

DR. JOSE ALBERTO GALLEGOS INFANTE

Miembro del SNI: Nivel II

Profesor con Perfil Promep

Laboratorio: Productos Naturales, UPIDET

Teléfono: (618) 818-5402 y 818-6936 ext. 111

Email: agallegos@itdurango.edu.mx; josealbertogallegosinfante@gmail.com

Línea de Investigación:

Alimentos Funcionales y Nutracéuticos.

Línea de Trabajo de investigación:

Físicoquímica de alimentos, procesamiento, modelamiento en ingeniería en alimentos

Estudios:

- Doctorado.** Ciencia de los Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro, México. 2000
Maestría. M.C. Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro 1995
Licenciatura. Ingeniero en Alimentos. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. 1992

Reconocimientos:

- 3er lugar Premio Francisco Estrada en Ciencia y Tecnología. Gobierno de San Luis Potosí, 1992
- 1er Lugar Premio Coca-Cola, categoría profesional , Coca-Cola, 1995
- Medalla al mérito Luis Donaldo Colosio. Categoría Posgrado. Fundación Colosio, capítulo Durango 2005
- 1er Premio en Ciencia y Tecnología, categoría Ingeniería 2008. Gobierno del estado de Durango.
- Premio a la asesoría de la mejor tesis de Posgrado en Ingeniería Bioquímica 2009, DGEST México 2009.
- 1er lugar Ciencia y Tecnología, categoría desarrollo industrial, Gobierno del estado de Durango. 2012.
- Premio a la dirección de la mejor tesis de doctorado del estado de Durango, Durango 2012.
- 1er Lugar. Poster, categoría profesional, Congreso Internacional de Ciencias Alimentarias, Sonora, México. 2013.
- 1er lugar Ciencia y Tecnología, categoría desarrollo industrial, Gobierno del estado de Durango. 2015.

Proyectos de investigación Recientes (Solo como investigador responsable):

1. *Desarrollo de procesos "Ad-hoc" para la obtención de alimentos funcionales con afectación mínima a los compuestos bioactivos, influencia de tiempo, temperatura, pH, matriz y composición. (En evaluación en la Convocatoria Fronteras de la Ciencia – Conacyt, 2017).*
2. *Evaluación de la bioaccesibilidad y biodisponibilidad de nutraceuticos contenidos en organogeles emulsificados y su efecto biológico en modelos de cáncer de mama in vitro e in vivo. (En evaluación en la Convocatoria Atención a Problemas Nacionales – Conacyt, 2017).*
3. *Fortalecimiento del laboratorio de cromatografía y espectrometría de masas en las áreas metabolómica e inocuidad alimentaria en la zona centro-norte del país. (En evaluación Convocatoria de apoyo al fortalecimiento y desarrollo de la infraestructura científica y tecnológica 2017).*

4. *Estudio de la estabilidad fitoquímica de infusiones salvilla (Buddleja scordioides) y sus implicaciones para la obtención de concentrados con alta capacidad antioxidante. (Convocatoria Apoyo a la Investigación científica, Aplicada, Desarrollo Tecnológico e Innovación 2017).*
5. *Estabilidad de emulsiones formuladas con organogeles en condiciones simuladas de digestión y su evaluación sobre la capacidad de ser empleadas como agentes de liberación de nutraceuticos en células Caco-2. Clave 241241. Convocatoria de Investigación Ciencia Básica 2014. Conacyt F5- Profesor Investigador.*
6. *Adquisición de un sistema de espectrometría de masas de tipo triple cuadrupolo para el fortalecimiento del área de proteómica y metabolómica que permita incrementar la competitividad científica de la zona centro norte del País. Clave 224651. Convocatoria de apoyo al fortalecimiento y desarrollo de la infraestructura científica y tecnológica 2014.*
7. *Incremento de la biodisponibilidad oral de la quercetina por medio de organogeles comestibles. Clave 5317.14-P. Convocatoria de Apoyo a la Investigación Científica y Desarrollo Tecnológico de los Programas Educativos del Sistema Nacional de Institutos Tecnológicos 2014.*
8. *Estudio nutrigenómico de bebidas funcionales obtenidas de plantas medicinales, empleando modelos in vivo y un modelo celular humano gastro-intestinal. 5070.13-P. DGEST*
9. *Nanotecnología y omic's para el estudio de nutraceuticos. Fortalecimiento de redes académicas - PRODEP/PROMEP (2012 - 2016).*
10. *Evaluación de biodisponibilidad de compuestos fenólicos de infusiones de Quercus resinosa microencapsulados. 3347.10-P. DGEST - 2010.*
11. *Alternativas para la elaboración de productos alimenticios a base de compuestos fenólicos provenientes de encino. DGO-2010-C02-144369. Fondo Mixto - Durango.*

