



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

# Universidad de Sonora

---



- **Nombre:** Rosario Maribel Robles Sánchez
- **Nombramiento:** Profesor-Investigador de tiempo completo, Titular C.
- **Grado:** Doctor en Ciencias

## Formación académica:

1. Químico Biólogo Especialidad Tecnología de Alimentos. Universidad de Sonora, 1987.
2. Maestría en Ciencias y Tecnología de Alimentos. Especialidad en Almacenamiento y Procesamiento de Granos. Tesis: "Biodisponibilidad de Ácido Fólico en Ratas Sprague Dawley Alimentadas con Harina de Maíz Fortificada". Depto. de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora, 2000.
3. Doctorado en Ciencias. Tesis: Mango (*Mangifera indica* L.) Procesado Mínimamente y su efecto sobre el perfil de lípidos y actividad antioxidante *in vivo*. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., 2008.

## Nivel del SNI

Nivel II

## Publicaciones

1. Canizales, J. R., Heredia, J. B., Avila, J. A. D., Santana, T. J. M., Ochoa, M. A. V., Sánchez, R. M. R., & Aguilar, G. A. G. (2019). Microencapsulation of blue maize (*Zea mays* L.) polyphenols in two matrices: their stability during storage and in vitro digestion release. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(1), 892-900.
2. Shafreen, R. B., Seema, S., Martinez-Ayala, A. L., Lozano-Grande, M. A., Robles-Sánchez, M., Szterk, A., ... & Gorinstein, S. (2019). Binding and potential antibiofilm activities of Amaranthus proteins against *Candida albicans*. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 183, 110479.
3. Chan-Higuera, J. E., Santacruz-Ortega, H. D. C., Carbonell-Barrachina, Á. A., Burgos-Hernández, A., Robles-Sánchez, R. M., Cruz-Ramírez, S. G., & Ezquerro-Brauer, J. M. (2019). Xanthommatin is Behind the Antioxidant Activity of the Skin of *Dosidicus gigas*. *Molecules*, 24(19), 3420.
4. Salazar-López, N. J., González-Aguilar, G. A., Rouzaud-Sández, O., LoarcaPiña, G., Gorinstein, S., & Robles-Sánchez, M. (2020). Sorghum bran supplementation ameliorates dyslipidemia, glucose dysregulation, inflammation and stress oxidative induced by a high-fat diet in rats. *CyTA-Journal of Food*, 18(1), 20-30.
5. Joel Said García-Romo, Luis Noguera-Artiaga, Alma Carolina Gálvez-Iriqui, Martin Samuel Hernández-Zazueta, Daniel Fernando Valenzuela-Cota, Ricardo Iván González-Vega, Maribel Plascencia-Jatomea, María Guadalupe Burboa-Zazueta, Edgar Sandoval-Petris, Rosario Maribel Robles-Sánchez, Josué Juárez, Javier Hernández-Martínez, Hisila del Carmen SantacruzOrtega & Armando Burgos-Hernández (2020)



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

# Universidad de Sonora

---

Antioxidant, antihemolysis, and retinoprotective potentials of bioactive lipidic compounds from wild shrimp (*Litopenaeus stylirostris*) muscle, *CyTA - Journal of Food*, 18:1, 153-163.

