

# Dra Edith Oliva Cuevas Rodríguez



## **Datos Generales:**

<b>Nombramiento</b>	Profesor Investigador Titular "C"
<b>Institución</b>	Universidad Autónoma de Sinaloa
<b>Dependencia</b>	Facultad de Ciencias Químico Biológicas
<b>Contacto</b>	(667)713-6615 , Email: <a href="mailto:edith.cuevas.r@uas.edu.mx">edith.cuevas.r@uas.edu.mx</a>

## **Líneas de Investigación**

**Caracterización Bioquímica y Físicoquímica de Alimentos de Origen Vegetal /  
Bioprocesos y Alimentos Funcionales, Cereales y Leguminosas**

## **Estudios**

<b>Licenciatura</b>	Ingeniería Bioquímica (Instituto Tecnológico de Culiacán)
<b>Maestría</b>	Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Autónoma de Sinaloa)
<b>Doctorado</b>	Ciencias de Alimentos, (Universidad Autónoma de Querétaro)

## **Distinciones**

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (Nivel 1). Investigador Honorífico del Sistema Sinaloense de Investigadores y Tecnólogos. Nivel 5 en el Programa de Becas al Desempeño Académico y Docente. Profesor con Perfil PRODEP deseable. Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Categoría Bebidas 2013, 2014. Mención honorífica en el Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2006, 3 Estancias Académicas en la University of Illinois, USA.

## **Formación de Recursos Humanos/Publicaciones, Presentaciones, Patentes**

- ✓ **Director de 17 Tesis (2 Doctorado, 9 Maestría y 6 Licenciatura)**
- ✓ **35 Artículos Científicos (SCOPUS), 3 capítulos de libro y más de 50 Presentaciones en Congresos Nacionales e Internacionales**

## **Publicaciones Recientes**

- ✓ Sánchez-Velázquez, O. A., Cortés-Rodríguez, M., Milán-Carrillo, J., Montes-Ávila, J., Robles-Bañuelos, B., del Ángel, A. S., ... & Rangel-López, E. (2020). Anti-oxidant and anti-proliferative effect of anthocyanin enriched fractions from two Mexican wild blackberries (*Rubus* spp.) on HepG2 and glioma cell lines. *Journal of Berry Research*, (PreprintPress), 1-17.
- ✓ Montoya-Rodríguez, Á., Osuna-Gallardo, E. I., Cabrera-Chávez, F., Milán-Carrillo, J., Reyes-Moreno, C., Milán-Noris, E. M., ... & Mora-Rochín, S. (2020). Evaluación del efecto antihipertensivo in vitro e in vivo y actividad antioxidante del hidrolizado de maíz azul derivado de la molienda húmeda. *Biotechnia*, 22(2), 155-162.
- ✓ Ontiveros, N., López-Teros, V., de Jesús Vergara-Jiménez, M., Islas-Rubio, A. R., Cárdenas-Torres, F. I., Cuevas-Rodríguez, E. O., ... & Cabrera-Chávez, F. (2020). Amaranth-hydrolyzate enriched cookies reduce the systolic blood pressure in spontaneously hypertensive rats. *Journal of Functional Foods*, 64, 103613.
- ✓ Sánchez-Velázquez, O. A., Montes-Ávila, J., Milán-Carrillo, J., Reyes-Moreno, C., Mora-Rochin, S., & Cuevas-Rodríguez, E. O. (2019). Characterization of tannins from two wild blackberries (*Rubus* spp) by LC-ESI-MS/MS, NMR and antioxidant capacity. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(3), 2265-2274.