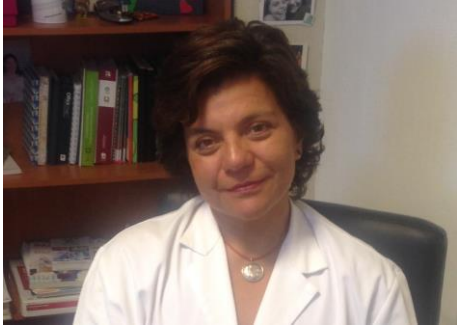


<b>NOMBRE:</b> Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi.	
	<b>ÁREA DE INTERÉS:</b>  Bioaccesibilidad de compuestos bioactivos, fibra dietética, actividad antioxidante, digestibilidad del almidón.
<b>LINEA DE INVESTIGACIÓN:</b>	Conservación e industrialización de frutas y hortalizas.
<b>CUERPO ACADÉMICO:</b>	ITTEP-CA-1 “Ciencia y Tecnología de Frutas y Hortalizas”.
<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>	
<b>LICENCIATURA:</b>	Licenciada en Química, Universidad La Salle A.C.
<b>MAESTRÍA:</b>	Maestría en Desarrollo de Productos Bióticos, Instituto Politécnico Nacional.
<b>DOCTORADO:</b>	Nutrición, Universidad Complutense de Madrid.
<b>RECONOCIMIENTOS:</b>	S.N.I. Nivel 2.  Miembro del Comité Técnico Académico de la Red Nacional de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos Funcionales y Nutracéuticos de CONACYT ( <a href="http://www.alfanutra.com">www.alfanutra.com</a> ).  Vocal del Consejo Directivo de la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos (AMECA) 2015-2017.
<b>PUBLICACIONES RECIENTES:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Blancas-Benítez, F.J., Avena-Bustillos, R. J, Carl, O.W, Montalvo-González, E., <b>Sáyago-Ayerdi, S.G.</b>, Hugh T. <b>2015</b>. Addition of dried ‘Ataulfo’ mango (<i>Mangifera indica</i> L) by-products as a source of dietary fiber and polyphenols in starch molded mango snacks. <i>Journal of Food Science and Technology</i>. DOI 10.1007/s13197-015-1855-7.</li> <li>James Ramírez-Maganda, Francisco J Blancas-Benítez, Victor M Zamora-Gasga, Luis A Bello-Pérez, Juscelino Tovar, <b>Sonia G Sáyago-Ayerdi</b>. <b>2015</b>. Nutritional properties and phenolic content of a bakery product substituted with a mango (<i>Mangifera indica</i>) ‘Ataulfo’ processing by-product. <i>Food Research International</i>. <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.03.004">http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.03.004</a>.</li> <li>Blancas-Benitez, F.J. Gilberto Mercado-Mercado, Ana E Quirós-Sauceda, Efigenia Montalvo-González, Gustavo A González-Aguilar, <b>Sonia G. Sáyago-Ayerdi</b>. <b>2015</b>. Bioaccessibility of polyphenols associated to dietary fiber and <i>in vitro</i> kinetics release of polyphenols in Mexican ‘Ataulfo’ mango (<i>Mangifera indica</i> L) by-products. <i>Food &amp; Function</i>, 6, 859-868 DOI: 10.1039/C4FO00982G, ISSN 2042-6496.</li> <li>Victor Manuel Zamora-Gasga, Guadalupe Loarca-Piña, Pedro Alberto Vázquez-Landaverde, Rosa Isela Ortiz-Basurto, Juscelino Tovar, <b>Sonia G. Sáyago-Ayerdi</b>. <b>2015</b> In vitro colonic fermentation of food ingredients isolated from Agave tequilana Weber var. azul applied on granola bars. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 60, 766-772. ISSN: 0023-6438.</li> </ol>	

5. **Sáyago-Ayerdi, S.G.**, Raquel Mateos, Rosa I. Ortiz-Basurto, Carlota Largo, José Serrano, Ana Belén Granado-Serrano, Beatriz Sarriá, Laura Bravo, María Tabernero. **2014**. Effects of consuming diets containing Agave tequilana dietary fibre and jamaica calyces on body weight gain and redox status in hypercholesterolemic rats, Food Chemistry. 148, 54-59. ISSN: 0308-8146.

No. Total de Publicaciones: **35**

**ESTUDIANTES/PROYECTOS DE TESIS/ DE 2012 A LA FECHA:**

1. M.C. Francisco Javier Blancas Benítez / Estudio de la bioaccesibilidad de compuestos fenólicos y metabolitos de la fermentación colónica en el fruto de guayaba (*Psidium guajava* L) / 2014.
2. M.C. Victor Manuel Zamora Gasga / Estudio del efecto de metabolitos colonicos producidos a partir de la ingesta de patrones dietéticos en la salud del colon / 2013.
3. M.C. Gilberto Mercado Mercado / Estudio de la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de carotenos en los sub-productos de mango (*Mangifera indica*) 'Ataulfo' / 2013.

**E-mail:** [sonia.sayago@gmail.com](mailto:sonia.sayago@gmail.com)

**Tel. Oficina:** (311) 211-9400 Ext. 328