

Nombre

Iza Fernanda Pérez Ramírez



Formación

- Doctorado en Ciencias de los Alimentos, Universidad Autónoma de Querétaro
- Maestría en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Universidad Autónoma de Tamaulipas
- Licenciatura en Ingeniería Química, Instituto Tecnológico de Ciudad Madero

Experiencia y LGAC

- Evaluación del efecto de diversas fuentes vegetales sobre alteraciones metabólicas asociadas a la obesidad y a la diabetes mellitus, identificación de sus mecanismos de acción por medio de análisis metabólicos y proteómicos, e integración de redes metabólicas.
- Identificación de paneles de múltiples biomarcadores para el diagnóstico temprano y progresión de diabetes y enfermedades cardiovasculares.

Vinculación

- Clínica de Heridas, Estomas y Pie Diabético, Hospital General de Querétaro
- Hospital Regional PEMEX Reynosa, Tamaulipas
- Hospital Christus Muguerza Reynosa, Tamaulipas
- Unidad de Investigación Biomédica de Zacatecas, Instituto Mexicano del Seguro Social
- Unidad de Posgrado, Investigación y Desarrollo Tecnológico (UPIDET), Instituto Tecnológico de Durango
- Centro de Investigación en Ciencia Aplicada y Tecnología Avanzada (CICATA), Instituto Politécnico Nacional Unidad Querétaro
- Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Artículos científicos

1. Figueroa-Pérez M.G., Rocha-Guzmán N.E., **Pérez-Ramírez I.F.**, Mercado-Silva E., Reynoso-Camacho R. (2014). Metabolite profile, antioxidant capacity, and inhibition of digestive enzymes in infusions of peppermint (*Mentha piperita*) grown under drought stress. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 62: 12027-12033. DOI: 10.1021/jf503628c.
2. **Pérez-Ramírez I.F.**, Castaño-Tostado E., Ramírez-de León J.A., Rocha-Guzmán N.E., Reynoso-Camacho R. (2015). Effect of stevia and citric acid on the stability of

phenolic compounds and in vitro antioxidant and antidiabetic capacity of a roselle (*Hibiscus Sabdariffa* L.) beverage. Food Chemistry, 172: 885-892. DOI: [10.1016/j.foodchem.2014.09.126](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.09.126).

3. Lomas-Soria C., **Pérez-Ramírez I.F.**, Caballero-Pérez J., Guevara-González, R.G., Guevara-Olvera L., Loarca-Piña G., Guzmán-Maldonado H.S., Reynoso-Camacho R. (2015). Cooked common beans (*Phaseolus vulgaris* L.) modulate renal genes in streptozotocin-induced diabetic rats. Journal of Nutritional Biochemistry, 26: 761-768. DOI: [10.1016/j.jnutbio.2015.02.006](https://doi.org/10.1016/j.jnutbio.2015.02.006).

4. Amaya-Cruz D.A., Rodríguez-González S., **Pérez-Ramírez I.F.**, Loarca-Piña G., Amaya-Llano S., Gallegos-Corona M.A., Reynoso-Camacho R. (2015). Juice by-products as a source of dietary fibre and antioxidants and their effect on hepatic steatosis. Journal of Functional Foods, 17:93-102. DOI: [10.1016/j.jff.2015.04.051](https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.04.051).

5. Narváez-Rivas M., **Pérez-Ramírez I.F.**, Gallardo E., González-Peña J.L., Juárez-Becerra J., León-Camacho M. (2015). Characterization of lipids in femoral atheroma from diabetic patients and their use as clinical descriptors. Bioanalysis and Biomedicine, 7: 144-155. DOI: [10.4172/1948-593X.1000136](https://doi.org/10.4172/1948-593X.1000136).

6. Gamboa-Gómez C., **Pérez-Ramírez I.F.**, González-Gallardo A., Gallegos-Corona M.A., Ibarra-Alvarado C., Reynoso-Camacho R. (2016). Effect of *Citrus paradisi* and *Ocimum sanctum* infusions on blood pressure regulation and its association with renal alterations in obese rats. Journal of Food Biochemistry, 40: 345-357. DOI: [10.1111/jfbc.12216](https://doi.org/10.1111/jfbc.12216).

7. Hernández-Saavedra D., **Pérez-Ramírez I.F.**, Ramos-Gómez M., Mendoza-Díaz S., Loarca-Piña G., Reynoso-Camacho R. (2016). Phytochemical characterization and effect of *Calendula officinalis*, *Hypericum perforatum*, and *Salvia officinalis* infusions on obesity-associated cardiovascular risk. Medicinal Chemistry Research, 25: 163-172. DOI: [10.1007/s00044-015-1454-1](https://doi.org/10.1007/s00044-015-1454-1).

