitarias, almacenamiento y transporte de productos frescos y procesados. Se estudian las características de la piel y empaques naturales de los frutos para el desarrollo de películas a lo que hemos denominado 'cosmética de frutas'. El conocimiento de los sistemas productivos de alimentos y los sistemas de su gestión reconocidos a nivel internacional (SQF, BRC, HACCP, entre otros), nos ha colocado como capacitadores y consultores de la aplicación de estos sistemas de gestión en toda la industria alimentaria. Entre las empresas a quienes se les han prestado estos servicios, se encuentran las siguientes: Agropriime del Pacífico, S.A. de C.V., Comité Estatal de Sanidad Vegetal (Sonora), Fundación Ecuatoriana del Mango, Comité de Sanidad Fitopecuaria del Estado de Sonora, S.C., Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), Proyecto de desarrollo de la fruticultura y la Agroindustria del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Guatemala, Aquagestión Chile, Premezclas de México S, A. de C.V. (Grupo Indukern), Consejo para el Desarrollo de Sinaloa, México, Del Campo y Asociados, S.A. de C.V., Ministerio de Agricultura de Colombia, Ceuta Produce S.A. de C.V., SPR El Nazario (Grupo GR), Empaque Río Colorado, S.P.R., Agrícola Baja S.A. de C.V., Sonora Agropecuaria, S.A. (SASA), Empacadoras de Mango de Exportación A.C. (EMEX), Corporativo Soriana, S.A. de C.V., S.P.R. Productores de Manzana de Mesa del Campanero en Yécora, Sonora, Procesadora de chiles, S.A. de C.V., Banco Nacional de Comercio Exterior, S.N.C. (Bancomext), Centro de Investigación en Alimentos (CIAL), Medellín, Colombia., Universidad Autónoma de Aguascalientes (Facultad de Ciencias Agropecuarias), Empresa Brasileña de Pesquisa Agropecuaria (EMBRAPA), Asociación Agrícola Local de Productores de Uva de Mesa, Hermosillo, Sonora, Cámara de la Industria Alimentaria de Jalisco, Asociación Local de Productores de frutas y hortalizas de la región de Caborca, FEDEXPORT de Ecuador, Asociación Mexicana de Horticultura Protegida, A.C. (AMHPAC), Hortalizas Argaman S.A de C.V., Fabrica de Tequilas Finos, S.A. de C.V., Tequilera Newton e Hijos, S.A. De C.V., Tequila Don Julio S.A. de C.V., Jaumave S.A. de C.V., Lol-Balche de Santa Elena, SPR de RI, Kimpen S.A. de C.V., Derivados de Frutas SA de CV, Alinea Group S.A. C.V., Aurea del Mar, S.A. de C.V., Maz Industrial, S.A. de C.V., Pesquera El Indio, S.A. de C.V., Procesamiento especializado de alimentos, S.A. de C.V., Compañía Tequilera de Arandas, S.A. de C.V., Tequila San Matías de Jalisco, Citricos Cadillo, S.A. de C.V., Macadamia de Veracruz, S.P.R. de R.L., Agropecuaria Malichita, S.A. de C.V., Guadalupe de Guaymas, S.P.R. de R.L., AG Mart Produce, S. de R.L. de C.V., Viñedos Costa S de RL de CV. Intertek-Guatemala, Grupo Alta, Bachoco, S.A. de C.V. México, Plantaciones Panorama Guatemala, Ann O'Brien Inc, S.A. de C.V. México e Industrializadora Alceda, S.A. de C.V. México, entre otras.



PRODUCTIVIDAD

Se han realizado más de 120 artículos de investigación original en diferentes revistas nacionales e internacionales de reconocido prestigio, se han editado, compilado, coordinado o escrito 9 libros especializados y se cuenta con certificados de autor. Desde 1985 se han llevado a cabo más de 180 presentaciones en diferentes congresos o foros científicos nacionales e internacionales. Se han recibido un sinnúmero de reconocimientos y premios nacionales e internacionales, es miembro del Sistema Nacional de Investigadores y se han ocupado puestos coordinadores de la Red Iberoamericana de Tecnología Postcosecha de Frutas y Verduras, Vicepresidente y Presidente de la Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas, Secretario Ejecutivo del comité Técnico Científico de Empacadoras de Mango de Exportación, A.C. y Presidente y Secretario Ejecutivo permanente de la Asociación Iberoamericana de Tecnología Postcosecha, S.C. entre otros puestos.

