

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Saab Rincón Gloria	56227640	gsaab@ibt.unam.mx;	Instituto de Biotecnología, UNAM. Lab. 9 (Ingeniería de Proteínas) en Cuernavaca, Morelos.	Bioquímica y Biotecnología	Ingeniería de alfa-amilasas para producción de alquil-glucósidos
Dra. Pérez Chabela María de Lourdes	58044717 (oficina), cel. 5513555853	lpch@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, laboratorio de Bioquímica de Macromoléculas.	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización de los principales metabolitos producidos por bacterias ácido lácticas probióticas y productoras de rivo flavina
Dra. Sánchez de Jiménez Estela	56225277	estelas@unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 103	Bioquímica y Biotecnología	Sobre-expresión de proteínas de interés agroquímico en maíz por el modelo intragénico
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Expresión transitoria de la enzima Cas9 modificada en cultivo de tejidos de Chile (Capsicum annum L 'serrano')
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Transformación de cultivo de tejidos de Chile (Capsicum annum L 'serrano') con una construcción que codifica para una pirofosfatasa de endógena, bajo un promotor endógeno
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Modelado in silico de la estructura tridimensional de pirofosfatasas inorgánicas solubles de Capsicum annum L. y predicción de sus posibles sitios activos y regulatorios
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Filogenia de las pirofosfatasas inorgánicas solubles en plantas y su relación con la posible subfuncionalización de estas enzimas

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. González Ortega Emmanuel	56229013	emmanuelgo@ieciologia.unam.mx	Instituto de Ecología, UNAM. Lab. de Genética Molecular, Desarrollo y Evolución de Plantas.	Bioquímica y Biotecnología	Desarrollo y optimización de herramienta de monitoreo de secuencias recombinantes en maíz
Dr. González Ortega Emmanuel	56229013	emmanuelgo@ieciologia.unam.mx	Instituto de Ecología, UNAM. Lab. de Genética Molecular, Desarrollo y Evolución de Plantas.	Bioquímica y Biotecnología	Aspectos de Bioseguridad desde el enfoque de Seguridad e Inocuidad Alimentarias. El maíz transgénico en México
Dra. Sánchez Jaramillo Edith	41605110	esanchez@imp.edu.mx;	Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz. Lab. de Neuroendocrinología Molecular. Dirección de Investigaciones en Neurociencias	Bioquímica y Biotecnología	Estudiar la interacción de las neuronas que sintetizan al péptido TRH o CRH en el NPV del hipotálamo de la rata y su relación con la respuesta a un ayuno prolongado
Dra. Gutiérrez Aguilar Ruth	52289917 ext. 4509	ruthgutierrezhimfg@gmail.com;	Hospital Infantil de México, Federico Gómez	Bioquímica y Biotecnología	Efecto de la inhibición de GFAT en la glucosilación de proteínas
Dra. Loza Tavera Herminia de Jesús	56225280	hlozat@unam.mx;	Facultad de Química, Lab. 105 del Conjunto E.	Bioquímica y Biotecnología	Aislamiento de genes que codifiquen proteínas con actividades xenobióticas a partir de genotecas de consorcios microbianos y hongos filamentosos con capacidad de degradar poliuretano
Dra. Martínez Arellano Isadora	5531041729	imartineza@conacyt.mx;	CCADET, Depto. de Instrumentación y medición/Grupo de Ingeniería de Proceso.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Determinación de la vida de anaquel sensorial de suplementos de origen vegetal

