

Con el aval de:



Instituto Nacional
de Cancerología-ESE
Colombia
Por el control del cáncer



HOSPITAL
UNIVERSITARIO
SAN IGNACIO
CIENCIA Y TECNOLOGIA CON PROYECCION SOCIAL

Dra. Rocio Campos-Vega

Doctorado en Ciencia de los Alimentos- UAQ. Licenciada en
Nutrición- UAQ.
Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos.
Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro.
MÉXICO

Formación académica:

Doctorado Directo en Ciencia de los Alimentos- UAQ. Licenciada en
Nutrición- UAQ

Adscripción-Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos.
Facultad de Química. Universidad Autónoma de Querétaro.
Qro., México.

Correo chio_cve@yahoo.com.mx

Link-Scopus Author ID: 56013727300 Link-ResearcherID: L-3151-2016

ORCID-0000-0003-4054-1250

Researchgate: Rocio Campos-Vega

Facebook: Rocio Campos-Vega PhD

Formación recursos humanos:

Dirección tesis nacional: 4 tesis licenciatura (2 en curso), 10 tesis maestría (3 en curso), 1 doctorado (en curso).

Evaluador internacional: 2 tesis de maestría, 1 tesis de doctorado.

Proyectos de investigación para maestría:

1. Evaluación nutracéutica y potencial funcional (salud gastrointestinal, obesidad y cáncer de colon) de subproductos agroindustriales para su aplicación en la industria.
2. Bioaccesibilidad y permeabilidad de compuestos bioactivos mediante un sistema gastrointestinal *in vitro* (boca-colon).
3. Potencial anti-inflamatorio y anti-proliferativo (cáncer colon) de alimentos, compuestos bioactivos y extractos naturales, entre otros, sobre modelos *in vitro* (cultivo celular).
4. Relación de hábitos de alimentación, contenido de nutrimentos específicos y el consumo de compuestos bioactivos, con parámetros metabólicos, procesos fisiológicos, así como cronotipos biológicos. Estudios clínicos agudos.
5. Uso de tecnologías emergente en el procesamiento de subproductos agroindustriales para la generación de ingredientes industriales con valor agregado, para la formulación de nuevos productos.



Proyectos de investigación para doctorado:

1. Efecto del consumo de alimentos, ingredientes y compuestos bioactivos sobre la modulación del ciclo circadiano y cronotipos biológicos, en el estado de salud y enfermedad.
2. Mecanismos moleculares del consumo de nutrimentos y compuestos bioactivo, de fuentes tradicionales y/o novedosas, en la mitigación del riesgo de enfermedades crónicas (salud gastrointestinal, obesidad y cáncer de colón). Modelos *in vitro* (cultivo celular, digestión gastrointestinal) y estudios clínicos.

Artículos de investigación y revisión – total 39:

1. Oseguera, K. Y. O. C. Y., Madrid, J. A., Madrid, M. J. M., del Castillo, M. D., Garcia, O. P., & Campos-Vega, R. (2019). Antioxidant dietary fiber from spent coffee (*Coffea arabica* L.) grounds improves chronotype and circadian locomotor activity in young adults. *Food & Function*, 8, 2019.
2. Aguillón-Osma, J., Luzardo-Ocampo, I., Cuellar-Nuñez, M. L., Maldonado-Celis, M. E., Loango-Chamorro, N., & Campos-Vega, R. (2019). Impact of *in vitro* gastrointestinal digestion on the bioaccessibility and antioxidant capacity of bioactive compounds from Passion fruit (*Passiflora edulis*) leaves and juice extracts. *Journal of Food Biochemistry*, e12879.
3. Campos-Vega, R., Nieto-Figueroa, K. H., & Oomah, B. D. (2018). Cocoa (*Theobroma cacao* L.) pod husk: Renewable source of bioactive compounds. *Trends in food science & technology*, 172-184, 2018.
4. Quilaqueo, M., Millao, S., Luzardo-Ocampo, I., Campos-Vega, R., Acevedo, F., Shene, C., & Rubilar, M. (2019). Inclusion of piperine in β -cyclodextrin complexes improves their bioaccessibility and *in vitro* antioxidant capacity. *Food hydrocolloids*, 91, 143-152.
5. Herrera-Cazares, L. A., Ramírez-Jiménez, A. K., Wall-Medrano, A., Campos-Vega, R., Loarca-Piña, G., Reyes-Vega, M. L., ... & Gaytán-Martínez, M. (2019). Untargeted metabolomic evaluation of mango bagasse and mango bagasse based confection under *in vitro* simulated colonic fermentation. *Journal of functional foods*, 54, 271-280.

Editora de libros- 3 en total

1. *Phaseolus vulgaris: Cultivars, Production and Uses*. Edited by: **Campos-Vega Rocio, Priscila Zaczuk Bassinello, B. Dave Oomah**. 2018. **Nova Science Publishers**. ISBN: 978-1-53613-546-6
2. *Dietary Fiber Functionality in Food and Nutraceuticals: From Plant to Gut*, First Edition. Edited by F. Hosseinian, B.D. Oomah and **R. Campos-Vega**, © 2017 John Wiley & Sons, Ltd. ISBN: 978-1-119-13805-1

Capítulos en libros – 12 en total

Conferencias en el extranjero

Brasil, Colombia, Venezuela, Guatemala, Chile, Costa Rica

Redes y grupos de investigación

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