8. **Pérez-Ramírez I.F.**, Enciso-Moreno J.A., Guevara-González R.G., Gallegos-Corona M.A., Loarca-Piña G., Reynoso-Camacho R. (2016). Modulation of renal dysfunction by *Smilax cordifolia* and *Eryngium carlinae*, and their effect on kidney proteome in obese rats. Journal of Functional Foods, 20: 545-555. DOI: [10.1016/j.jff.2015.11.024](https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.11.024).

9. Figureoa-Pérez M.G., **Pérez-Ramírez I.F.**, Mondragón-Jacobo C., Paredes-López O., Reynoso-Camacho R. (2016). Phytochemical composition and in vitro analysis of nopal (*O. ficus-indica*) cladodes at different stages of maturity. International Journal of Food Properties, *In press*. DOI: [10.1080/10942912.2016.1206126](https://doi.org/10.1080/10942912.2016.1206126).

10. **Pérez-Ramírez I.F.**, González-Dávalos M.L., Mora O., Gallegos-Corona M.A., Reynoso-Camacho R. (2017). Effect of *Ocimum sanctum* and *Crataegus pubescens* on obesity, inflammation, and glucose metabolism, Journal of Functional Foods. 35: 24-31. DOI: [10.1016/j.jff.2017.05.028](https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.05.028).

11. Rodríguez-González S., Gutiérrez-Ruiz I.M., **Pérez-Ramírez I.F.**, Mora O., Ramos-Gómez M., Reynoso-Camacho R. (2017). Mechanisms related to the anti-diabetic properties of mango (*Mangifera indica* L.) juice by-product. Journal of Functional Foods, 37: 190-199. DOI: 10.1016/j.jff.2017.07.058.
12. Amaya-Cruz D.M., **Pérez-Ramírez I.F.**, Ortega-Díaz D., Rodríguez-García M.E., Reynoso-Camacho R. (2017). Roselle (*Hibiscus sabdariffa*) by-product as functional ingredient: effect of thermal processing and particle size reduction on bioactive constituents and functional, morphological, and structural properties. Journal of Food Measurement and Characterization, 2017: 1-10. DOI: 10.1007/s11694-017-9624-0.
13. **Pérez-Ramírez I.F.**, Becerril-Ocampo L.J., Reynoso-Camacho R., Herrera M.D., Guzmán-Maldonado S.H., Cruz-Bravo R.K. (2018). Cookies elaborated with oat and common bean flours improved serum markers in diabetic rats. Journal of the Science of Food Agriculture, 98: 998-1007. DOI: 10.1002/jsfa.8548.
14. **Pérez-Ramírez I.F.**, Reynoso-Camacho R., Saura-Calixto F., Pérez-Jiménez J. (2018). Comprehensive characterization of extractable and nonextractable phenolic compounds by High-Performance Liquid Chromatography-Electrospray Ionization-Quadrupole Time-of-Flight of a grape/pomegranate pomace dietary supplement. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 66: 661-673. DOI: 10.1021/acs.jafc.7b05901.
15. Rodríguez-González S., **Pérez-Ramírez I.F.**, Castaño-Tostado E., Amaya-Llano S., Rodríguez-García M.E., Reynoso-Camacho R. (2018). Improvement of physico-chemical properties and phenolic compounds bioavailability by concentrating dietary fiber of peach (*Prunus persica*) juice by-product. Journal of the Science of Food & Agriculture, In Press. DOI: 10.1002/jsfa.8812.
16. Figueroa-Pérez M.G., **Pérez-Ramírez I.F.**, Enciso-Moreno J.A., Gallegos-Corona M.A., Salgado L.M., Reynoso-Camacho R. (2018). Diabetic nephropathy is ameliorated with peppermint (*Mentha piperita*) infusions prepared from salicylic acid-elicited plants. Journal of Functional Foods, 43: 55-61. DOI: 10.1016/j.jff.2018.01.029.

Distinciones

- Integrante del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), CONACYT

Proyectos de investigación

- Identificación de un panel de múltiples biomarcadores de diagnóstico temprano y de progresión de Diabetes Mellitus gestacional por medio de un enfoque multi-ómico longitudinal.
- Identificación de un panel de biomarcadores tempranos de pie diabético en pacientes con Diabetes Mellitus tipo 2.