

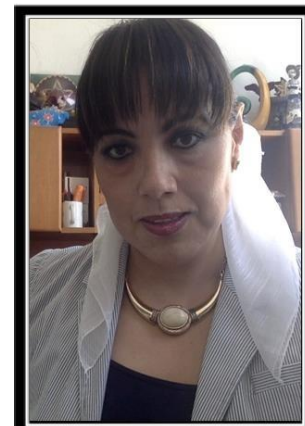


Dra. Rosalía Reynoso Camacho

SNI: Nivel III
Perfil PRODEP

Formación académica:

Doctorado en Ciencias Bioquímica. CIVESTAV, IPN
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ
Química Farmacéutica Bióloga, UAQ



Correo electrónico:

rrcamachomx@yahoo.com.mx

Formación de recursos humanos

Nivel	En proceso	Terminada
Licenciatura	2	30
Maestría	4	41
Doctorado	5	10
Posdoc		2

Líneas de investigación de doctorado:

- 1) Aprovechamiento de subproductos agroindustriales para la elaboración de alimentos nutraceuticos para el control de obesidad y problemas asociados como diabetes, cardiovasculares y renales.
- 2) Estudios metabolómicos de extractos de plantas y su empleo para la elaboración de bebidas para el control de la obesidad y sus complicaciones.
- 3) Efecto del estrés abiótico en la producción de compuestos bioactivos en plantas para disminuir elestrés oxidativo relacionado con diabetes y obesidad y evaluación de sus mecanismos de acción.
- 4) Estudios metabolómicos y proteómicos para la identificación de marcadores oportunos de diagnóstico de enfermedades cariovasculares y su asociación con la alimentación.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO

FACULTAD DE QUÍMICA

Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos

Líneas de investigación de maestría:

1. Diseño, elaboración y pruebas de estabilidad de suplementos alimenticios y bebidas de extractos herbales con potencial nutracéutico (obesidad, diabetes y problemas cardiovasculares)
2. Aprovechamiento de los subproductos agroindustriales para la producción de suplementos con fibra macroantioxidante.



3. Inducción de compuestos bioactivos en germinados y plantas a nivel invernadero utilizando la tecnología de elicitación para potenciar sus beneficios a la salud.

ÚLTIMOS 5 ESTUDIANTES DE MAESTRÍA FORMADOS

1. **Nayely González Buenrostro**. “Uchuva (*Physalis peruviana*) cultivada bajo estrés salino y su efecto sobre el control de la glucosa”. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ, 2021.
2. **Ana María Sotelo González**. “Bebidas elaboradas con polifenoles extraíbles y no extraíbles de subproducto de frutas y sus beneficios sobre riesgos cardiovasculares”. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ, 2020.
3. **Alexandro Escobar Ortiz**. “Extracción, caracterización química y evaluación de estabilidad de pigmentos obtenidos a partir de cálices de Jamaica, utilizando tecnologías emergentes”. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ, 2019.
4. **Gersaín Ascencio Urbano**. Efecto del proceso de secado por aspersión sobre la calidad funcional de polvos para preparar bebidas de jamaica (*hibiscus sabdariffa*). Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ, 2019.
5. **Gloria Andrea Pérez Alvarez**. Elaboración de suplementos alimenticios para adultos mayores con deficiencias nutrimentales. Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ, 2018.

ÚLTIMOS 5 ESTUDIANTES DE DOCTORADO FORMADOS

1. **Elizabeth Morales Luna**. “Identificación de compuestos con actividad antiobesogénica de jamaica (*Hibiscus sabdariffa*) criolla y alma blanca”. Doctorado en Ciencia de los Alimentos, UAQ, 2020.
2. **Diana Amaya Cruz**. Diseño y evaluación de un suplemento alimenticio, a base de subproductos agroindustriales, en el control de factores de riesgo cardiovascular. Doctorado en Ciencia de los Alimentos, UAQ, 2018.
3. **Magdalena Mendoza Sánchez**. “Inducción de metabolitos de interés nutraceuticos en germinados de frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) y el efecto de su consumo en un modelo de dislipidemia”. Doctorado en Ciencia de los Alimentos, UAQ, 2018.
4. **Sarahí Rodríguez González**. “Efecto antiobesogénico del subproducto de durazno y la biodisponibilidad de sus compuestos fitoquímicos”. Doctorado en Ciencia de los Alimentos, UAQ, 2018.
5. **Iza Fernanda Pérez Ramírez**. “Desarrollo de bebidas a base de extractos herbales con propiedades hipoglucémicas, hipolipidémicas e hipotensivas”. Doctorado en Ciencia de los Alimentos, UAQ, 2016.

**ÚLTIMAS 8 PUBLICACIONES (Total 101 artículos indizados)**

- Martínez-Meza Y., Pérez-Jiménez J., Rocha-Guzmán N.E., Rodríguez-García M.E., Alonzo-Macias M., **Reynoso-Camacho R.** 2021. Modification on the polyphenols and dietary fiber content of grape pomace by instant controlled pressure drop. 360: 10.1016/j.foodchem.2021.130035.
- Reynoso-Camacho R., Rodríguez-Villanueva, L. D., Sotelo-González, A.M., Ramos-Gómez, M. Pérez-Ramírez, I. F. 2021. Citrus decoction by-product represents a rich source of carotenoid, phytosterol, extractable and non-extractable polyphenols. Food Chemistry. 350: 129239
- Reynoso-Camacho R., Sotelo-González, A.M., Patiño-Ortiz, P., Rocha-Guzmán N. E. Pérez-Ramírez, I. F. 2021. Berry by-products obtained from a decoction process are a rich source of low- and high-molecular weight extractable and non-extractable polyphenols. Food and Bioproducts Processing. 127: 371–387.
- Rubio-Rodríguez, J. C., Reynoso-Camacho R., Rocha-Guzmán, N., Salgado, L. M. 2021. Functional beverages improve insulin resistance and hepatic steatosis modulating lysophospholipids in diet-induced obese rats. Food Science and Nutrition. 9: 1961–1971.
- Herrera, M. D., Reynoso-Camacho R., Melero-Meraz, V., Guzmán-Maldonado, S. H., Acosta-Gallegos, J. A. 2021. Impact of soil moisture on common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) phytochemicals. Journal of Food Composition and Analysis, 2021, 99.
- Escobar-Ortiz A., Castaño-Tostado, E., Rocha-Guzmán, N. E., Gallegos-Infante, J. A., Reynoso-Camacho R. 2021. Anthocyanins extraction from *Hibiscus sabdariffa* and identification of phenolic compounds associated with their stability. Journal of the Science of Food and Agriculture. 101:110–119.
- Pérez-Ramírez IF, de Diego EH, Riomoros-Arranz M, Reynoso-Camacho R, Saura-Calixto F, Pérez-Jiménez. J. 2020. Effects of acute intake of grape/pomegranate pomace dietary supplement on glucose metabolism and oxidative stress in adults with abdominal obesity. International Journal of Food Science and Nutrition. 71:94-105.
- Amaya-Cruz D, Pérez-Ramírez IF, Pérez-Jiménez J, Nava GM, Reynoso-Camacho R. 2019. Comparison of the bioactive potential of Roselle (*Hibiscus sabdariffa* L.) calyx and its by-product: Phenolic characterization by UPLC-QTOF MS^E and their anti-obesity effect *in vivo*. Food Research International. 126:1-13.