



Información Curricular

Dr. Pedro Benito Bautista

Doctor en Ciencias de los Alimentos por la Facultad de Química de la Universidad Autónoma de Querétaro.

M. en C. en Tecnología de los Alimentos por la Escuela de Ciencias Biológicas del IPN.

Ingeniero Bioquímico por la Escuela de Ciencias Biológicas del IPN.

Profesor colegiado de posgrado del CIIDIR Oaxaca, Instituto Politécnico Nacional

Premio como Director de la Mejor Tesis de Posgrado del IPN 2022 (Nivel: Maestría, Categoría: Interdisciplinaria)

Líneas de investigación:

Desarrollo de tecnología para el manejo postcosecha.

Procesos de conservación de frutos y vegetales.

Fortalecimiento de empresas locales para el aprovechamiento de productos alimentarios.

Correo electrónico: pbenito@ipn.mx

Ext: 82735

PUBLICACIONES

Publicaciones

1. Arellanes-Juárez, N., Benito-Bautista, P. and Zárate-Nicolás, B.H. (2023). Phenolic compound content in 'Biloxi' blueberry grown in the Sierra Norte of Oaxaca, Mexico, harvested in warm season. *Acta Hort.* 1357, 207-212. DOI:10.17660/ActaHortic.2023.1357.30.
2. Nelly Arellanes Juárez, Evelyn Itzel Lázaro Juárez, Pedro Benito Bautista, Amado Poblano Vásquez, Dalia Rosalía Santos Aquino, María Eufemia Pérez Flores. 2020. Importancia socioeconómica de la producción del fruto de tunillo [*Stenocereus stellatus* (Pfeiffer) Riccobono] en Valles Centrales de Oaxaca, México. *Exploratoris. Revista de la Realidad Global* Vol. 9 No. 1 p. 59-62. ISSN 2153-3318 online.
3. Alba-Jiménez J.E., P. Benito-Bautista, G.M. Nava, D.M. Rivera-Pastrana, Ma. E. Vásquez-Barrios, E.M. Mercado-Silva. 2018. Chilling injury is associated with changes in microsomal membrane lipids in guava fruit (*Psidium guajava* L.) and the use of controlled atmospheres reduce these effects. *Scientia Horticulturae* 240: 94-101. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.05.026>
4. Arellanes N.; P. Benito; M.E. Pérez; B. Zárate; M.G. Alonso. 2017. Solar dehydration of blueberries (*Vaccinium corymbosum* L.). *Acta Horticulturae* Vol. 1180.291-296. ISSN 0567-7572.
5. Zarate B., M. Gutiérrez, P. Benito, V. Morales, A. Vásquez, N. Arellanes. 2017. Physical and chemical characterization of pine bark for the production of blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.), in containers. *Acta Horticulturae* Vol. 1180. 503-509. ISSN 0567-7572.
6. Hernández Hernández Itzel, Benito Bautista Pedro, Arellanes Juárez Nelly. 2017. Evaluación de calidad del fruto de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) var. Biloxi, en dos regiones del estado de Oaxaca.

Universidad&Ciencia . Vol. 6. 256-273. ISSN 2227-2690.

7. Blanco Serrano Bethuel; Benito Bautista Pedro y Arellanes Juárez Nelly. 2017. Comportamiento bajo temperaturas de refrigeración, del fruto de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) var. Biloxi, producido en el estado de Oaxaca. Universidad&Ciencia. Vol. 6. 283-300. ISSN 2227-2690.
8. Benito Bautista, P.; N. Arellanes Juárez. 2016. Efecto de la temperatura en el comportamiento poscosecha de tomate de cáscara (*Physalis ixocarpa* Brot) var. Rendidora. Revista Mexicana de Agroecosistemas 3(1):1-14.
9. Benito Bautista P.; N. Arellanes Juárez y M. E. Pérez Flores. 2016. Color y estado de madurez del fruto de tomate de cáscara. Agron. Mesoam. 27(1): 115-130.
10. Benito Bautista P.; N. Arellanes Juárez y A. Poblano Vásquez. 2014. Importancia socioeconómica del cultivo y comercialización de hierbas aromáticas en San Antonino Castillo Velasco, Ocotlán, Oaxaca. Naturaleza y Desarrollo Vol. 2 No. 2.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Proyectos de investigación