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Ponce Alquicira Edith	58044726	pae@xanum.uam.mx;	UAM- Iztapalapa, Lab. S-132	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Determinación de la vida de anaquel en productos cárnicos empacados con altas presiones hidrostáticas
Ing. Gil Garza Héctor	*	*	Mondeléz Internacional	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Actualización del Protocolo de Validación de Vida de Anaquel para Productos Terminados
Ing. Flores Tapia José Rogelio	*	*	Mondeléz Internacional	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Optimización en la formulación de gomas de mascar
Ing. Mendoza Juárez Mónica	*	*	Mondeléz Internacional	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Metodología para evaluación de estabilidades en Caramelos
Dra. Hernández Camacho Yazmín Eburne	58363636 ext. 5673	yhernandez@lacostena.com.mx;	Lab. de Investigación y Desarrollo de Conservas la Costeña, S.A. de C.V., ubicado en vía Morelos 268, Col. Santa Ma. Tulpetlac, Ecatepec, Edo. De México. C.P. 055400	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Mejora de la textura de tamales en envase flexible
QA Zamudio Rodríguez Rubén	5558641243	ruben.zamudio@symrise.com;	Symrise S. de R.L. de C.V., calzada Unión 7, Complejo Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Edo. De México. CP 54730.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Validación de cinética de muerte de microorganismos por procesamiento térmico en pasteurizador por lotes para diferentes bebidas
Dr. Navarro Ocaña Armando	56232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Genotipificación de <i>Escherichia coli</i> enteropatógena aislada de niños menores de dos años

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Navarro Ocaña Armando	56232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Patrones de resistencia a los antimicrobianos y su relación con la producción de β -lactamasas en cepas de E. coli O104 y O9:K9
Dr. Durán Hinojosa Ulises	56233600 ext. 8712	UDuranH@iingen.unam.mx;	Instituto de Ingeniería, UNAM. Laboratorio de Ingeniería Ambiental.	Microbiología	Cambios metabólicos y dinámica poblacional del proceso de producción de energía por vía anaerobia a partir de lodos de purga
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	56228602, ext. 1312	marisol.cordova@ccadet.unam.mx;	CCADET, UNAM. Lab. de Ingeniería de Proceso	Microbiología	Caracterización microbiológica y fisicoquímica de suplementos alimenticios de origen vegetal durante el almacenamiento
M en C Ortega Mendoza Valeria	59051000 ext. 53037	valerortega@gmail.com;	SENASICA, Tecamac. Centro Nacional de Referencia en Detección de Organismos Genéticamente Modificados, Subdirección de Secuenciación y Bioinformática	Microbiología	Confirmación de un método para la identificación de bacterias de interés agroalimentario de la plataforma 3500 Genetic Analyzer
M en C Hernández Pérez Cindy Fabiola	50051000 ext. 53037	fabiola.hernandez.perez@outlook.com;	SENASICA, Tecamac. Centro Nacional de Referencia en Detección de Organismos Genéticamente Modificados, Subdirección de Secuenciación y Bioinformática	Microbiología	Filogeografía y genes de resistencia a antimicrobianos en Salmonella spp. de México

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
M en C Maya Lucas Otoniel	50051000 ext. 53037	otto94@gmail.com;	SENASICA, Tecamac. Centro Nacional de Referencia en Detección de Organismos Genéticamente Modificados, Subdirección de Secuenciación y Bioinformática	Microbiología	Identificación y caracterización de profagos en genomas bacterianos de Salmonella spp
Dra. Lappe Oliveras Patricia	56229166 ext. 47768	lappe@ib.unam.mx;	Instituto de Biología, UNAM, Labs. de Micología C006, C120 y el de Sistemática Molecular del Depto. de Botánica.	Microbiología	Caracterización de la micobiota presente durante la elaboración y fermentación de comiteco, bebida destilada de agave elaborada de forma tradicional en la Meseta Comiteca, Chiapas.
Dra. Wacher Rodarte María del Carmen	56225615	wacher@unam.mx;	Facultad de Química. Conjunto E. Lab. 324.	Microbiología	Estudio sobre la resistencia térmica de Weissella confusa aislada del pozol
Dra. Díaz Ruiz Gloria	56225315	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324.	Microbiología	Caracterización y purificación de sustancias antimicrobianas producidas por una cepa de Stretococcus spp. aislada del pozol
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Microbiología	Actividad antibacteriana de nanopartículas con ácido gálico
Dr. Martínez-Manrique Enrique	56231999 ext. 39428	tallerdecereales.fesc@yahoo.com.mx;	FES-Cuautitlán, UNAM. Campo 4. Lab. 8, Unidad de investigación multidisciplinaria.	Nutrición	Efecto del deterioro de chíá (Salvia hispanica L.) sobre su calidad nutrimental

