



**Dra. Perla Osorio
Díaz**

posorio@ipn.mx

SNI: Nivel 2

Coordinadora del Programa de DCDPB

Licenciatura en Nutrición: Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud IPN

Estudios de Maestría: Escuela Nacional de Ciencias Biológicas - IPN
Maestría en Ciencias de los Alimentos

Estudios de Doctorado: Universidad Autónoma de Querétaro
Doctorado en Ciencias de los Alimentos

Programas de Posgrado en los que participa:

- Doctorado en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos
- Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos

Línea de Investigación:

- Estudio y Aprovechamiento de Biomoléculas

Tema(s) de Estudio:

- Digestibilidad de los carbohidratos y su efecto en la salud.
- Fermentabilidad colónica *in vitro* de carbohidratos
- Desarrollo de alimentos funcionales con énfasis en carbohidratos indigestibles

Proyectos de Investigación

Estudio de intervención en población con sobrepeso y obesidad por efecto de la ingesta de glucanos y fructanos SIP 20170120

Evaluación de la fermentabilidad colónica in vitro de almidones modificados para su uso en alimentos Funcionales SIP 20161353

Fermentación colónica in vitro y carbohidratos de la fracción indigerible de xoconostle SIP 20151249

Complementación de equipo para el estudio nutricional del almidón y los componentes de la fibra dietética. PROYECTO INFRA CONACYT 252457

Publicaciones Recientes

Flores-Silva P. C., Bello-Pérez L.A., Rodríguez-Ambriz S. L., **Osorio-Díaz P.** 2017. In vitro colonic fermentation and glycemic response of high fiber gluten free snacks in rats. Journal of Functional Foods, Aceptado para su publicación

Romero-López M. R., Osorio-Díaz, P., Flores-Morales, A., Robledo, N., Mora-Escobedo, R. 2015. Chemical composition, antioxidant capacity and prebiotic effect of aguamiel (Agave atovirens) during in vitro fermentation. Revista Mexicana de Ingeniería Química, 14(2): 281-292

De La Rosa-Millán, J., Lin, A. H-M., **Osorio-Díaz, P.**, Agama-Acevedo, E., Hamaker. B. R., Bello-Pérez, L. A. 2015. Influence of annealing flours from raw and pre-cooked plantain fruit on cooked starch digestion rates. Starch/Staerke, 67 (1-2): 139-146

Almanza-Benitez, S., **Osorio-Díaz, P.**, Méndez-Montealvo, G., Islas-Hernández, J. J., Bello-Pérez, L. A. 2015. Addition of acid-treated unripe plantain flour modified the starch digestibility, indigestible carbohydrate content and antioxidant capacity of semolina spaghetti. Food Science and Technology, 62(2): 1127-1133

De la Rosa-Millán, J., Agama-Acevedo, E., **Osorio-Díaz, P.**, Bello-Pérez, L. A. 2014. Effect of cooking, annealing and storage on starch digestibility and physicochemical characteristics of unripe banana flour. Revista Mexicana de Ingeniería Química, 13(1): 151-163

Flores-Silva P.C., Berrios J. De J., Pan J., **Osorio-Díaz P.**, Bello-Pérez. 2014. Gluten-free spaghetti made with chickpea, unripe plantain and maize flours: functional and chemical properties and starch digestibility. *International Journal of Food Science and Technology* 49(9): 1985-1991

Lara-Cortés E., Martin-Belloso O., **Osorio-Díaz P.**, Barrera-Necha L.L., Sánchez-López J.A., Bautista-Baños S. 2014. Antioxidant capacity, nutritional and functional composition of edible dahlia flowers. *Revista Chapingo, Serie Horticultura* 20(1): 101-116

Osorio-Díaz P., Islas-Hernandez J. J., Agama-Acevedo E., Rodríguez-Ambríz S. L., Sánchez-Pardo M. E. and Bello-Pérez L. A. 2014. Chemical, starch digestibility and sensory characteristics of durum wheat/unripe banana flour blends for spaghetti formulation. *Food and nutrition sciences*, 5, 264-270

Ovando-Martínez M., Guzmán-Maldonado S. H., Simsek S., Bello-Pérez L. A. and **Osorio-Díaz P.** 2014. Effect of water regimes on dietary fiber, polyphenols and antioxidant capacity of black and pinto beans. *Agricultural Sciences*, 5, 342-352

Libros y Capítulos de Libros

Bello-Pérez, L. A., Flores-Silva, P. C., Agama-Acevedo E., **Osorio-Díaz, P.** 2014. Almidón resistente y de digestión lenta como alimento funcional. En: **Los alimentos funcionales: Un Nuevo reto para la industria de alimentos**. G.A. González-Aguilar, A.F González-Córdova, B. Vallejo-Cordoba, E. Álvarez-Parrilla & H.S. García (Eds.) México, D.F.: AGT Editor, S.A. pp 377-409. ISBN:978-607-7551-37-9.

