

JESÚS ENRIQUE CHAN HIGUERA



Nacido en Hermosillo, Sonora, Jesús Enrique Chan Higuera incursionó en sus estudios profesionales en 2006 cuando ingresó a la Licenciatura en Químico en Alimentos en la Universidad de Sonora. Continuó con su formación académica en el programa de Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos en el Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. En 2019 egresó del programa de Doctorado en Ciencias de los Alimentos, donde participó en la modalidad de doble doctorado internacional en conjunto con la Universidad Miguel Hernández. Actualmente labora como Técnico Académico en el Departamento de Ciencias Químico-Biológicas de la Universidad de Sonora.

Entre su producción científica, el Dr. Chan Higuera cuenta con ocho artículos de divulgación científica en revistas indizadas, un capítulo de libro, ponencias en cinco congresos internacionales y ha participado como asesor en dos tesis de maestría relacionadas con la actividad biológica de recursos marinos. Además, ha participado como ponente en cursos de educación continua y como organizador en simposios internacionales. Forma parte del Sistema Nacional de Investigadoras e Investigadores como Candidato, desde enero de 2021.

Las líneas de investigación que el Dr. Chan desarrolla son la química y bioquímica de los macro y microcomponentes de los productos marinos, así como al aprovechamiento de las especies marinas como fuentes de agentes nutracéuticos en modelos *in vitro* e *in vivo*, y su aplicación en la industria alimentaria.

El Dr. Chan colabora de manera activa con investigadores del DIPA y de otras instituciones, realizando investigación científica orientada al aprovechamiento de residuos pesqueros (como la piel de calamar y otros subproductos) y de especies de bajo valor comercial (como la medusa bola de cañón). Dentro de las aplicaciones contempladas está la obtención de compuestos bioactivos, así como la incorporación de los mismos en matrices alimentarias complejas para evaluar su efecto sobre propiedades físicas, químicas, sensoriales y otros atributos particulares de los alimentos.

Correo electrónico: enrique.chan@unison.mx