1. Desarrollo de las etapas de trillado, tostado, molido y empacado de café tradicional en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca para generar valor agregado a al sistema de producción. Director. Proyecto SIP20250419.
2. Desarrollo de las etapas de trillado, tostado, molido y empacado de café tradicional en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca para generar valor agregado a al sistema de producción. Director. Proyecto SIP20241648.
3. Fortalecimiento al sistema de producción de café tradicional mediante la utilización de subproductos del beneficio húmedo en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca. Director. Proyecto SIP20231349.
4. Optimización de la extracción y caracterización del mucílago obtenido de cáscaras de frutos de *Stenocereus stellatus* y de *Coffea arabica* L. para su aplicación en procesos alimentarios. Participante. Proyecto SIP20230533.
5. Fortalecimiento al sistema de producción de café tradicional mediante la utilización de subproductos del beneficio húmedo en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca. Director. Proyecto SIP20221756.
6. Obtención de mucílago de cáscaras de frutos de *Stenocereus* spp . y *Coffea arabica* L. como estrategia para el aprovechamiento de residuos agrícolas en Oaxaca. Participante. Proyecto SIP20221183.
7. Alternativas de manejo y aprovechamiento de chile de agua (*Capsicum annuum* L.) producido en la Región de Valles Centrales de Oaxaca. Director. Proyecto SIP20211237.
8. Alternativas de manejo y aprovechamiento de chile de agua (*Capsicum annuum* L.) producido en la Región de Valles Centrales de Oaxaca. Director. Proyecto SIP20202232.
9. Importancia social, económica, nutricional y de compuestos funcionales en frutos de *Stenocereus stellatus* (Pfeiffer) Riccobono, cultivados en localidades de Valles Centrales de Oaxaca. Participante. Proyecto SIP20200697.

10. Evaluación del potencial de las propiedades funcionales de poblaciones silvestres de zarzamora (*Rubus spp*) de localidades de la Sierra Norte de Oaxaca. Director. Proyecto SIP20196626.

TESIS

DIRECCIÓN DE TESIS DE MAESTRÍA

1. Agroecología y Postcosecha en la Cafeticultura Zapoteca: Estrategias para mejorar la calidad del café arábica var. Typica (*Coffea arabica* L.) en San Juan Tabaá, Oaxaca Fidel Ismsel Solis Castellanos Mención Cum Laude. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Junio 2025
2. Aprovechamiento de recursos frutícolas que permitan fortalecer la economía familiar en la comunidad de Santo Domingo del Progreso, Juxtlahuaca, Oaxaca. Clara Mendoza Fidencio . Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Junio 2025
3. Red solidaria para la comercialización de productos agroecológicos de pequeños productores de los Valles Centrales y Sierra Norte de Oaxaca. Alejandra Sibilina Luis Luis. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Junio 2025
4. Reactivación y fortalecimiento productivo de un grupo de mujeres campesinas de Zaachila, Oaxaca, como aportación a su empoderamiento social y económico. Dhalia Alejandra Villagómez González . Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Diciembre 2023
5. Estrategias prioritarias con enfoque solidario, para impulsar la cafeticultura en Campo México, Asunción Cacalotepec, Oaxaca. Dalia Lisandra Eleuterio Ramírez. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Julio 2023.
6. Fortalecimiento de una Unidad Productora Familiar de quesillo, en Nazareno Etla, Oaxaca, a través de los principios de Economía Solidaria y la innovación del sistema de producción. Nidia Karina Porras Sánchez . Maestría en Gestión de Proyectos para el desarrollo solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Agosto 2022.
7. Gestión socioeconómica para la transición del sistema de producción de café tradicional a café de especialidad, de pequeños productores de la etnia mazateca de Eloxochitlán de Flores Magón, Oaxaca. Guillermo Aldaz Santaella . Mención Cum Laude. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Trabajo ganador del segundo lugar del Premio Nacional “Dip. Francisco J. Múgica” sobre Desarrollo Rural Sustentable y Soberanía Alimentaria sexta edición, 2022, convocado por la Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión. Premio a la Mejor Tesis de Posgrado 2022, otorgado por el Instituto Politécnico Nacional. Junio 2022.
8. Manejo postcosecha y transformación de chile de agua (*Capsicum annum* L.) en Ayoquezco de Aldama, mediante la implementación de prácticas solidarias. Itzel Hernández Hernández. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Agosto 2021.
9. Fortalecimiento del sistema productivo de un grupo de caprinocultores de Ayoquezco de Aldama, Zimatlán, Oaxaca, bajo principios de Economía Solidaria. Evelyn Itzel Lázaro Juárez. Mención Honorífica. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Septiembre 2020.