PUBLICACIONES

2016. Díaz-Rivas, J.O.;, Rocha-Guzmán, N.E.;, Gallegos-Infante, J.A.;, Moreno-Jiménez, M.R.;, González-Laredo, R.F. (2016). Gastroprotective activities of *Buddleja scordioides*. Role of phytochemicals against inflammation (REVIEW). *J. Chem. Biol. Ther.* 1:2
2016. Cháirez-Ramírez, M. H., Moreno-Jiménez, M. R., González-Laredo, R. F., Gallegos-Infante, J. A., & Rocha-Guzmán, N. E. (2016). LUPANE-TYPE TRITERPENES AND THEIR ANTI-CANCER ACTIVITIES AGAINST MOST COMMON MALIGNANT TUMORS: A REVIEW. *EXCLI JOURNAL*, 15, 758-771.
- Medina-Torres, L., Santiago-Adame, R., Calderas, F., Gallegos-Infante, J. A., González-Laredo, R. F., Rocha-Guzmán, N. E., ... & Manero, O. (2016). Microencapsulation by spray drying of laurel infusions (*Litsea glaucescens*) with maltodextrin. *Industrial Crops and Products*, 90, 1-8.
2016. Vazquez-Cabral, D., Valdez-Fragoso, A., Rocha-Guzman, N. E., Moreno-Jimenez, M. R., Gonzalez-Laredo, R. F., Morales-Martinez, P. S., ... & Gallegos-Infante, J. A. Effect of pulsed electric field (PEF)-treated kombucha analogues from *Quercus obtusata* infusions on bioactives and microorganisms. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 34, 171-179.
2015. Cháirez-Ramírez, M. H., Sánchez-Burgos, J. A., Gomes, C., Moreno-Jiménez, M. R., González-Laredo, R. F., Bernad-Bernad, M. J., ... & Rocha-Guzmán, N. E. (2015). Morphological and release characterization of nanoparticles formulated with poly (dl-lactide-co-glycolide)(PLGA) and lupeol: In

vitro permeability and modulator effect on NF- κ B in Caco-2 cell system stimulated with TNF- α . Food and Chemical Toxicology. In Press.

2015. Santiago-Adame, R., Medina-Torres, L., Gallegos-Infante, J. A., Calderas, F., González-Laredo, R. F., Rocha-Guzmán, N. E., ... & Bernad-Bernad, M. J. (2015). Spray drying-microencapsulation of cinnamon infusions (*Cinnamomum zeylanicum*) with maltodextrin. *LWT-Food Science and Technology*, 64(2), 571-577.

2015. Díaz-Rivas J. O., Herrera-Carrera E., Gallegos-Infante J. A., Rocha-Guzmán N. E., González-Laredo R. F., Moreno-Jiménez M. R., Ramos-Gómez M., Reynoso-Camacho R., Larrosa-Pérez, M., Gallegos-Corona, M.A. (2015). Gastroprotective potential of *Buddleja scordioides* Kunth *Scrophulariaceae* infusions; effects into the modulation of antioxidant enzymes and inflammation markers in an in vivo model. *Journal of Ethnopharmacology*. Aceptado.

2014. Rocha-Amador, O. G., Gallegos-Infante, J. A., Huang, Q., Rocha-Guzman, N. E., Moreno-Jimenez, M. R., & Gonzalez-Laredo, R. F. (2014). Influence of Commercial Saturated Monoglyceride, Mono-/Diglycerides Mixtures, Vegetable Oil, Stirring Speed, and Temperature on the Physical Properties of Organogels. *International Journal of Food Science*. Aceptado

2014. C.I. Delgado-Nieblas, J.J. Zazueta-Morales, J.A. Gallegos-Infante, E. Aguilar-Palazuelos, I.L. Camacho-Hernández, C.A. Ordorica-Falomir, M. Pires de Melo & A. Carrillo-López. *CyTA - Journal of Food.*, (2014). Aceptado.

2014 Camacho-Hernández, Irma; Zazueta-Morales, José; Gallegos-Infante, Jose-Alberto; Aguilar-Palazuelos, Ernesto; Rocha-Guzmán, Nuria; Navarro-Cortéz, Ricardo; Jacobo-Valenzuela, Noelia; Gómez-Aldapa, Carlos. (2013). Effect of extrusion conditions on the physicochemical characteristics and anthocyanin content of blue corn third generation snacks. *CyTA - Journal of Food*. Aceptado.

2014. Estrella Edith Arce-Arce, José Alberto Gallegos-Infante, Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, Rocío Moreno-Jiménez, Juan de Dios Figueroa-Cárdenas, Argelia Nazdira Montelongo-Montelongo. Effect of infrared heating on the physicochemical properties of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) flour. *CyTA- Journal of Food*. Aceptado

2013. Gonzalo García-Tapia, Dr. Guillermo Barba-Quintero, Jose-Alberto Gallegos-Infante, Ramón Pacheco-Aguilar, Juan A Cortés-Ruiz, Jose A Ramirez. (2013). Influence of physical damage and freezing on histamine concentration and microbiological quality of yellowfin tuna during processing. *Ciencia e Tecnología de Alimentos*. Aceptado.

60. 2013 EFECTO DEL PROCESAMIENTO TÉRMICO SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE PINOLE A BASE DE VAINAS DE MEZQUITE (*PROSOPIS LAEVIGATA*). ISSN 1947:6337 (EN PRENSA), José A. Gallegos-Infante*, Nuria E. Rocha-Guzman, Ruben F. Gonzalez-Laredo & Mayra A. Garcia-Casas, *CyTA Journal of Food*, Vol. , Pag.1-10, Index by JCR in Spanish

59. 2013 MICROENCAPSULATION BY SPRAY DRYING OF GALLIC ACID WITH NOPAL MUCILAGE (*OPUNTIA FICUS INDICA*). ISSN 0023:6438, L. Medina-Torres, E.E. García-Cruz, F. Calderas, R.F. González Laredo, G. Sánchez-Olivares, J.A. Gallegos-Infante, N.E. Rocha-Guzmán, J. Rodríguez-Ramírez, *LWT-Food Science and Technology*, Vol.50, Pag.642-650, Index by JCR ,

2013 EVALUATION OF CULINARY QUALITY AND ANTIOXIDANT CAPACITY FOR MEXICAN COMMON BEANS (*PHASEOLUS VULGARIS* L.) CANNED IN PILOT PLANT. ISSN 1985:4668 (ACEPTADO), N. E. Rocha-Guzman, J. A. Gallegos-Infante*, R. F. Gonzalez-Laredo, V. Cervantes-Cardoza, R. Reynoso-Camacho,

Ramos-Gomez, M., Garcia-Gasca, T, De Anda Salazar A. , *International Food Research Journal*, Vol. , Pag.1-10, Index by CAS,

2013 PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF OAK (QUERCUS RESINOSA) LEAF INFUSIONS ENCAPSULATED BY SPRAY DRYING. ISSN 2212-4292, Gallegos-Infante, JA*, Rocha-Guzman NE, Gonzalez-Laredo, RF, Medina-Torres, L, Gomez-Aldapa, CA, Ochoa-Martinez, LA, Martinez-Sanchez, CE, Hernandez-Santos, B., Rodriguez-Ramirez, J., *Food Bioscience*, Vol. , Pag.1-20, Index,

