



Dr. Iván Andrés Luzardo Ocampo

Profesor investigador de la Unidad de Alimentos Saludables
Sistema Nacional de Investigadores Nivel I

Contacto:



[Ivan Luzardo Ocampo](#)



ivanluzardo@tec.mx



<https://tec.mx/es/investigacion/instituto-de-investigacion-sobre-obesidad/unidad-de-alimentos-saludables>

Educación

- Doctor en Ciencias de los Alimentos, Universidad Autónoma de Querétaro (México) (2020)
- Maestro en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Universidad Autónoma de Querétaro (México) (2016)
- Ingeniero de Alimentos, Universidad del Quindío (Colombia) (2013).

Áreas de investigación

- Impacto de prototipos de cereales y leguminosas en modelos de obesidad *in vitro* e *in vivo*.
- Simulación de digestión gastrointestinal *in vitro*.
- Efecto de metabolitos alimenticios en modulación de microbiota y sus diferentes ejes.

Publicaciones destacadas

1. “Physicochemical, nutraceutical, and sensory evaluation of a milk-type plant-based beverage of extruded common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) added with iron. *Food Chemistry*, 453, 139602. 2024. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.139602>
2. “The diversity of gut microbiota at weaning is altered in prolactin-receptor null mice”. *Nutrients*, 15(15), 3447. 2023. <https://doi.org/10.3390/nu15153447>
3. “Obesity-derived alterations in the lactating mammary gland: a focus on prolactin”. *Molecular and Cellular Endocrinology*, 559, 111810. 2023. <https://doi.org/10.1016/j.mce.2022.111810>

Premios y reconocimientos

- Profesor Ayudante – Programa FAO/Universidad Autónoma de Madrid (2024).
- Lindau 2022 71st Nobel Conferences & Mars Corporation Fellow (2022).
- American Society for Nutrition’s Global Nutrition Early Scholar Research Award (2021).

Proyectos actuales

- Efecto anti-obesogénico de matrices alimenticias diseñadas a base de maíces pigmentados nativos.
- Efecto anti-inflamatorio *in vitro*, *in vivo*, e *in silico* de bayas nativas.