



Universidad Autónoma de Tamaulipas
“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional

UAT



Exponen en la UAT nuevos avances en nutrición y ciencias.
LO QUE SE SABE.

Expone la UAT mas avances en nutrición y ciencias alimentarias.
CAMPANARIO por MARTIN SANCHEZ TREVIÑO.

Exponen en la UAT avances en nutrición y ciencias de alimentos.
Prepara la UAT 'Mujeres universitarias en la ciencia'.

Exponen en la UAT avances de nutrición.

8 de febrero

#UNIVERSIDAD

Exponen en la UAT nuevos avances en nutrición y ciencias



IMPORTANCIA DE LA NUTRIGENOMICA, NUTRIGENETICA Y MICROBIOTA EN LA NUTRICION

DRA NIMBE TORRES Y TORRES
DEPTO DE FISIOLOGIA DE LA NUTRICION
INCMNSZ





EL FRIJOL

FUENTE DE FIBRA Y PROTEINA



● La Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa Aztlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), realizó por la vía virtual la conferencia “Importancia de la nutrigenómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición”, en el marco del 6o. Congreso Nacional de la Licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos.

REYNOSA, TAMAULIPAS.-

LO QUE SE SABE:



-La ponencia fue dictada por la Dra. Nimbe Torres y Torres, investigadora del Instituto de Fisiología de la Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición "Salvador Zubirán".

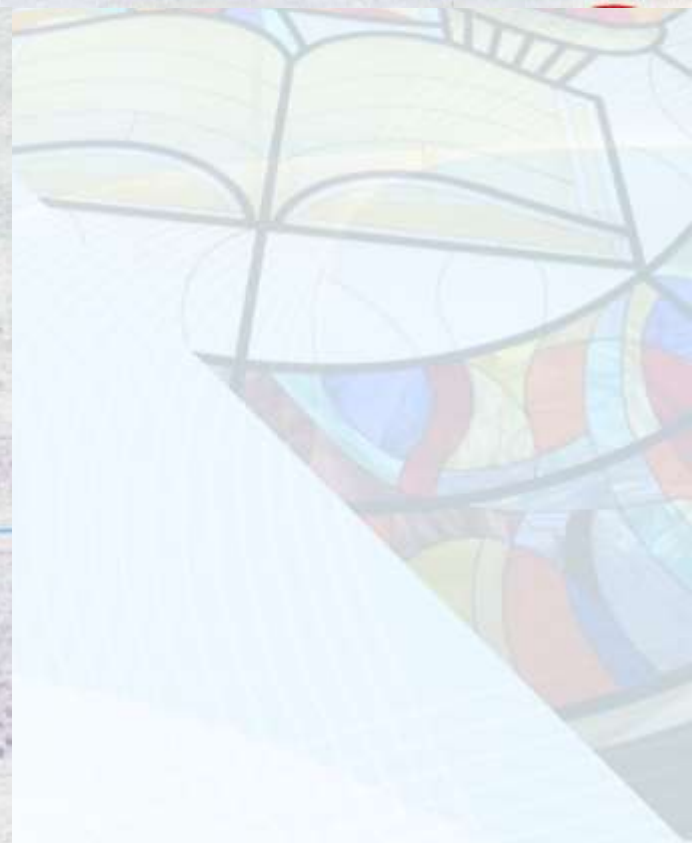
-Con Doctorado por el Instituto de Investigaciones Biomédicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la expositora cuenta con una patente otorgada en el 2017, gracias sus estudios sobre suplementos alimenticios.

-Habló de los trabajos que ha realizado en el Ins-

tituto de Fisiología de la Nutrición, y que han arrojado importantes avances en materia de tecnología de los alimentos.

-En ello hizo referencia a estudios sobre la proteína de soya, de la cual se sabe que por su patrón de aminoácidos e isoflavonas, tiene un efecto en el páncreas disminuyendo la secreción de insulina y el depósito de triglicéridos en el hígado y la formación de hígado graso.

-Explicó también que hay muchos alimentos mexicanos que se conocen muy poco en la literatura internacional, "este fue el caso del nopal, que sirve para disminuir la intolerancia a la glucosa y a la inflamación de bajo grado, que se conoce como Endotoxemia Metabólica".



IUAT EL MERCURIO

Expone la UAT más avances en nutrición y ciencias alimentarias

Realiza, por la vía virtual, la conferencia 'Importancia de la nutrigenómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición'

La Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa Aztlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), realizó por la vía virtual la conferencia "Importancia de la nutrigenómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición", en el marco del 6o. Congreso Nacional de la Licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos.

La ponencia fue dictada por la Dra. Nimbe Torres y Torres, investigadora del Instituto de Fisiología de la Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición "Salvador Zubirán".

Con Doctorado por el Instituto de Investigaciones Biomédicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la expositora cuenta con una patente otorgada en el 2017, gracias a sus estudios sobre suplementos alimenticios.