2012 A NONINVASIVE METHOD TO IDENTIFY LARVAE IN APPLES BASED ON WAVELETS. ISSN 1935:5130, Francisco J. Godínez-García, Jesús Celis-Porras, Rubén Guerrero-Rivera, Eduardo Gamero-Inda, Sergio Valle-Cervantes, José-Alberto Gallegos-Infante, Gabriel Luna-Barcena, Federico Hann-Schlam and Manuel Rocha Fuentes, *Food and Bioprocess Technology*, Vol.5, Pag.568-578, Index by JCR ,

2012 CHEMICAL EVALUATION, ANTIOXIDANT CAPACITY, AND CONSUMER ACCEPTANCE OF SEVERAL OAK INFUSIONS. ISSN 1750:3841, Rocha-Guzmán, N.E. , Medina-Medrano, J.R., Gallegos-Infante, J.A., Gonzalez-Laredo, R.F., Ramos-Gómez, M., Reynoso-Camacho, R., Guzmán-Maldonado, H., González-Herrera, S.M., *Journal of Food Science*, Vol.77, Pag.162-166, Index by JCR

53. 2012 CHARACTERIZATION AND OPTIMIZATION OF EXTRUSION COOKING FOR THE MANUFACTURE OF THIRD-GENERATION SNACKS WITH WINTER SQUASH (CUCURBITA MOSCHATA D.) FLOUR. ISSN:0009-0352, Delgado-Nieblas, C., Aguilar-Palazuelos, E., Gallegos-Infante, A., Rocha-Guzmán, N., Zazueta-Morales, J., Caro-Corrales, J., *Cereal Chemistry*, Vol.89, Pag.65-72, Index by JCR

2012 EFFECT OF EXTRUSION COOKING ON THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF EXTRUDED HALF PRODUCT SNACKS MADE OF YELLOW CORN AND PUMPKIN FLOURS. ISSN 1556:3758, Nuria Elizabeth Rocha-Guzman, José Alberto Gallegos-Infante*, Carlos Iván Delgado-Nieblas, José de Jesús Zazueta-Morales, Rubén Francisco González-Laredo, Verónica Cervantes-Cardoza, Fernando Martínez-Bustos, Ernesto Aguilar-Palazuelos. *International Journal of Food Engineering*, Vol.8, Pag.1-12, Index by JCR

2012 EFFECT OF THE ADDITION OF COMMON BEAN FLOUR ON THE COOKING QUALITY AND ANTIOXIDANT CHARACTERISTICS OF SPAGHETTI. ISSN 1338:5178, José Alberto, Gallegos-Infante*, Marisol, García Rivas, Sam, Chang , Frank, Manthey, Rong Fang, Yao, Rosalía, Reynoso-Camacho, Nuria Elizabeth, Rocha-Guzmán, Rubén Francisco, González-Laredo. *The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, Vol.2, Pag.730-744, Index

2012 THE INFLUENCE OF DIFFERENT TIME DURATIONS OF THERMAL PROCESSING ON BERRIES QUALITY. ISSN 0956:7135, Arancibia-Avila, P., Namiesnik, J., Toledo, F., Werner, E., Martínez-Ayala, A.L., Rocha-Guzmán, N.E., Gallegos-Infante, J.A., Gorinstein, S., *Food Control*, Vol.26, Pag.587-593, Index by JCR ,

2011 SYNCHROTRON X-RAY SCATTERING ANALYSIS OF THE INTERACTION BETWEEN CORN STARCH AND AN EXOGENOUS LIPID DURING HYDROTHERMAL TREATMENT. ISSN 0733:5210, Ernesto Hernández-Hernández, Ph.D.; Carlos A Ávila-Orta, Ph.D.; Benjamin S Hsiao, Ph.D.; Javier Castro-Rosas, Ph.D.; José A Gallegos-Infante, Ph.D.; Juliana Morales-Castro, Ph.D.; Luz A Ochoa-Martínez, Ph.D.; Carlos Alberto Gómez-Aldapa, Ph.D., *Journal of Cereal Science*, Vol.54, Pag.69-75, Index by JCR