10. Contribución a la seguridad alimentaria mediante la creación de una cadena corta agroalimentaria del nopal en Villa Sola de Vega, Oaxaca. Ariadna Pérez Saucedo. Mención Honorífica. Maestría en Gestión de Proyectos para el Desarrollo Solidario. Instituto Politécnico Nacional. CIIDIR Unidad Oaxaca. Enero 2019.

DIRECCIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN NIVEL LICENCIATURA

1. Evaluación funcional del mucilago obtenido de cáscaras de frutos de *stenocereus stellatus* como aditivo en sistemas alimentarios. Alberto Chanel Peralta Madrano . Residencia profesional. Instituto Tecnológico Zacatepec-CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. En Proceso.
2. Establecimiento y especificación de las etapas de café tradicional en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca dándole un valor agregado al sistema productivo. Giovana Eillen Barrón Hernández . Tesis profesional. Instituto Tecnológico Nacional de México Campus Oaxaca – CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. En Proceso.
3. Establecimiento y especificación de las etapas de café tradicional en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca dándole un valor agregado al sistema productivo. Guadalupe Ruiz Luis . Tesis profesional. Instituto Tecnológico Nacional de México Campus Oaxaca – CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. En Proceso.
4. Desarrollo tecnológico de licor y mermelada a partir de tres variedades de café arábica de la sierra norte de Oaxaca. Adriana Ramírez García . Tesis profesional. Instituto Tecnológico Nacional de México Campus Oaxaca – CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Junio 2025.
5. Establecimiento y especificación de las etapas de café tradicional en municipios de alta marginación de la Sierra Norte de Oaxaca dándole un valor agregado al sistema productivo. Bibiana Esmeralda Ramírez Matus . Tesis profesional. Instituto Tecnológico Nacional de México Campus Oaxaca – CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Marzo 2025
6. Evaluación de la pectina extraída del residuo húmedo de café como agente gelificante en alimentos. María Guadalupe Sebastián Santiago . Tesis profesional. Instituto Tecnológico de San Miguel el Grande-CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Enero 2024.
7. Elaboración de vino a base de tunillo [*Stenocereus stellatus* (Pfeiffer) Riccobono]. Pablo Antonio Rodríguez Mendoza . Informe de Residencia Profesional. Instituto Tecnológico de Comitancillo- CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Enero 2020.
8. Evaluación del comportamiento de los compuestos funcionales en productos procesados del fruto de jiotilla [*Escontria chiotilla* (Weber) Rose]. Blanca Cruz Garzón . Memoria de Estadía Profesional. Universidad de la Sierra Sur de Oaxaca- CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Agosto 2019.
9. Efecto de la temperatura de almacenamiento sobre la calidad del fruto de zarzamora silvestre de localidades de la Sierra Norte de Oaxaca. Herminia Chávez Diego . Memoria de Estadía Profesional. Universidad de la Sierra Sur de Oaxaca- CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Abril 2019.
10. Comportamiento de las propiedades funcionales de las mezclas de jugos de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) y zarzamora (*Rubus* spp), cultivados en el estado de Oaxaca, por efecto del proceso de elaboración y almacenamiento. Brenda Rojas Vásquez . Memoria de Estadía Profesional. Universidad Tecnológica de la Sierra Sur-CIIDIR IPN Unidad Oaxaca. Agosto 2018.

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

DOCENTE DE LA MAESTRÍA EN GESTIÓN DE PROYECTOS PARA EL DESARROLLO SOLIDARIO

UNIDADES DE APRENDIZAJE:

1. Manejo poscosecha de frutas y vegetales.
2. Manejo de tecnología para el aprovechamiento de productos agroalimentarios y forestales no maderables.
3. Gestión de sistemas de calidad e inocuidad alimentaria.
4. Temas selectos I y II.
5. Seminarios de proyectos de tesis.

