

## Dra. Claudia Inés Victoria Campos

---

Profesor Investigador de Tiempo Completo  
Facultad de Enfermería y Nutrición  
Universidad Autónoma de San Luis Potosí  
Cuerpo académico: Nutrición y enfermedades crónico-metabólicas

Correo electrónico: [claudia.victoria@uaslp.mx](mailto:claudia.victoria@uaslp.mx); [clauvic25@gmail.com](mailto:clauvic25@gmail.com)  
Teléfono: +52 (444) 8262300 Ext. 5082  
Celular: 444 411 6292

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Metabolismo en el tracto gastrointestinal y rutas de absorción de compuestos hidrosolubles y liposolubles de los alimentos.
- Mecanismos de acción de fitoquímicos en la prevención de enfermedades crónicas.
- Química y bioquímica de fitoquímicos en frutas y vegetales con énfasis en pigmentos.

### FORMACIÓN ACADÉMICA

**2012-2016**      **Doctorado en Ciencias.** Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD).  
**2009-2011**      **Maestría en Ciencias.** Tecnología de Alimentos, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD).  
**2004-2009**      **Licenciatura en Nutrición.** Mención Honorífica. Universidad Autónoma de Querétaro.

### EXPERIENCIA COMO DOCENTE

Impartición de materias en la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Enfermería y Nutrición:

- Teoría y práctica de Nutrición Materno-Infantil. 2016 – a la fecha
- Teoría y práctica de Nutrición del Adulto y el Adulto Mayor- 2016 – a la fecha
- Práctica Clínica Nutricional. Enero – junio, 2017
- Investigación I y II. Agosto 2021 – a la fecha
- Tecnología y Ciencia de los Alimentos. Agosto 2021 – a la fecha

Impartición de materias de posgrado:

- Seminario de trabajo terminal 1, 2, 3 y 4 de la Maestría en Salud Pública de la Facultad de Enfermería y Nutrición. Enero 2017 – a la fecha.

### PUBLICACIONES

#### Publicaciones científicas indizadas y con arbitraje

Yahia, E. M., **Victoria-Campos, C. I.**, & Gonzalez-Nava, C. (2023). Bioactive compounds and antioxidant activity in garambullo fruit (*Myrtillocactus geometrizans*) at different ripening stages. *Journal of Food Science*. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16663>

**Victoria-Campos, C.I.**, Ornelas-Paz, J., Ruiz-Cruz, S., Ornelas-Paz, J. de J., Cervantes-Paz, B., Rios-Velasco, C., Pérez-Martínez J.D., Gardea-Béjar A.A., Yahia E., & Ibarra-Junquera, V. (2023). Dietary sources, bioavailability and health effects of carotenoids: Dietary sources, bioavailability and health effects of carotenoids. *Biotechnia*, 25(1), 156–168. <https://doi.org/10.18633/biotechnia.v25i1.1809>

Vázquez-Moreno M., Sandoval-Castillo M., Rios-Lugo M.J., Klünder-Klünder M., Cruz M., Martínez-Navarro I., Romero-Guzmán E.T., **Victoria-Campos C.I.**, Vilchis-Gil J. & Hernández-Mendoza, H. (2023). Overweight and obesity are positively associated with serum copper levels in mexican schoolchildren. *Biological Trace Element Research*, 201, 2744–2749. <https://doi.org/10.1007/s12011-022-03383-4>

**Victoria-Campos C.I.**, de Jesús Ornelas-Paz J. de J., Rocha-Guzmán N.E., Gallegos-Infante J.A., Failla M.L., Pérez-Martínez J.D., Rios-Velasco C. & Ibarra-Junquera V. (2022). Gastrointestinal metabolism and bioaccessibility of selected anthocyanins isolated from commonly consumed fruits. *Food Chemistry*, 383, 132451. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132451>

Rios-Lugo M.J., Palos-Lucio A.G., **Victoria-Campos C.I.**, Lugo-Trampe A., Trujillo-Murillo K.D. C., López-García M.A., Espinoza-Ruiz M., Romero-Guzmán E.T., & Chang-Rueda C. (2022) Sex-Specific Association between Fasting Plasma Glucose and Serum Selenium Levels in Adults from Southern Mexico. *Healthcare*.10(9), 1665. <https://doi.org/10.3390/healthcare10091665>

