

# ADRIANA DELGADO ALVARADO

## PROFESORA INVESTIGADORA TITULAR

### SNI NIVEL I



#### DATOS DE CONTACTO



(222) 285-1445 Ext. 2026



adah@colpos.mx;  
adriana\_dh@hotmail.mx

#### FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctor of Philosophy in Pure Sciences  
(Plant biochemistry),  
The University of Sheffield, UK, 2003

Maestra en Ciencias en Fisiología Vegetal,  
Colegio de Postgraduados, México, 1992

Licenciada en Química Agrícola,  
Universidad Veracruzana, México, 1985

#### CLASIFICACIÓN BARROS SIERRA UNESCO DE CAMPOS DEL CONOCIMIENTO

**CAMPO:** Ciencias de la vida  
**DISCIPLINA:** Bioquímica  
**SUBDISCIPLINA:** Metabolismo secundario

#### LÍNEA DE GENERACIÓN Y/O APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO (LGAC)

**LGAC:** Aprovechamiento y manejo de sistemas  
agroalimentarios y recursos naturales para el  
desarrollo sostenible

**SUBLÍNEA:** Conservación y aprovechamiento  
de recursos fitogenéticos

#### PUBLICACIONES

Fuentes-Herrera, P.B.; Delgado-Alvarado, A.; Herrera-Cabrera, B.E.; Olvera-Hernández, J.I. y Luna-Guevara, M.L. 2020. Percepción del consumo y uso de haba: aporte nutricional en Ciudad Serdán, Puebla, México. *Revista Agricultura Sociedad y Desarrollo* 17 (1): 1-16. <https://doi.org/10.22231/asyd.v17i1.1319>

Ortiz-López, M.; Delgado-Alvarado, A.; Herrera-Cabrera, B.E.; Arévalo-Galarza, L. y Barrera-Rodríguez, A.I. 2019. Efecto de dos métodos de secado en los compuestos fenólicos totales, L-DOPA y la actividad antioxidante de *Vicia faba* L. *Nova Scientia*. 11(2): 198-219. <https://doi.org/10.21640/ns.v11i23.2093>

Viveros-Antonio, C.; Delgado-Alvarado, A.; Herrera-Cabrera, B.E.; Arévalo-Galarza, L. y Hernández-Ruiz, J. 2019. Tamizaje y cuantificación de fitoquímicos en *Vanilla pompona* bajo dos ambientes. *Interciencia*. 44(10): 571-578

Ibarra-Cantún, D.; Delgado-Alvarado, A.; Herrera-Cabrera, B. E.; Soto-Hernández, R. M.; Salazar-Rojas, V. M. and Aguilar, M. I. 2018. Effect of the environmental condition of *Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews cultivation on phytochemical concentration. *Revista Chapingo Serie Horticultura*, 24(2): 151-165. <https://doi.org/10.5154/r.rchsh.2017.08.031>

Andrade-Andrade, G.; Delgado-Alvarado, A.; Herrera-Cabrera, B.E.; Arévalo-Galarza, L. y Caso-Barrera, L. 2018. Variación de compuestos fenólicos totales, flavonoides y taninos en *Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews de la Huasteca Hidalguense, México. *Agrociencia*. 52 (1): 55-66.

#### TESIS DIRIGIDAS

Paula Beatriz Fuentes Herrera. Tesis en Proceso. Aprovechamiento de la planta de haba (*Vicia faba* L.) para la obtención de compuestos bioactivos (Doctorado en Ciencias)

Marly Ortiz López. 2019. Análisis de compuestos fenólicos totales, L-DOPA y actividad antioxidante en dos métodos de secado de *Vicia faba* L. (Maestría en Ciencias).

Cecilia Viveros Antonio. 2018. Análisis de fitoquímicos y actividad antioxidante de *Vanilla pompona* schiede. desarrollada bajo dos ambientes (Maestría en Ciencias).

Diego Ibarra Cantún. 2017. Estudio del contenido de compuestos fitoquímicos en hoja, tallo, flor, fruto verde y beneficiado de *Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews de la región del Totonacapan, México (Doctorado en Ciencias).

Guadalupe Andrade Andrade. 2016. Estudio del contenido de fitoquímicos en hojas, tallos, flores y vainas beneficiadas de *Vanilla planifolia* Jacks. ex Andrews de la Huasteca Hidalguense, México. (Maestría en Ciencias).

#### INTERESES DE INVESTIGACIÓN

Sobre los intereses de investigación y dentro del equipo de trabajo estamos estudiando cuatro aspectos dentro del aprovechamiento de la diversidad y variación de los recursos fitogenéticos de especies silvestres, cultivadas y nativas de México: 1) Estudios sobre la interacción del genotipo, el ambiente y las condiciones de manejo en la producción de metabolitos. 2) Estudios sobre propiedades nutricionales, funcionales y nutraceuticas. 3) Análisis de productos naturales con actividad biológica, y 4) Procesos de conservación de los metabolitos presentes en las plantas para un mejor aprovechamiento. Para ello aplicamos una amplia gama de estrategias que incluyen trabajo en campo, y en laboratorio mediante metodologías que van desde las clásicas del análisis físico, químico, bioquímico y de fitoquímica hasta algunos estudios de los de frontera como la metabolómica y la nanotecnología.