



Dr. Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez

gquinter@ipn.mx

SNI: Nivel 1

Licenciatura en Nutrición: (CICS – IPN) 1976-1981

Estudios de Maestría: M. en C. en Atención Integral de Salud Social (ESM-IPN) 1985-1998
M. en C. de los alimentos (UAB) 1999-2000

Estudios de Doctorado: Doctorado en Nutrición Tecnología e Higiene de los Alimentos (UAB) 2000-2003

Especialización: Especialidad en Entornos Virtuales de Aprendizaje (OEI) 2014-2015

Redes: Red de Salud del IPN

Programas de Posgrado en los que participa:

- Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos
- Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales

Línea de Investigación:

- Evaluación del efecto biológico nutricional de ingredientes y alimentos funcionales
- Diseño y desarrollo de ingredientes y alimentos funcionales para la nutrición

Tema(s) de Estudio:

- Obtención y caracterización de compuestos bioactivos como ingredientes de alimentos funcionales.
- Diseño y formulación de alimentos funcionales.
- Evaluación in vivo del efecto de alimentos o ingredientes sobre la salud y nutrición.
- Evaluación del estado de nutrición en poblaciones

Proyectos de Investigación

SIP 2017. Proyecto multidisciplinario elaboración de utensilios comestibles con salvado de arroz (consta de 4 módulos)

SIP 20195175. Módulo diseño y fabricación de utensilios comestibles de salvado de arroz

SIP 20170186, 20180373. Desarrollo de dos alimentos funcionales a partir de salvado de arroz, para su inclusión como refrigerios en la dieta de población

SIP 20160640. Prevalencia de insulinoresistencia en población obesa

SIP 20150877. Evaluación del índice glucémico de tortillas

Publicaciones Recientes

Quintero Gutiérrez AG, González Rosendo G, Gutiérrez Trujillo J, Puga Díaz R, Villanueva Sánchez J. (2018). **Prevalencia de conductas alimentarias de riesgo y síndrome metabólico en escolares adolescentes del estado de Morelos.** *Nutrición Hospitalaria*; 35 (4):796-804. DOI:<http://dx.doi.org/10.20960/nh.1618>

Javier Villanueva-Sánchez, **Adrián Guillermo Quintero-Gutiérrez,** Guillermina González Rosendo (2016). **Early interventions to prevent childhood obesity: the case of Mexico.** *Anales de la Real Academia de Farmacología* Vol. 82, Suplemento: 121-134.

Adrián Guillermo Quintero-Gutiérrez, Guillermina González-Rosendo, Javier Polo Pozo & Javier Villanueva-Sánchez. (2016). **Heme iron concentrate and iron sulfate added to chocolate biscuits: effects on hematological indices of mexican schoolchildren.** *Journal of the American College of Nutrition.* 35:6, 544-551. DOI: <https://doi.org/10.1080/07315724.2015.1060875>

Guillermina González Rosendo, Javier Villanueva Sánchez, Victor Eduardo Alcantar Rodríguez y **Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez** (2015). **Sobrepeso y obesidad en niños y adolescentes de escuelas de tiempo completo de Morelos, México**. *Nutrición Hospitalaria*; 32(6): 2588-2593. ISSN: 0212-1611

Tesis Dirigidas Recientes

Efecto del tratamiento por alta presión hidrostática sobre compuestos bioactivos del salvado de arroz. Rosalia Ramos Ortiz. **(En proceso)**. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Extracción y caracterización de γ -oryzanol del salvado de arroz. Rodrigo Jaime Báez. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. 2018. CeProBi-IPN.

Caracterización del salvado de arroz de cultivos morelenses. Beatriz Analí Zamora Méndez. 2018. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Desarrollo y caracterización de una botana elaborada a partir de salvado de arroz. María del Carmen Guzmán Vázquez. 2018. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Evaluación de parámetros de proceso en equipo estabilizador para la obtención de salvado de arroz de calidad como ingrediente funcional. Daniel Caballero Torres. 2017. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Validación de la técnica para medir la capacidad antioxidante total por fotoquimioluminiscencia. Abigail Benitez Estrada. 2017. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Diseño y evaluación de un refrigerio para adultos obesos. Sandra Albavera Arce. 2017. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Desarrollo de una tortilla adicionada con *Ulva clathrata* y evaluación de su índice glucémico. Alarcón Carmona Román Manuel. 2016. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.

Elaboración de un alimento rico en antioxidantes y evaluación de su efecto en humanos, Rodríguez García Iker. 2015. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN.