

Dr. Armando Carrillo López



Datos Generales:

Nombramiento	Profesor Investigador Titular "C"
Institución	Universidad Autónoma de Sinaloa
Dependencia	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
Contacto	(667)713-7869 Ext102, Email. acarrill@uas.edu.mx

Líneas de Investigación

Fisiología y Tecnología Poscosecha de Productos Vegetales.

Estudios

Licenciatura	Ingeniería Bioquímica en Alimentos (Instituto Tecnológico de Culiacán).
Maestría	Nutrición y Alimentos, Área: Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo AC).
Doctorado	Biología de Plantas (Centro de Investigación y de Estudios Avanzados – Instituto Politécnico Nacional, Unidad Irapuato).

Distinciones

✓ Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1). Investigador Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos. Nivel 5 en el Programa de Becas al Desempeño Académico y Docente. Profesor con Perfil PROMEP deseable.

Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes

- ✓ Director de 12 Tesis (12 Maestría y 3 Licenciatura)
- ✓ 12 Artículos Científicos, 20 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales

Publicaciones Recientes

- ✓ Delgado-Nieblas CI, J.J. Zazueta-Morales, J.A. Gallegos-Infante, E. Aguilar-Palazuelos, I.L. Camacho-Hernández, C.A. Ordorica-Falomir, M. Pires de Melo & A. Carrillo-López. 2015. Elaboration of functional snack foods using raw materials rich in carotenoids and dietary fiber: effects of extrusion processing. *CyTA - Journal of Food* 13(1): 69-79.
- ✓ Carrillo Lopez A, Yahia EM. 2014. Changes in color-related compounds in tomato fruit exocarp and mesocarp during ripening using HPLC-APCI+-mass Spectrometry. *Journal of Food Science and Technology* 51(10):2720–2726.
- ✓ Chávez-Sánchez I, Carrillo-López A, Vega-García M & Yahia EM. 2013. The effect of antifungal hot-water treatments on papaya postharvest quality and activity of pectinmethylesterase and polygalacturonase. *Journal of Food Science and Technology Mysore* 50(1):101-107.
- ✓ Carrillo-López A. y Yahia 2013. E. HPLC-DAD-ESI-MS analysis of phenolic compounds during ripening in exocarp and mesocarp of tomato fruit. *Journal of Food Science*. 78(12):C1839-C1844.
- ✓ Carrillo-López A. y Yahia, E. M. 2011. Noni (*Citrifolia morinda L.*). En: Yahia, Elhadi M. (Ed.).