Cervantes-Paz B., Yahia E.M., Ornelas-Paz J. de J., **Victoria-Campos C. I.**, Pérez-Martínez J.D. & Reyes-Hernández J. (2021). Bioaccessibility of fat-soluble bioactive compounds (FSBC) from avocado fruit as affected by ripening and FSBC composition in the food matrix. *Food Research International*, 139, 109960. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109960>

Palos-Lucio A.G., Rios Lugo M.J., **Victoria-Campos C.I.**, González-Acevedo O., Acebo-Martínez M.L., Gaytán-Hernández D., Giraldo-García A. & Deossa-Restrepo G.C. (2020). Handgrip strength as a predictor of body composition in female college students. *Revista Chilena de Nutrición*, 47(4), 604–611. <http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182020000400604>

De la Rosa-Cuellar A., **Victoria-Campos C.I.**, Ríos-Lugo M.J., Zarazúa-Guzmán S., Portillo-Gerónimo E.O., Cervantes-Paz B. (2019). Efectos ergogénicos de compuestos antioxidantes de distinta polaridad en el ejercicio extenuante. *Revista Latinoamericana de Química*. 47, 352.

González-Acevedo O., Reyes-Hernández J., Gaytán-Hernández D., **Victoria-Campos C.I.**, & Palos Lucio A.G. (2018). Amaranth drink and its potential effect on the body composition of older adults. *Clinical Nutrition and Hospital Dietetics*, 38(2), 114–119. 10.12873/382ogonzalez

Ramos-Aguilar A.L., **Victoria-Campos C.I.**, Ochoa-Reyes E., Ornelas-Paz J. de J., Zamudio-Flores P.B., Rios-Velasco C., Reyes-Hernández J., Pérez-Martínez J.D. & Ibarra-Junquera, V. (2017). Physicochemical properties of apple juice during sequential steps of the industrial

processing and functional properties of pectin fractions from the generated pomace. *Lwt*, 86, 465-472. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.030>

**Victoria-Campos C.I.**, Ornelas-Paz J. de J., Ramos-Aguilar O.P., Failla M.L., Chitchumroonchokchai C., Ibarra-Junquera V., Pérez-Martínez J. D. (2015). The effect of ripening heat processing and frozen storage on the in vitro bioaccessibility of capsaicin and dihydrocapsaicin from Jalapeño peppers in absence and presence of two dietary fat types. *Food Chemistry*, Vol. 181, Pag. 325-332. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.02.119>

Cervantes-Paz B., Yahia E.M., Ornelas-Paz J. de J., **Victoria-Campos C.I.**, Ibarra-Junquera V., Pérez-Martínez J.D., Escalante-Minakata P. (2014) Antioxidant activity and content of chlorophylls and carotenoids in raw and heat-processed Jalapeño peppers at intermediate stages of ripening. *Food Chemistry*, Vol. 146, Pag. 188-196. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.09.060>

**Victoria-Campos C.I.**, Ornelas-Paz J. de J., Yahia E.M., Failla M.L. (2013) Effect of the interaction of heat-processing style and fat type on the micellarization of lipid-soluble pigments from green and red pungent peppers (*Capsicum annuum*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, Vol. 61, Pag. 3642-3653. <https://doi.org/10.1021/jf3054559>

**Victoria-Campos C.I.**, Ornelas-Paz J. de J., Yahia E.M., Jiménez-Castro J.A., Cervantes-Paz B., Ibarra-Junquera V., Pérez-Martínez J.D., Zamudio-Flores P.B., Escalante-Minakata P. (2013) Effect of ripening, heat processing and fat type on the micellarization of pigments from Jalapeño peppers. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol.61, Pag. 9938-9949. <https://doi.org/10.1021/jf4032124>

## Capítulos de libro

Cervantes-Paz B., **Victoria-Campos C.I.**, Ornelas-Paz J. de J. (2016). Absorption of carotenoids and mechanisms involved in their health-related properties. *En: C. Stange (ed.): Carotenoids in nature, Subcellular Biochemistry*. Springer International Publishing Switzerland. pp 415 – 454.

