

# DR. JESÚS ALBERTO QUEZADA GALLO

**Departamento:** Ingeniería Química Industrial y de Alimentos.

**Línea de investigación:** Ciencia e Ingeniería de los Materiales con Aplicaciones Potenciales.

**Ubicación de Oficina:** Edificio F segundo nivel cubículo 15.

**Email:** [jesus.quezada@ibero.mx](mailto:jesus.quezada@ibero.mx)

Egresado de Ingeniería Bioquímica en la Universidad Autónoma de Aguascalientes, realizó estudios de maestría y doctorado en la Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée a la Nutrition et a l'Alimentation (ENSBANA), de la Universidad de Borgoña, en Francia. Se especializó en el tema de transferencias de moléculas pequeñas (agua, oxígeno, aromas de alimentos) a través de películas comestibles a base de polisacáridos o de proteínas, en comparación con las propiedades barrera de los plásticos. Desde entonces, su trabajo de investigación se ha enfocado en las propiedades funcionales de biopolímeros, principalmente en las interfaces: Aplicados ya sea como cubiertas comestibles en alimentos, como cubiertas de materiales microencapsulados, o como agentes de mejora de las propiedades de alimentos. Ha trabajado o colaborado en diferentes ocasiones con instituciones gubernamentales relacionadas con el aseguramiento de la calidad de los alimentos, así como empresas del ramo privado en proyectos de desarrollo de productos. Ha participado en 25 congresos nacionales e internacionales, ha publicado más de 30 artículos en revistas científicas y 5 capítulos de libros especializados, además de dirigir diversos proyectos de investigación y tesis de licenciatura y posgrado. Actualmente es profesor y coordinador del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Iberoamericana Ciudad de México.

## INTERESES DE INVESTIGACIÓN:

- Entendimiento del comportamiento físico-químico de las interfaces biopoliméricas.
- Estudio de los mecanismos de transporte de moléculas activas con funciones en alimentos.
- Diseño de recubrimientos y empaques comestibles y o biodegradables.

## VINCULACIÓN:

- Universidad de Borgoña Dijon Francia
- Universidad de Lille Francia
- Universidad de Napoles. Italia

## PROYECTOS REPRESENTATIVOS:

- Producción y conservación de metabolitos con potencial comercial a partir de cepas aisladas de fermentados y residuos orgánicos.
- Estudio de las propiedades funcionales de soluciones poliméricas emulsionadas como recubrimientos activos de frutas regionales mexicanas de exportación.

## PUBLICACIONES REPRESENTATIVAS:

- 1.2016. *Colorimetry Technique as a Tool for Determining Release Kinetics and Mass Transfer Parameters of Anthocyanins Encapsulated in W1/O/W2 Double Emulsions*. Mónica Escobar Blanco, **J. Alberto Quezada Gallo**, K. Shaindel Estrada Arias, Ruth Pedroza Islas, Int. J. Food Eng. Vol. 12 Pag. 615-615
- 2.2012. *Microencapsulation of Coenzyme Q10 in Poly(ethylene glycol) and Poly(lactic acid) with Supercritical Carbon Dioxide*. María del Socorro Vergara Mendoza, Hiro Humberto Ortiz Estrada, Juana González Martínez **Jesús Alberto Quezada Gallo**, Ind. Eng.Chem. Res. Vol. 51 Pag. 5840-5840
- 3.2012 *VIABILITY OF SOME PROBIOTIC COATINGS IN BREAD AND ITS EFFECT ON THE CRUST MECHANICAL PROPERTIES*, R.Altamirano-Fortoul R. Moreno-Terrazas **J.A. Quezada-Gallo** C.M. Rosell, food hydrocolloids Vol. 29 Pag. 166-166