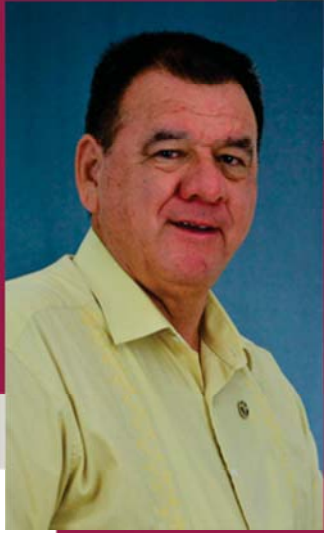


Dr. Adrián G. Quintero Gutiérrez



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: 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 20200513. Diseño y fabricación de utensilios comestibles de Salvado de arroz

SIP 20200878. Establecimiento de una línea de producción piloto de mezclas de salvado de arroz para fabricar artículos biodegradables para el sector alimentario

SIP 2017. (2019-2020) Programa 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 20180373. Desarrollo de dos alimentos funcionales a partir de salvado de arroz, para su inclusión como refrigerios en la dieta de población

Publicaciones Recientes

Javier Villanueva-Sánchez, Abigail Benítez-Estrada, Guillermina González-Rosendo, Victor Eduardo Alcantar-Rodríguez, Rubén Puga-Díaz y **Adrián Guillermo Quintero-Gutiérrez**. Determinación de la capacidad antioxidante total de alimentos y plasma humano por fitoquimioluminiscencia. Correlación con ensayos fluorescentes (FRAP) y espectrofotométricos (ORAC). TIP Revista Especializada en Ciencias Químico-Biológicas. Aceptado

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

Estabilidad de los utensilios comestibles de salvado de arroz durante su uso. 2020. Izchel Sampayo Ramos. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Desarrollo de un producto de panificación adicionado con salvado de arroz y evaluación de sus propiedades funcionales y tecnológicas. Rodrigo Jaime Báez (en proceso). Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN

Hidrólisis de fibra insoluble a soluble del salvado de arroz. María José León Núñez. 2020. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Efecto del tratamiento por alta presión hidrostática sobre compuestos bioactivos del salvado de arroz. Rosailia Ramos Ortiz. 2019. Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos. CeProBi-IPN

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