PARTICIPACIÓN EN COMITÉS ACADÉMICOS INSTITUCIONALES

1. Dictaminador de proyectos SEDESOL Coinversión Social 2015, 2017, 2018.
2. Evaluador de proyectos Fundación PRODUCE Oaxaca.

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS ACADÉMICOS

1. Recursos Frutícolas con potencial de aprovechamiento en la comunidad de santo Domingo del Progreso, Juxtlahuaca, Oaxaca. Clara Mendoza Fidencio, Pedro Benito Bautista, Nelly Arellanes Juárez, Amado Poblano Vásquez. AJ Celaya. 25-26 Noviembre 2024. Celaya, México.
2. La Apicultura en la Comunidad de La Tortolita del Municipio de Putla Villa de Guerrero, Oaxaca. María Guadalupe Sebastián Santiago, Pedro Benito Bautista, Nelly Arellanes Juárez, Lorena Itzel Santiago Díaz. AJ Chiapas, 28-29 junio 2024. Chiapas, México.
3. Producción y Comercialización Tradicional de Tunillo (*Stenocereus stellatus*) por una Comunidad Zapoteca de los Valles Centrales de Oaxaca. Itandehui López Castellanos, Nelly Arellanes Juárez, Pedro Benito Bautista, David Martínez Sánchez, Omar Franco Mora, Amado Poblano Vásquez. AJ Chiapas, 28-29 junio 2024. Chiapas, México.
4. Identidad Comercial y Aseguramiento de la Calidad para Abrir Mercados a Productos Locales de Pequeños Productores de San Cristóbal Lachirioag, Oaxaca. Magnolia Concepción Mendoza Olivera, Alejandra Sibilina Luis Luis, Nelly Arellanes Juárez, Gustavo Valentín Bautista Quintar, Pedro Benito Bautista. AJ Chetumal 2024. 28-29 mayo 2024. Chetumal, México.
5. Productos Agroecológicos de Pequeños Productores de los Valles Centrales y Sierra Norte de Oaxaca. Alejandra Sibilina Luis Luis, Nelly Arellanes Juárez, Pedro Benito Bautista, Pastor Teodoro Matadamas Ortiz, Graciela Eugenia González Pérez. Congreso AJ Ciudad de México 2023. 30 de noviembre y 01 de diciembre 2023. Ciudad de México.
6. Situación Productiva del Café y su Impacto Social en Pequeños Productores Zapotecas de San Juan Tabaá, Oaxaca. Fidel Ismael Solis Castellanos, Nelly Arellanes Juárez, Pedro Benito Bautista. Congreso AJ Ciudad de México 2023. 30 de noviembre y 01 de diciembre 2023. Ciudad de México.
7. Diagnóstico social y productivo para el aprovechamiento de vainilla en una comunidad indígena en Putla Villa de Guerrero, Oaxaca. Itandehui López Castellanos, Nelly Arellanes Juárez, Pedro Benito Bautista. Congreso AJ Ciudad de México 2023. 30 de noviembre y 01 de diciembre 2023. Ciudad de México.



México.

8. Emprendimientos de Pequeños Productores Agroecológicos de los Valles Centrales y sierra Norte de Oaxaca. Alejandra Sibilina Luis Luis, Nelly Arellanes Juárez, Pedro Benito Bautista, Pastor Teodoro Matadamas Ortiz, Graciela Eugenia Gonzales Perez. Congreso AJ Ciudad de México 2023. 30 de noviembre y 01 de diciembre 2023. Ciudad de México.
9. Evaluación de la capacidad antioxidante de compuestos fenolicos de pulpa de Café de las variedades Oro Azteca y Typica producidas en la sierra Norte de Oaxaca. Evelyn Hernandez Ramirez, Lorena Itzel Santiago Díaz, Pedro Benito Bautista, Nelly Arellanes Juarez, Jose Navarro Antonio. AJ Puebla IEU. 02-03 Octubre 2023. Puebla México.
10. Evaluación de la Pectina Extraída de residuos Húmedos de café como Agente Gelificante en alimentos. Maria Guadalupe Sebastián Santiago, Pedro Benito Bautista, Nelly Arellanes Juárez, Pastor Teodoro Matadamas Ortiz, Clara Mendoza Fidencio. Congreso AJ Tláhuac, Ciudad de México 2023. 13 y 14 de septiembre 2023.