## PARTICIPACIÓN EN EVENTOS ACADÉMICOS

### Eventos internacionales

Mendoza-León D.I. **Victoria-Campos C.I.**, Pérez-Martínez J.D., Cervantes-Paz B., Dibildox-Alvarado E., Ríos-Lugo. (2022) Propiedades reológicas y perfiles térmicos de oleogel con cera de candelilla enriquecidos con carotenoides. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Guadalajara, Jalisco, México.

Cervantes-Paz B., Yahia E.M., Ornelas-Paz J. de J., **Victoria-Campos C.I.**, Pérez-Martínez J.D. (2021) Changes in the lipid-soluble bioactive compounds and their micellarization during postharvest ripening of Hass avocado fruit. Abu Dhabi Agriculture & Food Security Conference. Abu Dhabi United Arab Emirates.

Mendoza-León D.I., **Victoria-Campos C.I.**, Pérez-Martínez J.D., Cervantes-Paz B., Dibildox-Alvarado E., Ríos-Lugo. (2021) Carotenoid Stability in oleogels with candelilla wax. Abu Dhabi Agriculture & Food Security Conference. Abu Dhabi United Arab Emirates.

Rodríguez-Escalante A.G., **Victoria-Campos C.I.**, Ríos-Lugo M.J., Ornelas-Paz J. de J., Palos-Lucio A.G., Acebo-Martínez M.L. (2020). Color de frutas y hortalizas y su asociación con la valoración antropométrica en jóvenes universitarios. V Congreso Internacional de Investigación en Ciencias de la Salud. Villahermosa, Tabasco, México. – Trabajo premiado: Primer lugar.

de la Rosa-Cuellar A., **Victoria-Campos C.I.** (2018). Antioxidantes naturales de distinta polaridad y sus efectos en el ejercicio extenuante: una revisión. Tercer Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Mazatlán, Sinaloa, México.

Rosales-Zárate V.I., **Victoria-Campos C.I.**, Juárez-Flores B.I., Huerta-Ibarra L.S., Reyes-Hernández J., Ríos-Lugo M.J. (2018). Estabilidad y bioactividad in vitro de antocianinas aisladas de diferentes matrices frutales en función de la presencia de iones divalentes. Tercer Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. Mazatlán, Sinaloa, México.

**Victoria-Campos C.I.**, Ornelas-Paz J. de J. (2014) *In vitro* micellarization of free and esterified pigments from Jalapeño peppers at intermediate ripening stages: the effect of complex food matrices. The 17<sup>th</sup> International Symposium on Carotenoids. Salt Lake City, Utah, Estados Unidos de América.

**Victoria-Campos C.I.**, Ornelas-Paz J. de J., Alvarado-Osuna C., Acosta-Muñoz C.H., Ríos-Velasco C., Ochoa-Reyes E. (2013) Micellarization and digestive stability of pigments from Jalapeño peppers at intermediate ripening stages. 7th International Congress on Pigments in Food. Novara, Italia.

Ornelas-Paz J. de J., **Victoria-Campos C.I.**, Guevara-Arauz J.C., Pérez-Martínez J.D. (2011) Ripening-related chemical changes in strawberry fruit (cv. Albion) grown under organic conditions. 4th Postharvest Unlimited. International Society for Horticultural Science. Leavenworth, Washington, Estados Unidos de América.

## Eventos nacionales

Sandoval-Castillo, M. Ríos-Lugo M. J. Luevano-Contreras C., Acebo-Martínez M., González-Acevedo O., Palos-Lucio A.G., **Victoria-Campos C.I.** (2017) Leptina plasmática y su asociación con el consumo de bebidas gaseosas. XVII Reunión Internacional de Ciencias Médicas. León, Guanajuato.

**Victoria-Campos C.I.** (2016). Efecto del procesamiento térmico en la estabilidad digestiva y biodisponibilidad de carotenoides. Primer Congreso Nacional de Nutrición. San Luis Potosí, S.L.P.

## TESIS DIRIGIDAS

### Maestría

L.N Rocío Muñoz Charqueño. Correlación de la dieta y el estado nutricional maternos con el estatus de la vitamina A en la leche materna de beneficiarias del “Programa de asistencia social alimentaria en los primeros 1000 días de vida” en San Luis Potosí”. Maestría en Salud Pública, UASLP. En proceso.