Habló de los trabajos que ha realizado en el Instituto de Fisiología de la Nutrición, y que han arrojado importantes



que se conocen muy poco en la literatura internacional, "este fue el caso del nopal, que sirve para disminuir la intolerancia a la glucosa y a la inflamación de bajo grado, que se conoce como Endotoxemia Metabólica".



avances en materia de tecnología de los alimentos.

En ello hizo referencia a estudios sobre la proteína de soya, de la cual se sabe que por su patrón de aminoácidos e isoflavonas, tiene un efecto en el páncreas disminuyendo la secreción de insulina y el depósito de triglicéridos en el hígado y la formación de hígado graso.

Explicó también que hay muchos alimentos mexicanos



"Nos pusimos a investigar y ahora ya sabemos que en una dieta alta en grasas y azúcares, (el nopal) disminuye el desequilibrio que pueda existir en la microbiota intestinal, disminuyendo la inflamación, reduciendo la intolerancia a la glucosa y los triglicéridos", agregó, tras mencionar que esta investigación obtuvo el Premio Nacional de Ciencia y Tecnología en el 2017.

IMPORTANCIA DE LA NUTRIGENOMICA, NUTRIGENETICA Y MICROBIOTA EN LA NUTRICION

DRA. NIMBE TORRES Y TORRES
DEPTO DE FISIOLOGIA DE LA NUTRICION
INCMNSZ

EL FRIJOL

FUENTE DE FIBRA Y PROTEINA

IUAT

VERDAD, BELLEZA, PROBIIDAD

UAT EL MERCURIO

{ CAMPANARIO }

MARTÍN SÁNCHEZ TREVIÑO

Y en otro tema, la Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa Aztlán, de la Universidad Autónoma de Tamaulipas celebró por la vía virtual la conferencia “Importancia de la nutrigenómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición”, en el marco del 60. Congreso Nacional de la Licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos. La ponencia fue dictada por la Dra. Nimbe Torres y Torres, investigadora del Instituto de Fisiología de la Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición “Salvador Zubirán”.



el proceso de registro para los adultos mayores, y tras los fallos en el sistema, más de 75 mil personas mayores de 60 años en Tamaulipas ya se anotaron para recibir la inmunización cuando lleguen las dosis

PÁGINAS - 08/97

Exponen en la UAT avances en nutrición y ciencias de alimentos

La Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa Axtlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), realizó por la vía virtual la conferencia "Importancia de la nutrigénómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición", en el marco del 60. Congreso Nacional de la Licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos.

La ponencia fue dictada por la Dra. Nimbe Torres y Torres, investigadora del Instituto de Fisiología de la Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición "Salvador Zubirán".

Con Doctorado por el Instituto de Investigaciones Biomédicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la expositora cuenta con una patente otorgada en el 2017, gracias sus estudios sobre suplementos alimenticios.

Habló de los trabajos que ha realizado en el Instituto de Fisiología de la Nutrición, y que han arrojado importantes avances en materia de tecnología de los alimentos.

En ello hizo referencia a estudios sobre la proteína de soya, de





INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN
Salvador Zubirán

IMPORTANCIA DE LA NUTRIGENOMICA, NUTRIGENETICA Y MICROBIOTA EN LA NUTRICION

DRA. NIMBE TORRES Y TORRES
DEPTO. DE FISILOGIA DE LA NUTRICION
INCMNSZ

REALIZAN CONFERENCIA virtual "Importancia de la nutrigénómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición"

la cual se sabe que por su patrón de aminoácidos e isoflavonas, tiene un efecto en el páncreas disminuyendo la secreción de insulina y el depósito de triglicéridos en el hígado y la formación de hígado graso.


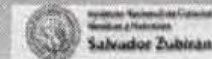
Explicó también que hay muchos alimentos mexicanos que se conocen muy poco en la literatura internacional, "este fue el caso del nopal, que sirve para disminuir la intolerancia a la glucosa y a la inflamación de bajo grado, que se conoce como Endotoxemia Metabólica".

"Nos pusimos a investigar y ahora ya sabemos que en una dieta alta en grasas y azúcares, (el nopal) disminuye el desequilibrio que pueda existir en la micro biota intestinal, disminuyendo la inflamación, re-

duciendo la intolerancia a la glucosa y los triglicéridos", agregó, tras mencionar que esta investigación obtuvo el Premio Nacional de Ciencia y Tecnología en el 2017.

Entre otros proyectos, describió el trabajo con las semillas de chía, descubriendo que aumenta la oxidación de ácidos grasos y disminuye la litogénesis. Entre otros importantes avances y conocimientos obtenidos en sus investigaciones, mencionó los resultados de estudios sobre el frijol, entre los cuales, se destaca que ayuda a disminuir la ganancia de peso, y que además tiene un efecto importante en la micro-biota intestinal, ya que provoca que crezcan las bacterias buenas para el organismo.