2011 PHYSICOCHEMICAL, TECHNOLOGICAL PROPERTIES, AND HEALTH-BENEFITS OF CUCURBITA MOSCHATA DUCHENSE VS. CEHUALCA. A REVIEW. ISSN 0963:9969, Jacobo-Valenzuela, N., Maróstica-

Junior, M.R , Zazueta-Morales, J.D.J., Gallegos-Infante, J.A., *Food Research International*, Vol.44, Pag.2587-2593, Index by JCR

2011 STUDY OF THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRACTS OBTAINED FROM CACTUS PEAR CLADODES (OPUNTIA FICUS INDICA) AFTER A CONVECTIVE DRYING. ISSN 1097:0010, Medina-Torres L., Calderas-García F., Vernon-Carter E.J., Gallegos-Infante J.A., Rocha-Guzmán N.E., Jiménez-Alvarado R, *J. of the Science of food and agriculture*, Vol.91, Pag.1001-1005, Index by JCR

2011 CHEMICAL AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF WINTER SQUASH (CUCURBITA MOSCHATA D.). ISSN 0255-965X, Noelia JACOBOVALENZUELA, José de Jesús ZAZUETA-MORALES, José Alberto GALLEGOS-INFANTE, Floridelia AGUILAR-GUTIERREZ, Irma Leticia CAMACHO-HERNÁNDEZ, Nuria Elizabeth ROCHA-GUZMAN, Rubén Francisco GONZALEZ-LAREDO, *Notula Botanicae*, Vol.39, Pag.34-40, Index by JCR

2011 CHROMATOGRAPHIC ANALYSIS OF BIOACTIVE PROANTHOCYANIDINS FROM QUERCUS DURIFOLIA AND QUERCUS EDUARDII BARKS. ISSN 1233:2356, Rosales-Castro, M., González-Laredo, R., Rocha-Guzmán, N., Gallegos-Infante, J., Peralta-Cruz, J., Morré, J., Karchesy, J., *Acta Chromatographica*, Vol.23, Pag.521-529, Index by JCR

41. 2011 MIXING AND TEMPERING EFFECT ON THE RHEOLOGICAL AND PARTICLE SIZE PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE COATINGS. ISSN 1947:6337, Quiñones-Muñoz, T., Gallegos-Infante, J.A.*, Rocha-Guzmán, N.E., Ochoa-Martínez, L.A., Morales-Castro, J., González-Laredo, R.F., Medina-Torres, L., *CyTA - Journal of Food*, Vol.9, Pag.109-113, Index by JCR

2010 MECHANICAL PROPERTIES OF OVALBUMIN GELS FORMED AT DIFFERENT CONDITIONS OF CONCENTRATION, IONIC FORCE, PH AND AGING TIME. ISSN 1935:5130, Luis Medina-Torres, Fausto Calderas, José Alberto Gallegos-Infante*, Ruben-Francisco Gonzalez-Laredo, Nuria Elizabeth Rocha-Guzman and Federico Harte, *Food and Bioprocess Technology*, Vol.3, Pag.150-154, Index by JCR ,

2010 EFFECT OF PROCESSING ON THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRACTS FROM MEXICAN BARLEY (HORDEUM VULGARE) CULTIVAR. ISSN 0308:8146, J.A. Gallegos-Infante*, N.E. Rocha-Guzman, R.F. Gonzalez-Laredo and J. Pulido-Alonso, *Food Chemistry*, Vol.119, Pag.903-906, Index by JCR