MEMBRESIAS INTERNACIONALES

- American Society for Horticultural Science
- Sociedad Mexicana de Ciencias Hortícolas.
- Interamerican Society for Tropical Horticulture.
- International Society for Horticultural Science
- Sociedad Iberoamericana de Tecnología Postcosecha.

PROYECTOS EN OPERACIÓN PERMANENTES

- Desarrollo de películas comestibles y tecnologías de vanguardia para la conservación postcosecha de alimentos.
- Establecimiento de un laboratorio de Inocuidad Agroalimentaria para el servicio de la industria Hortofrutícola que implementa sistemas de gestión de Inocuidad y Calidad.
- Desarrollo de Sistemas de Gestión de la Inocuidad y Calidad de alimentos basados en normas reconocidas por la Iniciativa Mundial de Inocuidad de Alimentos (GFSI – Global Food Safety Initiative)

PUBLICACIONES SELECTAS (Últimos años)

- Mercado-Ruiz Jorge Nemesio, Guzmán-Reyes Isabel Cristina, García-Robles Jesús Manuel, Salinas-Hernández Rosa Ma. y **Báez-Sañudo Reginaldo**. 2014. Efecto del recubrimiento con ceras comestibles en fruto de papaya (*Carica papaya* L.) sobre su calidad durante el almacenamiento. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. 15(1): 31-40.
- Julio César Tafolla-Arellano, Alberto González-León, Martín Ernesto Tiznado-Hernández, Lorenzo Zacarías García y **Reginaldo Báez-Sañudo**. 2013. Biosíntesis de la cutícula de plantas. Rev. Fitotec. Mex. Vol. 36 (1): 3-12.
- Velasco Bárbara, Mercado-Ruiz Jorge Nemesio, García-Robles Jesús Manuel y **Báez-Sañudo Reginaldo** 2012. Respuesta física y fisiológica a la aplicación de cera comestible en mango (*Mangifera indica* L.) cvs. Tommy atkins y Keitt. Rev. Iber. Tec. Postcosecha. Vol. 13(2): 130-139.
- Castro-Valencia, Romeo, García-Robles, J.M., Mercado-Ruiz, J.N. y **Báez-Sañudo, R.** 2011. 1-Metilciclopropeno (1-MCP): Efecto en la deshidratación del raquis y calidad de Uva de mesa. Rev. Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. Vol 12(2): 135-144.
- Cruz-García, L. A; Campaña-Acosta, Cesar; Viramontes-Serralde, Eric; **Baez-Sañudo, R.** 2010. Una herramienta de comparación de las métricas del tomate y el sistema de gestión SQF-1000, para la producción en invernadero en México. Rev. Iberoamericana de Tecnología Postcosecha Vol. 11(2):113-121.
- Espinoza-Zamora, J., **R. Baez-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 cv. 'Media China'. Acta Hort. 849: 393-400.
- Petit-Jiménez, D.; Y. Terán; B. Rojas; R. Salinas-Hernández; J. García-Robles y **R. Báez-Sañudo**. 2010. Efecto de las Ceras Comestibles sobre la Calidad en Frutos de Papaya. Rev. Iber.