Bello-Pérez, L. A., Flores-Silva, P. C., Sañudo-Barajas, **Osorio-Díaz, P.** 2014. Alimentos funcionales con alto contenido de carbohidratos indigestibles. En: **Los alimentos funcionales: Un Nuevo reto para la industria de alimentos**. G.A. González-Aguilar, A.F González-Córdova, B. Vallejo-Cordoba, E. Álvarez-Parrilla & H.S. García (Eds.) México, D.F.: AGT Editor, S.A. pp 413-446. ISBN:978-607-7551-37-9

Perla Osorio-Díaz, Maria E. Sanchez-Pardo and Luis A. Bello-Perez. 2014. **Mexican Bakery Products**. En: **Bakery Products Science and Technology**. Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman and N. Therdthai (Eds) John Wiley & Sons, Ltd., **Second Edition** New York, USA. pp 723-734. DOI: 10.1002/9781118792001.ch41

Perla Osorio-Diaz, Rubi G. Utrilla-Coello, Pamela C. Flores-Silva and Luis A. Bello-Perez. 2014 **Bakery Products of Unconventional Flours**. **En: Bakery Products Science and Technology**. Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman and N. Therdthai (Eds) John Wiley & Sons, Ltd., **Second Edition** New York, USA. pp 619-638. DOI: 10.1002/9781118792001.ch41

Tesis Dirigidas Recientes

Título de la Tesis: Estudio del Efecto hipocolesterolémico y antiinflamatorio del aguamiel (*Agave atrovirens*) *in vivo*

Alumno: María del Rosario Romero López

Programa: Doctorado en Ciencias en Alimentos

Escuela: ENCB – IPN

Fecha de examen: 2 de junio de 2015

Titulo de la Tesis: Formulación de una bebida elaborada a base de ciruela (*Spondia purpurea* L.) y evaluación de su actividad nutraceutica

Alumno: Grecia Giovanna Carrillo Martínez

Programa: Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos

Escuela: CeProBi - IPN

Fecha de examen: 15 de Diciembre de 2017

Titulo de la Tesis: Evaluación de la fermentabilidad colónica *in vitro* de fructanos de *Agave angustifolia* Haw

Alumno: Yuridia Martínez Meza

Programa: Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos

Escuela: CeProBi – IPN

Fecha de examen: 6 de Julio de 2017

Información Adicional

Libros y capítulos de libros

Bello-Pérez, L. A., Flores-Silva, P. C., Agama-Acevedo E., **Osorio-Díaz, P.** 2014. Almidón resistente y de digestión lenta como alimento funcional. En: **Los alimentos funcionales: Un Nuevo reto para la industria de alimentos.** G.A. González-Aguilar, A.F González-Córdova, B. Vallejo-Cordoba, E. Álvarez-Parrilla & H.S. García (Eds.) México, D.F.: AGT Editor, S.A. pp 377-409. ISBN:978-607-7551-37-9

Bello-Pérez, L. A., Flores-Silva, P. C., Sañudo-Barajas, **Osorio-Díaz, P.** 2014. Alimentos funcionales con alto contenido de carbohidratos indigestibles. En: **Los alimentos funcionales: Un Nuevo reto para la industria de alimentos.** G.A. González-Aguilar, A.F González-Córdova, B. Vallejo-Cordoba, E. Álvarez-Parrilla & H.S. García (Eds.) México, D.F.: AGT Editor, S.A. pp 413-446. ISBN:978-607-7551-37-9

Perla Osorio-Díaz, Maria E. Sanchez-Pardo and Luis A. Bello-Perez. 2014. **Mexican Bakery Products.** En: **Bakery Products Science and Technology.** Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman and N. Therdthai (Eds) John Wiley & Sons, Ltd., **Second Edition** New York, USA. pp 723-734. DOI: 10.1002/9781118792001.ch41

Perla Osorio-Díaz, Rubi G. Utrilla-Coello, Pamela C. Flores-Silva and Luis A. Bello-Perez. 2014 **Bakery Products of Unconventional Flours.** En: **Bakery Products Science and Technology.** Weibiao Zhou, Y. H. Hui, I. De Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman and N. Therdthai (Eds) John Wiley & Sons, Ltd., **Second Edition** New York, USA. pp 619-638. DOI: 10.1002/9781118792001.ch41