



Dra. Marilena Antunes Ricardo

Profesora Investigadora de la Unidad de Alimentos Saludables
Sistema Nacional de Investigadores II

Contacto:

✉ imarilena.antunes@tec.mx

🌐 <https://tec.mx/es/investigacion/instituto-de-investigacion-sobre-obesidad/unidad-de-alimentos-saludables>

Educación

- Doctorado en Biotecnología – Tecnológico de Monterrey, México (2014)
- Maestría en Química Analítica – Universidad de los Andes, Venezuela (2007)
- Licenciatura: Farmacéutico – Universidad de los Andes, Venezuela (2004)

Áreas de investigación

- Alimentos funcionales en el sistema inmune y su relación con obesidad
- Aprovechamiento de subproductos para el desarrollo de ingredientes funcionales con actividad anti-obesogénica
- Evaluación de la bioaccesibilidad, biodisponibilidad y metabolismo de compuestos activos simulando procesos patológicos haciendo uso de en plataformas *in vitro*.

Publicaciones destacadas:

1. Peña-Vázquez, G. I., Arredondo-Arenillas, A., Serrano-Sandoval, S. N., & Antunes-Ricardo, M. (2024). Functional foods lipids: unraveling their role in the immune response in obesity. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1-22. <https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2382942>
2. Ortega-Hernández, E., Martínez-Alvarado, L., Acosta-Estrada, B. A., & Antunes-Ricardo, M. (2023). Solid-State Fermented Pineapple Peel: A Novel Food Ingredient with Antioxidant and Anti-Inflammatory Properties. *Foods*, 12(22), 4162. <https://doi.org/10.3390/foods12224162>
3. Ortega-Hernández, E., Camero-Maldonado, A. V., Acevedo-Pacheco, L., Jacobo-Velázquez, D. A., & Antunes-Ricardo, M. (2023). Immunomodulatory and Antioxidant Effects of Spray-Dried Encapsulated Kale Sprouts after In Vitro Gastrointestinal Digestion. *Foods*, 12(11), 2149. <https://doi.org/10.3390/foods12112149>

Premios y reconocimientos:

- 25 Mujeres en la Ciencia en Latinoamérica y Canadá 4ta edición 2024. Otorgado por la empresa 3M, Ciudad de México 2024.
- Premio Mujer Tec 2024, Categoría Ciencias. Otorgado por el Tecnológico de Monterrey, Monterrey, México 2024.

Proyectos actuales:

- Convocatoria Ciencia de Frontera (CF-2023-G-669) Activación de la respuesta inmune antitumoral inducida por compuestos presentes en el nopal (*Opuntia ficus-indica*) sobre células de cáncer colorrectal. Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCYT).
- Development of a food prototype with prickly pear seed lipids: Evaluation of its *in vitro* and *in vivo* anti-obesogenic potential.
- Development of chickpea sprouts enriched with micronutrients as a functional ingredient with anti-obesogenic effects.