

DRA. MINERVA RAMOS GÓMEZ

Profesor Investigador de tiempo completo

Facultad de Química

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos

Universidad Autónoma de Querétaro

SNI Nivel 1 – Perfil PRODEP

Email: minervaramos9297@gmail.com

Tel. (442) 192 1200. Ext. 5577

Formación Académica:

Licenciatura: Química en Alimentos, Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro.

Maestría: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro.

Doctorado: en Ciencias de la Salud Ambiental, Bloomberg School of Public Health, Johns Hopkins University, EUA.

Líneas de investigación

Estudio de los mecanismos celulares, moleculares y antioxidantes de quimioprotección de alimentos, plantas o sus componentes sobre el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles.

Vinculación/colaboración con otros sectores

Proyecto de vinculación con empresa: Identificación de marcadores séricos tempranos de inflamación y estrés oxidativo en un modelo de cáncer de colon y su modulación por el consumo de tortilla de maíz (*Zea mays*) elaboradas con la Tecnología Limpia”.

Publicaciones recientes

Madrigal-Perez LA, Canizal-Garcia M, González-Hernández JC, Reynoso-Camacho R, Nava GM and **Ramos-Gomez M. (2016)**. Energy dependent effects in *Saccharomyces cerevisiae*. Yeast. Accepted for publication.

Hernandez-Saavedra D, Pérez-Ramírez IF, **Ramos-Gomez M.**, Mendoza-Díaz S, Loarca-Piña G, Reynoso-Camacho R. (2015). Phytochemical characterization and effect of *Calendula officinalis*, *Hypericum perforatum*, and *Salvia officinalis* infusions on obesity associated cardiovascular risk. Medical Chemical Research. DOI 10.1007/s00044-015-1454-1

Madrigal-Perez LA, Nava GM, González-Hernández JC, **Ramos-Gomez M.** (2015). Resveratrol increases glycolytic flux in *Saccharomyces cerevisiae* via a SNF1-dependent mechanism. *Journal of Bioenergetics and Biomembranes*. 47: 331–336.

Moreno-Jimenez MR, Trujillo-Esquivel F, Gallegos-Corona MA, Reynoso-Camacho R, González-Laredo RF, Gallegos-Infante JA, Rocha-Guzmán NE, **Ramos-Gomez M.** (2015). Antioxidant, anti-inflammatory and anticarcinogenic activities of edible red oak (*Quercus* spp.) infusions in rat colon carcinogenesis induced by 1,2-dimethylhydrazine. *Food and Chemical Toxicology* 80: 144–153.

Rodríguez Méndez LI, Figueroa Cárdenas JD, **Ramos Gómez M,** Méndez Lagunas LL. (2013). Nutraceutical properties of flour and tortillas made with an ecological nixtamalization process. *Journal of Food Science*. 78(10): C1529–1534.