- Tecnología Postcosecha Vol 11(1): 37-42.
- D. Petit-Jiménez A. González-León, G. González-Aguilar, R. Sotelo-Mundo and **R. Báez-Sañudo**. 2009. Permeability of Cuticular Membrane during the Ontogeny of *Mangifera indica* L. *Acta Hort.* 820: 213-220.
- Deysi Petit Jiménez, Elsa Bringas Taddei, Alberto González León, Jesús Manuel García Robles y **Reginaldo Báez Sañudo**. 2009. Efecto del tratamiento hidrotérmico sobre la ultraestructura de la cutícula del fruto de mango. (Effect of hydrothermal treatment on the ultrastructure of cuticle of mango fruit) *Revista UDO Agrícola* 9 (1): 96-102.
- Graciela del Valle Leguizamón-M., Alberto González-León, Rogerio R. Sotelo-Mundo, María A. Islas-Osuna, Jesús M. García-Robles, Karina García-Orozco, Tania Carvallo y **Reginaldo Báez-Sañudo**. 2009. Efecto del sombreado de racimos sobre el color y la capacidad antioxidante en uvas de mesa (*Vitis vinifera* L.). *Rev. Iber. Tecnología Postcosecha* Vol 9(2):138-147.
- Graciela del Valle Leguizamón-M, Alberto González-León, Rogerio R. Sotelo-Mundo, María A. Islas-Osuna, Elsa Bringas-Taddei, Jesús M. García-Robles, Tania Carvallo y **Reginaldo Báez Sañudo**. 2008. Efecto del sombreado de racimos sobre color y calidad en uvas rojas para Mesa (*Vitis vinifera* L.). *Rev. Fitotec. Mex.* Vol. 31 (1): 7-17.
- D.Petit-Jiménez, A.González-León, G. González-Aguilar, R. Sotelo-Mundo y **R. Báez Sañudo**. 2007. Cambios de la Cutícula durante la ontogenia del fruto de mango (*Mangifera indica* L.). *Rev. Fitotecnica Mexicana*. Vol. 3(1): 51-60.
- Jesús Manuel García-Robles, José Iván Tobón-Quijano, Elsa Bringas-Taddei, Jorge Nemesio Mercado-Ruiz, Luis Luchsinger-Lagos, **Reginaldo Báez-Sañudo**. 2007. Daños y desórdenes fisiológicos en uva de mesa sonorense después del preenfriado y almacenamiento. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha* 8(2): 164-172 (Latindex y RedAlyc).
- Luchsinger, L., M. Soto, **R. Báez-Sañudo**. 2006. Efecto de aspersiones de calcio en precosecha sobre la calidad postcosecha en frutos de frambuesas 'chilliwack'. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha* 7(2): 142-149. (Latindex y RedAlyc)
- Pérez, B., **R. Báez Sañudo**, E. Bringas, A.M. Mendoza, J. Ojeda, L. Cruz-Viera, M. Núñez de Villavicencio. 2006. Estudio de la pérdida de peso, permeabilidad y composición cuticular de mangos Tommy Atkins tratados con cera durante su almacenamiento refrigerado. *Ciencia y Tecnología de Alimentos* 16(2): 62-68. (Latindex y RedAlyc)
- Del Valle Leguizamón, G., González León, A., **Báez Sañudo, R.** 2005. Antocianinas en uva (*Vitis vinifera* L.) y su relación con el color. *Rev. Fitotec. Mex.* 28(4) 359-368.
- B. Pérez y **R. Báez**. 2003. Utilización de ceras comestibles en la conservación de frutas. *Alimentaria, Revista de Tecnología e Higiene de los Alimentos*. 345:59-65
- García Robles Jesús Manuel, Bringas Taddei Elsa, Mendoza Wilson Ana María y **Báez-Sañudo, R.** 2003. Estudios fisiológicos asociados a la deshidratación del raquis de Uva de Mesa. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*. Vol 5(1): 43-59
- Báez-Sañudo, R.**, Bringas Taddei E., Esquer Fimbres Hector, Montañó Jara Jorge, Corrales Madrid Elmer. 2003. Buenas prácticas agrícolas y de manejo en Uva de Mesa. *Procedimientos Estándares de Operación Sanitaria*. Diciembre del 2003. pp.58. ISBN: 968-5751-01-3.
- Báez-Sañudo, R.**, Bringas Taddei E., Esquer Fimbres Hector, Montañó Jara Jorge, Corrales Madrid Elmer. 2003. Buenas prácticas agrícolas y de manejo en tomate. *Procedimientos Estándares de Operación Sanitaria*. Diciembre del 2003. pp.81. ISBN: 968-5751-02-1.
- Báez-Sañudo, R.**, Bringas Taddei E., Esquer Fimbres Hector, Montañó Jara Jorge, Corrales Madrid Elmer. 2003. Buenas prácticas agrícolas y de manufactura en melón cantaloupe. Enero del 2003. pp.27. ISBN: 968-5751-00-5.
- Siller-Cepeda, J.H., Báez-Sañudo, M.A., Sañudo Barajas, A., Angulo Escalante, M., Mercado Ruíz, J.N. y **Báez-Sañudo, R.** 2002. Manejo de Plaguicidas y Prácticas de Higiene. Comisión Mexicana para la Cooperación con Centroamérica. Abril 2002. Pp. 26. ISBN: 970-18-7943-0
- Siller-Cepeda, J.H., Báez-Sañudo, M.A., Sañudo Barajas, A. y **Báez-Sañudo, R.** 2002. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Comisión Mexicana para la Cooperación con Centroamérica. Abril 2002. Pp. 64. ISBN: 970-18-7941-4