



valcantarr@ipn.mx

Licenciatura en Nutrición: CICS-IPN (2004-2008)

Estudios de Maestría: Maestría en Ciencias en Desarrollo de Productos Bióticos
CeProBi-IPN (2009-2011)

Programas de Posgrado en los que Participa

- Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales

Línea de Investigación

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

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 20160655 Masa muscular y pérdida de peso corporal en personas con sobrepeso y obesidad. (Participante).

SIP 20171438 Diseño de un alimento funcional tipo snack con salvado de arroz (*Oriza sativa*) y harina de maíz (Sea maíz). (Participante).

SIP 20180843 Estudio de vida de anaquel de un alimento tipo snack, elaborado con harina de maíz y salvado de arroz. (Participante).

Proyecto Multidisciplinario 2019 Registro SIP 2017 Elaboración de utensilios comestibles de salvado de arroz. (Participante).

SIP 20195370 Evaluación de biodegradabilidad y biotoxicidad de los utensilios comestibles de salvado de arroz. (Director).

SIP 20195175 Formulación de utensilios comestibles de salvado de arroz. (Participante)

SIP 20195115 Evaluación del efecto nutricional de los utensilios comestibles de salvado de arroz. (Participante).

SIP 20196772 Evaluación de la biodegradabilidad, biotoxicidad y compostabilidad de matrices poliméricas basadas en salvado de arroz como sustituto de plástico de un solo uso en el sector alimentario. (Participante).

SIP 20200516 Evaluación de biodegradabilidad y biotoxicidad de los utensilios comestibles de salvado de arroz. (Director).

SIP 20210075 Evaluación de biodegradabilidad y biotoxicidad de los utensilios comestibles de salvado de arroz. (Director).

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. ISSN: 2395-8723

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

Diseño de una propuesta para evaluar los patrones de alimentación en pacientes del Hospital de la Mujer de Yauatepec, Morelos. 2021. Dulce Alejandra Sandoval García Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Diseño de una propuesta para evaluar los patrones de alimentación en pacientes del Hospital de la Mujer de Yauatepec, Morelos. 2021. Dulce Alejandra Sandoval García Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Desarrollo y caracterización de un cono para helado elaborado con salvado de arroz. 2021. Alfonso Sánchez Quintero. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Evaluación de biodegradabilidad de utensilios de salvado de arroz. 2020. Miroslava Carrillo Narciso. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Diseño de una intervención nutricional para evaluar el efecto del consumo de utensilios de salvado de arroz. Iván Rodríguez Patiño. 2020. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Elaboración y caracterización de una “congelada” con salvado de arroz. 2020. Diana Peñaloza Abad. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Índice glucémico y carga glucémica de un alimento preparado con maíz (picadita) en escuelas primarias del estado de Morelos. 2018. Tamara Vargas Hernández. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Efecto de un mazapán adicionado con salvado de arroz sobre la fermentabilidad colónica y biomarcadores. 2017. Paulina Andrea Gutiérrez Guaní. Especialidad en Nutrición y Alimentos Funcionales. CeProBi-IPN

Consumo de antioxidantes y riesgo cardiovascular de acuerdo al IMC en adolescentes del estado de Morelos. 2017. Rodrigo Jaime Baéz. Licenciatura en Nutrición. Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Congresos

2016

- **Desarrollo de una tortilla sustituida con *Ulva clathrata* y evaluación de su índice glucémico en humanos**, extranjero, **Congreso Internacional en Ciencias Alimentarias y Biotecnología**, Quintero Gutiérrez AG, Alarcón Carmona RM, Gutiérrez Trujillo J, **Alcantar Rodríguez VE** y Solano Navarro A, México
- **Evaluación de la funcionalidad del rediseño del equipo estabilizador de salvado de arroz**, Internacional, **2° Congreso Internacional Alimentos Funcionales y Nutraceuticos**, Javier Villanueva Sánchez, Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez, Guillermina González Rosendo, Rubén Puga Díaz, **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez** y Daniel Caballero Torres. México

2017

- **Índice glucémico en alimentos compuestos**, Nacional, **2° Congreso Estudiantil de Investigación en Nutrición del Centro Interdisciplinario de Ciencias de la Salud Unidad Milpa Alta**, **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez**. México

2018

- **Efecto de un mazapán con salvado de arroz en la fermentabilidad colónica y biomarcadores**. Internacional, **XVIII Congreso Latinoamericano de Nutrición**, **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez**, Guillermina González Rosendo, Javier Villanueva Sánchez, Rubén Puga Díaz, Paulina Andrea Gutiérrez Guaní y Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez. México

2020

- **Índice glucémico y carga glucémica de una “picadita” expedida en primarias del estado de Morelos.** Internacional, **Conferencia de la Fundación Iberoamericana de Nutrición.** **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez**, Guillermina González Rosendo, Javier Villanueva Sánchez, Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez, Tamara Vargas Hernández y Jesús Gutiérrez Trujillo

2021

- **Utensilios comestibles de salvado de arroz: una alternativa sostenible.** Internacional, **1er Congreso Virtual Internacional: Alimentación, nutrición e innovación Universidad Veracruzana.** **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez**
- **Composición nutricional y funcionalidad de agitadores comestibles de salvado de arroz.** Nacional, **XLII Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química.** Izchel Sampayo Ramos, **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez**, Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez, Guillermina González Rosendo y Jordi Saldo Periago
- **Cambios en la composición química de totopos de maíz adicionados con salvado de arroz fritos y horneados.** Nacional, **XLII Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química.** Laura Elisabeth Morales Martínez, Carlos López González, Jordi Saldo Periago, Gybran Eduardo Reyes Navarrete, **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez** y Javier Villanueva Sánchez
- **Evaluación de cambios morfológicos y estructurales de fracción soluble de salvado de arroz obtenida de hidrólisis enzimática asistida por alta presión.** Nacional, **XLII Encuentro Nacional de la Academia Mexicana de Investigación y Docencia en Ingeniería Química.** Araceli Solano Navarro, Laura Huicochea Castrejón, Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez, Rubén Puga Díaz y **Victor Eduardo Alcantar Rodríguez**