



## Dra. Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña

SNI III  
Perfil PRODEP

### Formación académica:

Doctorado en Ciencias de los Alimentos  
Maestría en Biología Experimental  
Licenciatura en Química Bióloga



### Correo electrónico:

[loarca@uaq.mx](mailto:loarca@uaq.mx)

### Otros datos:

Link-Scopus Author ID:6603049431  
ORCID- 0000-0002-8416-9617

### Facebook:

<https://facebook.com/maguadalupeflavia.loarca>

## Formación de recursos humanos

<i>Dirección de tesis</i>	<i>En proceso</i>	<i>Terminadas</i>
Doctorado	1	13
Maestría	5	30
Licenciatura		21

## Líneas de investigación:

- Identificación y caracterización de compuestos bioactivos presentes en alimentos y productos naturales
- Evaluación in vitro e in vivo de alimentos, productos naturales y/o sus compuestos con potencial para la prevención y/o control de enfermedades crónico degenerativas.
- Desarrollo y evaluación de productos nutracéuticos.
- Estudio de la asociación de los alimentos con la prevención y/o control de enfermedades crónico degenerativas.



## Artículos de Doctorado: Últimos 8 artículos publicados

1. Cuellar-Núñez M.L., Gonzalez de Mejia E., Loarca-Piña G. (2021). Moringa oleifera leaves alleviated inflammation through downregulation of IL-2, IL-6, and TNF- $\alpha$  in a colitis-associated colorectal cancer model. Food Research International. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110318>
2. Luzardo-ocampo I., Lorca-Piña G., Gonzalez de Mejia E. (2020). Gallic and butyric acids modulated NLRP3 inflammasome markers in a co-culture model of intestinal inflammation. Food and Chemical Toxicology. [foodchemtox https://doi.org/10.1016/j.fct.2020.111835](https://doi.org/10.1016/j.fct.2020.111835)
3. Loarca-Piña G., Gaytán-Martínez M., Prado-Ramírez R., Mojica L. 2021. Techno-functional properties of thermally treated black bean protein concentrate generated through ultrafiltration process. LWT. Food Science and Technology. 136. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110296>
4. Caicedo-López L., Cuellar-Núñez M.L., Luzardo-Ocampo I., Campo-Vega R., Loarca-Piña G. 2021. Colonic metabolites from digested Moringa oleifera leaves induced HT-29 cell death via apoptosis, necrosis, and autophagy. International Journal of Food Science and Nutrition. 2(4): 485-498. DOI: [10.1080/09637486.2020.1849039](https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1849039)
5. Luzardo-ocampo I., Lorca-Piña G., Gonzalez de Mejia E. (2020). Gallic and butyric acids modulated NLRP3 inflammasome markers in a co-culture model of intestinal inflammation. Food and Chemical Toxicology. [foodchemtox https://doi.org/10.1016/j.fct.2020.111835](https://doi.org/10.1016/j.fct.2020.111835)
6. Loarca-Piña G., Gaytán-Martínez M., Prado-Ramírez R., Mojica L. 2021. Techno-functional properties of thermally treated black bean protein concentrate generated through ultrafiltration process. LWT. Food Science and Technology. 136. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110296>
7. Caicedo-López L., Cuellar-Núñez M.L., Luzardo-Ocampo I., Campo-Vega R., Loarca-Piña G. 2021. Colonic metabolites from digested Moringa oleifera leaves induced HT-29 cell death via apoptosis, necrosis, and autophagy. International Journal of Food Science and Nutrition. 2(4): 485-498. DOI: [10.1080/09637486.2020.1849039](https://doi.org/10.1080/09637486.2020.1849039)
8. Cuellar-Núñez M.L., González de Mejía E., Loarca-Piña G. *Moringa oleifera* leaves alleviated inflammation through downregulation of IL-2, IL-6, and TNF- $\alpha$  in a colitis-associated colorectal cancer model. Food Research International. 144. <https://doi.org/10.1007/s12649-020-01164-5>



## Capítulos de libro/Editor de libros:

12 (Nova Science Publishers, John Wiley & Sons, Ltd, Taylor & Francis LLC, Recent progress in medicinal plants. Biopharmaceuticals, Research signpost, ACS SYMPOSIUM SERIES, entre otras editoriales)

## Últimos cinco estudiantes formados

1. Luzardo Ocampo Iván Andrés: “Efecto del consumo de una botana horneada de maíz (*Zea mays* L.)nixtamalizado y frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.)cocido en un modelo in vivo de colitis crónica. 2020 Doctorado en Ciencias de los Alimentos.
2. “Efecto hipoglucemiante de hojas de moringa (*Moringa oleífera*) en la mutante *InR* de *Drosophila melanogaster*, modelo de diabetes mellitus tipo 2”. Norna Angélica López Rodríguez. 2020. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
3. “Efecto del consumo de una botana horneada de maíz (*Zea mays* L.)nixtamalizado y frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) cocido en un modelo *in vivo* de colitis crónica”. Iván Luzardo Ocampo. 2020. Doctorado en Ciencia de los Alimentos.
4. “Efecto del consumo de una galleta de avena (*Avena sativa* L.) y aislado proteico de chícharo (*Pisum sativum*) en un modelo *in vivo* de dislipidemia mixta”. Erick Morales Polanco. 2019. Doctorado en Ciencia de los Alimentos.
5. “Enriquecimiento con aislado proteico y hierro biodisponible en una bebida a base de frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) extrudido Bayo Madero. Vanessa Sánchez Quezada. 2018. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.
6. “Caracterización química y nutracéutica de la fracción no digerible de hojas de Moringa (*Moringa oleífera*) y su efecto en el perfil citotóxico de células de cáncer de colon humano HT29”. Laura Helena Caicedo López. 2017. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

## Conferencias en el extranjero

USA- México



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE QUÍMICA

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

## Redes y grupos de investigación:

<http://www.alfanutra.com/uaq.html>

Alianza con Universidad de Illinois (UIUC)/USA

Alianza con el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)/España

## Último proyectos de investigación:

1. Extracción, identificación y caracterización de compuestos bioactivos presentes en alimentos y subproductos agroindustriales como posible agente(s) biológico(s) en la industria alimentaria y/o cosmética.
2. Desarrollo de nuevos productos alimentarios e hipocalóricos y evaluación de su potencial funcional y nutracéutico