6. Zepeda-Ruiz, G. C., Domínguez-Avila, J. A., Ayala-Zavala, J. F., Robles-Sánchez, M., Salazar-López, N. J., López-Díaz, J. A., & González-Aguilar, G. (2020). Supplementing corn chips with mango cv. "Ataulfo" peel improves their sensory acceptability and phenolic profile, and decreases in vitro dialyzed glucose. *Journal of Food Processing and Preservation*, e14954.
7. Enriquez-Valencia, S. A., Salazar-López, N. J., Robles-Sánchez, M., González-Aguilar, G. A., Ayala-Zavala, J. F., & Lopez-Martinez, L. X. (2020). Propiedades bioactivas de frutas tropicales exóticas y sus beneficios a la salud. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 70(3).
8. Ruiz-Hernández, A. A., Cárdenas-López, J. L., Cortez-Rocha, M. O., González-Aguilar, G. A., & Robles-Sánchez, R. M. (2021). Optimization of germination of white sorghum by response surface methodology for preparing porridges with biological potential. *CyTA-Journal of Food*, 19(1), 49-55.
9. Ruiz Hernández, A. A., Ayala Zavala, F., Rouzaud Sáñez, O., Frias, J., Astiazarán-García, H., & Robles Sánchez, R. M. (2021). Consumption of Sprouts and Perceptions of Their Health Properties in a Region of Northwestern Mexico. *Foods*, 10(12), 3098.
10. García-Romo, J. S., Hernández-Zazueta, M. S., Gálvez-Iriqui, A. C., Plascencia-Jatomea, M., Burboa-Zazueta, M. G., Sandoval-Petris, E., ... & Burgos-Hernández, A. (2021). Isolation and Identification of a New Antiproliferative Indolocarbazole Alkaloid Derivative Extracted from Farmed Shrimp (*Litopenaeus Vannamei*) Muscle. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, e2173-e2173.

## Formación de recursos

1. "Estudio sobre la liberación de ácido ferúlico enlazado a glucuronarabinosilanos (GAX) presentes en harina de sorgo integral y su efecto sobre la modulación de biomarcadores de estrés oxidativo". Norma Salazar López. Tesis doctoral, 2017. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora.
2. Cambios en Biomarcadores de Inflamación asociados a Obesidad en respuesta al Consumo de Pan de Trigo adicionado con Salvado Bioprocesado. Fernanda Amaya Villalva. Tesis doctoral, 2018. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora.
3. Biodisponibilidad del ácido ferúlico presente en salvado de trigo procesado como cereal para desayuno y su efecto sobre biomarcadores de inflamación endotelial en un modelo murino. Rogelio Ramos Enriquez. Tesis doctoral, 2019. Departamento de Ciencias Químico-Biológicas. Universidad de Sonora.
4. Evaluación de la Bioaccesibilidad de Compuestos Fenólicos Presentes en Galletas Formuladas a Base de Quinoa (*Chenopodium quinoa Willd*) Tratada Térmicamente. Maribel Valenzuela González. Tesis de maestría, 2020. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora.



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

# Universidad de Sonora

---

5. Bioaccesibilidad *in vitro* de compuestos fenólicos presentes en galletas formuladas a base de masas de sorgo fermentadas y su efecto sobre los atributos sensoriales. José Luis Valenzuela Gutiérrez. Tesis de maestría, **2020**. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora.
6. Cápsulas de polvo de arándano (*Vaccinium corymbosum* L.) como propuesta nutracéutica para mejorar la estabilidad gastrointestinal *in vitro* de compuestos fenólicos. Daniel Tánori Encinas. Tesis de maestría, **2021**. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora.

## **Experiencia laboral / profesional:**

1. Profesor Investigador Titular C. Tiempo Completo Indeterminado en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora de 1993 a la fecha.
2. Jefe de Laboratorio de Animales de Experimentación. Depto. de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora (1996-1998).
3. Coordinador General del Programa de Radio "Alimentación Problema de Nuestro Tiempo". Co-Producción Radio Universidad-Depto. de Investigación y Posgrado en Alimentos". Universidad de Sonora. (2001-2002).
4. Presidente de la Academia de Modelación Biológica de los Alimentos. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos 2010-2012; 2016-2018.
5. Coordinadora del Programa de Posgrado en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. 2010-2014.
6. Miembro de la Comisión Académica del Posgrado de Alimentos. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos 2016-2018.
7. Jefe de Laboratorio de Físicoquímica de Biomoléculas. Depto. de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora. (2015- a la fecha).