

FORMATO DE PÁGINA WEB PARA EL PROGRAMA DE DOCTORADO

NOMBRE: Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña

NIVEL DEL SNI: III

CORREO ELECTRÓNICO: loarca@uaq.mx o flavialoarca@yahoo.com.mx

TELÉFONOS: +52 (442) 192-1200 Extensión 3249

LINEAS DE INVESTIGACIÓN: Alimentos funcionales y nutraceuticos, compuestos bioactivos en alimentos, desarrollo de alimentos funcionales y nutraceuticos

FORMACIÓN ACADÉMICA

	AÑO	INSTITUCIÓN
LICENCIATURA	1979	Universidad Autónoma de Querétaro
MAESTRÍA	1986	Universidad de Guanajuato
DOCTORADO	1995	Universidad Autónoma de Querétaro

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

NIVEL DE ESTUDIOS	NÚMERO (TITULADOS)	NÚMERO (EN FORMACIÓN)
LICENCIATURA	17	2
MAESTRÍA	23	5
DOCTORADO	10	3

PUBLICACIONES

	NÚMERO
ARTÍCULOS INDIZADOS	83
CAPITULOS DE LIBROS	10
AUTOR DE LIBROS	0
EDITOR DE LIBROS	0

PATENTES

NOMBRE DE LA PATENTE:

Expediente: MX/a/2015/010447

Fecha: 13/Agosto 2015

Folio: MX/E/2015/058453

Rocío Campos Vega y Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña. "Sistema para simulación de la fermentación colónica, por lotes de hasta 60 unidades independientes"

Fecha: 3/Julio/2013

Expediente: mx/a/2013/007765

Folio: MX/E/2013/046877

Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña, Bertha Isela Gómez Palomares, Aurea Karina Ramírez Jiménez

Formulación y Método para preparar refrigerios con propiedades nutracéuticas a base de cereales y harina de frijol común”

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN VIGENTES

NOMBRE DEL PROYECTO Y AGENCIA FINANCIADORA

- “Evaluación del efecto quimioprotector de los péptidos de la fracción no digerible de (FND) frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) y su mecanismo de acción en modelos *in vitro* e *in vivo* de cáncer de colon, así como su prevención en metástasis” Ciencia Básica del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). Responsable Técnico.
- “Efecto del consumo de un totopo elaborado con maíz (*Zea mays* L.) y frijol común (*Phaseolus vulgaris* L.) sobre el metabolismo lipídico en un modelo animal de dislipidemia inducida”. FOFI/UAQ. Responsable Técnico.
- “Construcción y puesta en marcha del Centro Académico de Innovación y Desarrollo de Productos en el Estado de Querétaro” FOMIX/Querétaro. Colaboradora.

ÚLTIMAS 10 PUBLICACIONES

1. Luna-Vital D A, González de Mejía E, Loarca-Piña G. 2016. Selective mechanism of action of dietary peptides from common bean on HCT116 human colorectal cancer cells through loss of mitochondrial membrane potential and DNA damage. *Journal of Functional Foods* 23: 24–39
2. Wall-Medrano A, González-Aguilar GA, Loarca-Piña GF, López-Díaz JA, Villegas-Ochoa MA, Tortoledo-Ortiz O, Olivas-Aguirre FJ, Ramos-Jiménez A, Robles-Zepeda R. (2016). Ripening of *Pithecellobium dulce* (Roxb) Benth [Guamúchil] Fruit: Physicochemical, Chemical and Antioxidant Changes. *Plant Foods Hum Nutr.* [Epub ahead of print] Sep 2.
3. López-Barrera D. M, Vázquez-Sánchez K, Loarca-Piña MG, Campos-Vega R. (2016). Spent coffee grounds, an innovative source of colonic fermentable compounds, inhibit inflammatory mediators *in vitro*. *Food Chem.* 1; 212:282-90. DOI:10.1016/. *Food Chem.*05.175. Epub May 30
4. Zamora-Gasga V M, Loarca-Piña G, Vázquez-Landaverde P A, Ortiz-Basurto R I, Tovar J, Sayago-Ayerdi S G. 2015. In vitro colonic fermentation of food ingredients isolated from Agave tequilana Weber var. azul applied on granola bars. *Low- Food Science and Technology.* 60: 766 - 772
5. Luna-Vital DA, Linag K, González de Mejía E, Loarca-Piña G.

2016. Dietary peptides from the non-digestible fraction of *Phaseolus vulgaris* L. decrease angiotensin II dependent proliferation in HCT116 human colorectal cancer cells through the blockade of the renin–angiotensin system. *Food and Function*. DOI: 10.1039/c6fo00093b. ISSN 2042-6496

6. Blanco-Padilla A, López-Rubio A, Loarca-Piña G, Gómez-Mascaraque LG, Mendoza S. 2015. Characterization, release and antioxidant activity of curcumin-loaded amaranth-pullulan electrospun fibers. *LWT - Food Science and Technology*. 63 (2): 1137-1144
7. Reynoso-Camacho R, Guerrero-Villanueva G, Figueroa Jde D, Gallegos-Corona MA, Mendoza S, Loarca-Piña G, Ramos-Gomez M. 2015. Anticarcinogenic effect of corn tortilla against 1, 2-Dimethylhydrazine (DMH)-Induced Colon Carcinogenesis in Sprague-Dawley Rats. *Plant Foods Hum Nutr*. 2015 Jun;70(2):146-52. doi: 10.1007/s11130-015-0471
8. Luna-Vital D A, Mojica L, González de Mejía E, Mendoza M, Loarca-Piña G. 2015. Biological potential of protein hydrolysates and peptides from common bean (*Phaseolus vulgaris* L.): A review. On line. *Food Research International*. 79: 39-59
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2014.11.024>. ISSN: 0963-9969
9. Ramírez-Jiménez A., Reynoso-Camacho R., Tejero M E., León-Galvan F. Loarca-Piña G. 2015. “Potential role of bioactive compounds of *Phaseolus vulgaris* L. on lipids lowering mechanisms. *Food Research International*. 76: 92 – 104. On line. Doi; 10.1016/j.foodres.2015.01.002. ISSN: 0963-9969
10. Ramírez-Jiménez A. K. , Reynoso-Camacho R., Mendoza-Díaz S., G. Loarca-Piña G. 2014. Functional and technological potential of dehydrated *Phaseolus vulgaris* L. flours. *Food Chem*. (161): 254 – 260 (ISSN: 0308-8146)