2010 EFFECT OF THE ADDITION OF COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.) FLOUR ON THE IN VITRO DIGESTIBILITY OF STARCH AND UNDIGESTIBLE CARBOHYDRATES IN SPAGHETTI. ISSN 1750:3841, Jose-Alberto, Gallegos-Infante*, Luis Arturo, Bello-Perez, Nuria Elizabeth, Rocha-Guzman, Ruben Francisco, Gonzalez-Laredo, Martha, Avila-Ontiveros , *Journal of Food Science*, Vol.75, Pag.151-156, Index by JCR

2010 EFFECT OF HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION ON THE PHYSICAL AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF QUERCUS RESINOSA INFUSIONS ENCAPSULATED BY SPRAY-DRYING. ISSN 1750:3841, Nuria Elizabeth, Rocha-Guzmán; José Alberto, Gallegos-Infante; Rubén Francisco, González-Laredo; Federico, Harte, Luis, Medina-Torres, Luz Aracelí, Ochoa-Martínez and Marcela, Soto-García, *Journal of Food Science*, Vol.75, Pag.67-51, Index by JCR ,

2010 QUALITY OF SPAGHETTI PASTA CONTAINING MEXICAN COMMON BEAN FLOUR (PHASEOLUS VULGARIS L.). ISSN 0308:8146, J.A. Gallegos-Infante*, N.E. Rocha-Guzman, R.F. Gonzalez-Laredo, L.A. Ochoa-Martínez, N. Corzo, L.A. Bello-Perez, L. Medina-Torres and L.E. Peralta-Alvarez, *Food Chemistry*, Vol.119, Pag.1544-1549, Index by JCR

Libros

2 libros editados

14 capítulos de libros publicados

Gestión editorial

Miembro de los comités editorial de las revistas:

CienciaUAT

Food Research International

Docencia:

Diseño Estadístico de Experimentos, Fisicoquímica de alimentos, Ingeniería de Alimentos, Fisicoquímica de lípidos, Nanotecnología, Fundamentos de Investigación, Seminario de Investigación, Taller de Investigación, Seminario predoctoral y Proyecto de Tesis.
Periodo: 2010-2017

Tesis Dirigidas:

- Doctorado: 9
- Maestría: 25
- Licenciatura: 2

Revisor de revistas

Journal Agricultural and Food Chemistry
LWT- Food Science and Technology
International Journal of Food Science and Technology
Journal of Food Biochemistry
Applied Thermal Engineering
Revista Mexicana de Ingeniería Química
Food Chemistry
International Journal of Food Science and Technology
Journal of Food Quality
Journal of Food Texture
Food and Bioprocess Technology
Food Hydrocolloids
African Journal of Biotechnology
Revista de la Sociedad Brasileña de Química
Journal of the science of food and agriculture
Journal of Food Science
Food Science and Technology International
Pakistan Journal of Scientific and Industrial Research
Food and Bioproducts Processing
Bioagro
Agrociencia

Natural Products Research
Food Research International
Journal of Food Science and Technology (India)
CyTA Journal of Food
Plant Foods for Human Nutrition
Industrial Crops and Products
European Journal of Medicinal Plants
Applied Biochemistry and Biotechnology
Journal of Essential Oil Research
Journal of Food and Nutrition Research
Food Control

Evaluador de agentes externos de financiamiento científico

Evaluador de programas de Posgrado en México (PNPC) y Argentina (CONICET)

Evaluador de proyectos de investigación de diversas organizaciones

- Conacyt-Ciencia básica
- Sagarpa – Conacyt
- Fomix – Dgo
- Fomix – Jalisco
- Fomix – Veracruz
- Fomix - Gto
- INNOVATEC
- PROINNOVA
- Secretaria de Economía – Conacyt
- Fundación Produce Chihuahua
- Fundación Produce Guanajuato
- Fundación Produce Aguascalientes
- Proyectos internos Universidad Autónoma de Aguascalientes
- Proyectos Internos Universidad Autónoma de Sinaloa
- Proyectos Internos Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD, A.C)
- Proyectos Internos centro de Investigación y Asistencia Tecnológica del Estado de Jalisco (CIATEJ, A.C)