



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO
FACULTAD DE MEDICINA



MAESTRÍA Y DOCTORADO EN CIENCIAS EN BIOMEDICINA

Dra. Hayde Azeneth Vergara Castañeda

Correo electrónico: hayvergarac@gmail.com



Grado Académico

- Doctora en Ciencias de los Alimentos
- Lic. en Nutrición

Líneas de Investigación

- Nutrigenómica y su impacto en la prevención y tratamiento de enfermedades crónico degenerativas.
- Nanoencapsulación de compuestos bioactivos: caracterización y evaluación biológica.

Publicaciones desde 2013

1. Hebert Luis Hernández-Montiel, Juan Carlos Solís-S, Pablo-García Solís, Mónica López Hidalgo, Nancy Georgina Hernández Chan, Lorena Asucena García, Noguez, Julián Valeriano Reyes López, Ana Gabriela Hernández Puga, Haydé Azeneth Vergara Castañeda, Lorena Méndez Villa, and Nelly Angélica Morales Guerrero. **2017**. Phytochemicals Effects on Neurodegenerative Diseases. En: Fruit and Vegetable Phytochemicals: Chemistry and Human Health, 2 Volumes, 2nd Edition. Elhadi M. Yahia (Editor). Wiley-Blackwell. Pp 218-273.2. Rocio Campos-Vega, B. Dave Oomah and Haydé A. Vergara-Castañeda. 2017. In Vivo and In Vitro Studies on Dietary Fiber and Gut Health. En: Dietary Fibre Functionality in Food and Nutraceuticals: From Plant to Gut. Farah Hosseinian, B. Dave Oomah, Rocio Campos-Vega (Eds.). Wiley-Blackwell. ISBN: 978-1-119-13805-1.
2. Vergara-Castañeda H., Hernandez-Martinez A.R., Estevez M., Mendoza S., Luna-Bárceñas G., Pool H. **2016**. Quercetin conjugated silica particles as novel

- biofunctional hybrid materials for biological applications. *Journal of Colloid and Interface Science*. 466: 44–55.
3. Campos-Vega R., Loarca-Piña G., Vergara-Castañeda H.A., Oomah B.D. **2015**. Review: Spent coffee grounds: A review on current research and future prospects. *Trends in Food Science & Technology*. 45(1): 24–36.
 4. Rocio Campos-Vega, B. Dave Oomah, Haydé A. Vergara-Castañeda. 2014. *Gas Chromatography in Biological Applications: Phytochemicals*. Lap Lambert Academic Publishin. ISBN 978-3-659-56022-4.
 5. Campos-Vega R., Oomah B.D., Loarca-Piña G., Vergara-Castañeda H.A. **2013**. Review: Common beans and their non-digestible fraction: Cancer inhibitory activity: an overview. *Foods*. 2(3): 374-392. ISSN: 2304-8158.
 6. Haydé A Vergara-Castañeda, B. Dave Oomah, Guadalupe Loarca-Piña, Hector Pool, Rocio Campos-Vega. **2013**. Oligosaccharides: A Key for Gut Health. In: *Oligosaccharides: Food Sources, Biological Roles and Health Implications*. Lori S. Schweizer and Stanley J. Krebs (Eds.). Nova Science Publishers, New York. 1-48. ISBN: 978-1-62948-329-0.
 7. Rocio Campos-Vega, B. Dave Oomah, Guadalupe Loarca-Piña, Haydé Azeneth Vergara-Castañeda. **2013**. Legumes Leading the War against “Diabesity-the Obesity-Diabetes Epidemic”: An Overview. In: *Legumes: Types, Nutritional Composition and Health Benefits*. Hiroto Satou and Ren Nakamura (Eds.) Nova Science Publishers, New York ISBN: 978-1-62808-280-4.
 8. Hayde Azeneth Vergara-Castañeda, B. Dave Oomah, Rocio Campos-Vega. **2013**. Pulses Facing the New Age: Functional Compounds on Gene Expression and Health Connection. In: *Functional Foods: Sources, Biotechnology Applications and Health Challenges*. Aron Robinson and Dominick Emerson (Eds.), Nova Science Publishers, New York. Pp. 1-64. ISBN: 978-1-62417-435-3.

Colaboraciones

Dr. Pablo García Solís. Fac. Medicina, UAQ.

Dr. Juan Carlos Solís Sáinz. Fac. Medicina, UAQ.

Dra. Gabriela Hernández Puga. Fac. Medicina, UAQ.

Dra. Guadalupe Flavia Loarca Piña. Fac. Química, UAQ.

Dra. Rocio Campos Vega. Fac. Química, UAQ.

Dr. Gabriel Luna Bárcenas. Cinvestav-Unidad Querétaro.

Dra. Miriam Aceves. CFATA, UNAM-Juriquilla.

Dr. Héctor Reyes Pool. CFATA, UNAM-Juriquilla.

Dr. Hebert Luis Hernández Montiel, Fac. Medicina, UAQ.

Direcciones de tesis

Participación en comités de evaluación de tesis como sinodal:

1. Tesis de Maestría de QFB Ana Margarita Martínez Verástegui, en la Maestría en Nutrición Humana, UAQ, con el tema “Efecto del escualeno sobre la acumulación lipídica en preadipocitos de ratón 3T3-L1”. Fecha de examen: Diciembre 2016.
2. Tesis de Maestría de LNCA Angélica María Hernández Arriaga, en la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAQ, con el tema “Efecto de los productos de la fermentación colónica *in vitro* del residuo sólido de café (*Coffea arabica* L.) usado, tostado francés, sobre la supervivencia de células de cáncer de colon humano”. Fecha de examen: Octubre 2016.
3. Tesis de Maestría de IA Samantha Alejandra Real Sandoval, en la Maestría en Nutrición Humana, UAQ, con el tema “Incorporación de nanopartículas de licopeno en el desarrollo de una bebida funcional con poder antioxidante”. Fecha de examen: Junio 2016.