M.E. David Pardo Acosta. “Evaluación de conocimientos y prácticas interdisciplinarias de odontólogos en la incorporación de la nutrición para el manejo de la enfermedad periodontal en pacientes con enfermedades sistémicas”. Maestría en Salud Pública, UASLP. En proceso.

José Iván Vázquez Reyna. “Evaluación de determinantes psicosociales y su influencia en el consumo de frutas y hortalizas de estudiantes universitarios”. Maestría en Salud Pública. UASLP. Finalizada, septiembre 2018.

Ana Guadalupe Rodríguez Escalante. “Color de frutas y hortalizas y su asociación con la valoración antropométrica en jóvenes universitarios”. Maestría en Salud Pública. UASLP. Finalizada, Octubre, 2020.

### **Licenciatura**

Yessenia Jaqueline Hernández Puente. Diseño y evaluación de las propiedades fisicoquímicas, térmicas, sensoriales, reológicas, y de textura de un alimento elaborado con oleogel enriquecido con carotenoides de chile Jalapeño. UASLP. En proceso.

Diana Isabel Mendoza León. Propiedades reológicas y características microestructurales en oleogeles con cera de candelilla enriquecidos con carotenoides de chile Jalapeño. Licenciatura en Nutrición. UASLP. Finalizada, Diciembre, 2021.

Mariana Guadalupe Saucedo Lara. Estabilidad digestiva y actividad antioxidante in vitro de antocianinas de fresa, uva y zarzamora en función de compuestos. Licenciatura en Nutrición. UASLP. Finalizada, Octubre, 2020.

Agustín de la Rosa Cuellar. Efecto ergogénico de compuestos antioxidantes naturales de distinta polaridad en un modelo de ejercicio físico extenuante. Licenciatura en Nutrición. UASLP. Finalizada, Octubre, 2019.

Vanessa Itzel Rosales Zarate. Efecto de macro- y micro-nutrientes en la estabilidad digestiva, absorción y bioactividad *in vitro* de antocianinas. Licenciatura en Nutrición. UASLP. Finalizada, Febrero, 2018.

### **Coasesora de tesis:**

Marian Sandoval Castillo. Asociación de zinc, magnesio, cobre, y selenio con la resistencia a la insulina en población infantil con sobrepeso y obesidad. Maestría en Salud Pública. UASLP. En proceso.

María Mayela del Rosario Calderón Martínez. Detección de *Salmonella* spp en huevo de plato procedente de diferentes sistemas de producción. Maestría en Salud Pública. UASLP. En proceso.

Jessica Anahí Velázquez Sánchez. Consumo de bebidas gaseosas y su relación con marcadores de riesgo cardiovascular en adultos de San Luis Potosí. Maestría en Salud Pública. UASLP. Finalizada Octubre, 2018.

## **PROYECTOS EN DESARROLLO**

- Propiedades reológicas y características microestructurales de oleogeles con cera de candelilla enriquecidos con carotenoides de distinta.
- Aislamiento de extractos ricos en antocianinas de alta pureza a partir de diferentes matrices frutales.
- Efecto de macro- y micro-nutrientes en la estabilidad digestiva, absorción y bioactividad *in vitro* de antocianinas.

## **PREMIOS Y DISTINCIONES**

- Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Nivel 1, CONACYT. 2023–2027.
- Mención Honorífica en el 41 Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 2017. Por Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT)
- Reconocimiento a Perfil Deseable PRODEP. programa para el Desarrollo Profesional Docente, para el tipo superior (PRODEP). 2017-2023.

## **OTROS RUBROS DE EXPERIENCIA PROFESIONAL**

Miembro activo del Comité de Ética en Investigación de la Facultad de Enfermería y Nutrición de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2018 – a la fecha).

Integrante del Comité Académico de la Maestría en Salud Pública de la Facultad de Enfermería y Nutrición de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2016 – a la fecha).

Integrante de la Comisión de Desarrollo Curricular de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Enfermería y Nutrición de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2016 – 2021).

Responsable de la Academia Disciplinar Avanzada de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Enfermería y Nutrición de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí (2016 – 2021).