

**Nombre:** JOSEFINA REYES CARMONA

**Último Grado Obtenido e Institución:** MAESTRÍA EN CIENCIA Y  
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

**Plantel:** ITESI-SAN LUIS DE LA PAZ **Carrera:** Ingeniería en Innovación Agrícola  
Sustentable


**Tiempo de laborar en ITESI (años):** 5 años



## LOGROS OBTENIDOS (Logros Académicos y/o profesionales más importantes, no más de 250 palabras)

Todos mis trabajos han sido importantes, menciono de manera cronológica descendente a continuación:
Coordinadora de la Carrera de Ingeniería en Innovación Agrícola Sustentable de ITESI, San Luis de la Paz
Docente del Instituto Tecnológico Superior de Irapuato, de las carreras de Ingeniería en Sistemas y de Ingeniería Industrial, en Ciudad Hidalgo, Michoacán
Responsable de la cadena de farmacias de Walmart, en Mexicali, B.C.
Docente de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, en la Facultad de Químico-Farmacobiología, de Morelia, Michoacán.
Docente y coordinadora de proyectos de la licenciatura en nutrición, en la Universidad de Morelia, Morelia, Mich.

## PUBLICACIONES Y/O INVESTIGACIONES (Más relevantes)



**Journal of  
Food Science**

A Publication of  
the Institute of Food Technologists


---

**Antioxidant Capacity of Fruit Extracts of Blackberry (*Rubus* sp.) Produced in Different Climatic Regions**

Josefina Reyes-Carmona, Gad G. Yousef, Ramon A. Martínez-Peniche, Mary Ann Lila

Article first published online: 31 MAY 2006  
DOI: 10.1111/j.1365-2621.2005.tb11498.x

Issue



**Journal of Food Science**  
Volume 70, Issue 7, pages  
s497–s503, September 2005

---

Reyes-Carmona J., Julio 2005. Variedades silvestres de zarzamora presentan una mayor actividad antioxidante que las cultivadas. *Boletín de la Sociedad Mexicana de Fitogenética* Año 1, Número 1.

Participación en el programa radiofónico *MAGACIN 89.5* de Radio Universidad, "Capacidad antioxidante del extracto de diferentes cultivares de zarzamora", Septiembre de 2004.

Publicación en Revista *Divulga*, de la UMSNH, No. 7 Diciembre de 2002, "Alimentación prehispánica y la actual en relación a las enfermedades adquiridas"

Publicación en la Revista *Divulga*, de la UMSNH, No. 5 Febrero de 2002, "Alimentación Armoniosa".

Estadística de la Investigación en la Universidad de México en Línea Química EE III Edición 2004

## <<Titulo de ponencia>>

“Importancia del consumo de antioxidantes en la dieta humana”

Es muy importante conocer y evaluar los alimentos que se consumen en la dieta humana, para de esa manera poder elegir el tipo de {estos a consumir. Resulta importante definir dos términos, el primero es el de y el segundo el de radicales libres, los primeros son forma de defensa del cuerpo humano contra los radicales libres, son agentes que inhiben o neutralizan el daño potencial que los radicales libres pueden ocasionarnos. Nuestro organismo no puede fabricar los antioxidantes, por ello necesitamos consumirlos.

El segundo grupo es el de radicales libres, los cuales son átomos o grupo de estos con un número impar de electrones y pueden producirse durante la actividad metabólica y cuando se presentan en un nivel elevado pueden llevar a la destrucción de las neuronas o de otras células del cuerpo y producirnos enfermedades al corazón o ciertos tipos de cáncer.

Así mismo es de crucial importancia destacar que los antioxidantes pueden ser endógenos o exógenos, esto debido al origen de los mismos, así mismo sabemos que la que los efectos beneficiosos de la ingesta de un elevado número de alimentos ricos en antioxidantes como los compuestos fenólicos se pueden evaluar a corto plazo ya que aumentan la capacidad antioxidante en suero (Cao et al, 1998; Velioglu et al, 1998; Kähkönen et al, 1999), lo que avala el creciente interés por el consumo de alimentos ricos en estos compuestos (Hertog et al, 1995).

M.C. Josefina Reyes-Carmona