Foto • Especial • Expreso-La Razón

IMPORTANCIA DE LA NUTRIGENOMICA, NUTRIGENETICA Y MICROBIOTA EN LA NUTRICION

DRA. NIMBE TORRES Y TORRES
DEPTO. DE FISILOGIA DE LA NUTRICION
INCMNSZ



EL FRIJOL

FUENTE DE FIBRA Y PROTEINA






el proceso de registro para los adultos mayores, y tras los fallos en el sistema, más de 75 mil personas mayores de 60 años en Tamaulipas ya se anotaron para recibir la inmunización cuando lleguen las dosis

PÁGINAS • 06/07

LUNES 8 DE FEBRERO DE 2021 • CD. MANTE, TAMAULIPAS, MÉXICO

• AÑO XVIII • NO. 8281 • \$10.00

Prepara la UAT 'Mujeres universitarias en la ciencia'

En el marco del Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia, que se celebra el 11 de febrero, la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), a través de la Secretaría de Investigación y Posgrado, realizará el evento denominado "Mujeres Universitarias en la Ciencia".

La actividad virtual se desarrollará a través de la plataforma Facebook Live en la página oficial de la UAT, con el propósito de presentar la trayectoria académica y científica de las investigadoras de la universidad.

El evento se transmitirá los días 10 y 11 de febrero de 11:00 a 12:30 horas, y contará con la participación de la Dra. Ana

Bertha Ríos Alvarado, la Dra. Juana María Coronado Blanco, la Dra. Sofía Alvarado Reyna, la Dra. Octelina Castillo Ruíz, la Dra. Yesenia Sánchez Tovar y la Dra. Josefina Guzmán Acuña.

El Día Internacional de la Mujer y la Niña en la Ciencia, que se celebra cada año el 11 de febrero, fue aprobado por la Asamblea General de las Naciones Unidas con el fin de lograr la igualdad de género, el empoderamiento y la participación plena y equitativa en la ciencia para las mujeres y las niñas.

Esta fecha conmemorativa, es un recordatorio de que las mujeres y las niñas desempeñan un papel fundamental en las comunidades de ciencia y tecnología y que su participación debe fortalecerse.

En el plano internacional, la celebración está dirigida por la UNESCO y ONU-Mujeres, en colaboración con instituciones y organismos de la sociedad civil.



LA ACTIVIDAD virtual se desarrollará a través de la plataforma Facebook Live en la página oficial de la UAT

Foto • Especial • Expreso-La Razón



Exponen en la UAT avances de nutrición



SE REALIZÓ VÍA VIRTUAL LA CONFERENCIA "IMPORTANCIA DE LA NUTRIGENÓMICA, NUTRIGENÉTICA Y MICROBIOTA EN LA NUTRICIÓN", EN EL MARCO DEL 60. CONGRESO NACIONAL DE LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN Y CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS

STAFF
EXPRESO-LA RAZÓN

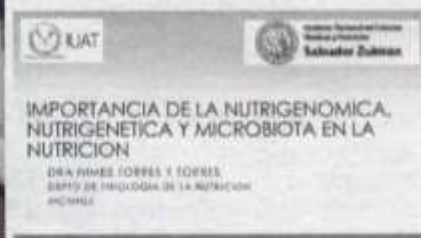
La Unidad Académica Multidisciplinaria Reynosa Aztlán (UAMRA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), realizó por la vía virtual la conferencia "Importancia de la nutrigenómica, nutrigenética y microbiota en la Nutrición", en el marco del 60. Congreso Nacional de la Licenciatura en Nutrición y Ciencias de los Alimentos.

La ponencia fue dictada por la Dra. Nimbe Torres y Torres, investigadora del Instituto de Fisiología de la Nutrición del Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición "Salvador Zubirán".

Con Doctorado por el Instituto de Investigaciones Biomédicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la expositora cuenta con una patente otorgada en el 2017, gracias sus estudios sobre suplementos alimenticios.

Habló de los trabajos que ha realizado en el Instituto de Fisiología de la Nutrición, y que han arrojado importantes avances en materia de tecnología de los alimentos.

En ello hizo referencia a estu-



ORGANIZAN IMPORTANTE conferencia sobre el avance de la nutrición y ciencia de los alimentos.

dios sobre la proteína de soya, de la cual se sabe que por su patrón de aminoácidos e isoflavonas, tiene un efecto en el páncreas disminuyendo la secreción de insulina y el depósito de triglicéridos en el hígado y la formación de hígado graso.

Explicó también que hay muchos alimentos mexicanos que se conocen muy poco en la literatura internacional, "este fue el caso del nopal, que sirve para disminuir la intolerancia a la glucosa

y a la inflamación de bajo grado, que se conoce como Endotoxemia Metabólica".

"Nos pusimos a investigar y ahora ya sabemos que en una dieta alta en grasas y azúcares, (el nopal) disminuye el desequilibrio que pueda existir en la microbiota intestinal, disminuyendo la inflamación, reduciendo la intolerancia a la glucosa y los triglicéridos", agregó, tras mencionar que esta investigación obtuvo el Premio Nacional de Ciencia y Tecnología en el 2017.



IUAT