

Dr. Jesús Alberto Quezada Gallo  
[jesus.quezada@ibero.mx](mailto:jesus.quezada@ibero.mx)  
Tel. +52 (55) 5950-4000 Ext. 7372



Doctor y Maestro en Ciencias de la Alimentación por Ecole Nationale Supérieur de Biologie Appliquée a la Nutrition et a l'Alimentation, Université de Bourgogne, Dijon (Francia). Ingeniero Bioquímico por la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Premio Innovación Salón del Empaque, Paris. 1996

#### **Proyectos de Investigación:**

- Formulación de materiales microestructurados funcionales en dióxido de carbono supercrítico.
- Obtención de productos de panificación para necesidades específicas.
- Optimización de técnicas para el desarrollo de emulsiones dobles estabilizadas con polímeros naturales y sintéticos: aplicación potencial y funcionalidad.
- Estudio de las propiedades funcionales de soluciones poliméricas emulsionadas como recubrimientos activos de frutas regionales mexicanas de exportación.

#### **Productividad académica más relevante:**

- Colorimetry Technique as a Tool for Determining Release Kinetics and Mass Transfer Parameters of Anthocyanins Encapsulated in W1/O/W2 Double Emulsions. Mónica Escoba Blanco, J. Alberto Quezada Gallo. K. Shaindel Estrada Arias. Ruth Pedroza Islas, Int. J. Food Eng. Vol. 12, pág. 615.
- Quezada-Gallo, J. A.; Propiedades y aplicaciones de materiales hidrófobos en recubrimientos comestibles, en Películas y recubrimientos comestibles: Propiedades y aplicaciones en alimentos; Editorial Trillas, ISBN: 978-607- 437-192-5, 2012, pp. 191-218.
- Vergara-Mendoza, María del Socorro; Ortiz-Estrada, Ciro; González-Martínez, Juana; Quezada-Gallo, Jesús; Microencapsulation of coenzyme Q10 in poly(ethylene glycol) and poly(lactic Acid) with supercritical carbon dioxide; Industrial & Engineering Chemistry Research DOI: 10.1021/ie2014839. Publication Date (Web): December 13, 2011. Copyright © 2011, American Chemical Society.
- Quezada-Gallo, J. A.; Delivery of food additives and anti-microbials using edible films and coatings, en Edible films and coatings for food applications, Springer, Londres, pp. 319-338, 2009.

- Aplicación de biopolímeros formadores de película en productos de panificación, en Alternativas tecnológicas para la elaboración y la conservación de productos panificados; Universidad Nacional de Córdoba, Argentina, ISBN: 978-950-33-0739-7, pp. 297-327, 2009.