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
M en C Lucas Florentino Bernardo	56223092 ext 107	berlucas@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio A, Anexo de los Labs. 4A y 4C.	Nutrición	Estudio bromatológico y toxicología analítica de calabaza seca (Bichikori) de acuerdo al tratamiento Ráramuri en la Sierra Tarahumara, Chihuahua
M en C Lucas Florentino Bernardo	56223092 ext 107	berlucas@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio A, Anexo de los Labs. 4A y 4C.	Nutrición	Estudio bromatológico, cuantificación de triptófano por método enzimático y perfil de aminoácido de seis variedades de maíz (Zea mays) de la Sierra Tarahumara, Chihuahua
M en C García Gómez Rolando Salvador	56225300 al 04	rolandoga2000_a@yahoo.com; savagago@hotmail.com;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 301,302,303	Nutrición	Efecto del consumo crónico de edulcorantes sobre la expresión de enzimas reguladoras de la lipogénesis
M en C García Gómez Rolando Salvador	56225300 al 04	rolandoga2000_a@yahoo.com; savagago@hotmail.com;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 301,302,303	Nutrición	Efecto del consumo crónico de edulcorantes sobre la expresión de enzimas reguladoras de la glucólisis
Dra. Báez Saldaña Armida	56229223	armida@biomedicas.unam.mx;	Intituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM. Lab. B220.	Nutrición	Respuesta de la acetil CoA carboxilasa (ACC) hepática al tratamiento con glutamato monosódico
Dra. Torres Durán Patricia Victoria	56232169	pavitodu@yahoo.com.mx;	Facultad de Medicina, lab. 10 del depto. de Bioquímica.	Nutrición	Respuesta metabólica en ratas, al consumo de aceites poliinsaturados tratados a altas temperaturas utilizados para frituras.
Dr. Martínez Barajas J. Eleazar	56225276	emtz@unam.mx;	Facultad de Química Laboratorio 102, Conjunto E.	Para Gloria	Análisis de la cinética de movilización de nutrientes (almidón y proteínas) y de las enzimas involucradas.

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Gimeno Seco Miquel	56225310	mgimeno@unam.mx;	Facultad de Química. Conjunto E. Lab. 314.	Química y Análisis	Empleo de formulaciones basadas en el poli(ácidogálico) en preservación de aguacate
Dra. Martínez Mayorga Karina	56224770	kmtzm@unam.mx;	Instituto de Química, Departamento de Físicoquímica, UNAM	Química y Análisis	Ready-DB: Una base de datos para estudios de cribado virtual
Dra. Martínez Mayorga Karina	56224770	kmtzm@unam.mx;	Instituto de Química, Departamento de Físicoquímica, UNAM	Química y Análisis	Dinámica molecular de biomacromoléculas con interés sensorial
Dra. Gutiérrez Ruiz Margarita Eugenia	56224336	ginny@unam.mx;	Facultad de Química. Lab. de biogeoquímica ambiental. Edif. F, lab. 308	Química y Análisis	Estudio de los elementos potencialmente tóxicos en el ambiente y su influencia en la calidad de los alimentos de la población expuesta
Dr. Reyes Trejo Benito	51331108 ext 5760 ó 56223802	benijovi@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Edif. B, Lab. 208 y Univ. Aut. De Chapingo, Lab. de Productos Naturales	Química y Análisis	Aprovechamiento sustentable del aceite de semilla de ciruela pasa (<i>Prunus domestica</i>) para la obtención de biodiesel
Dr. Reyes Trejo Lino Joel	56223802	linoj@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio B Posgrado Lab. 208 y Universidad Autónoma de Chapingo, Lab. de Productos Naturales.	Química y Análisis	Aislamiento y caracterización de ciclopéptidos bioactivos obtenidos de la semilla residual del fruto de la <i>Annona purpúrea</i>
Ing. Santos del Ángel Ana Leonor	26252746	ana.santosdelangel@mjn.com;	Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute (Av. de las granjas 972, col. Santa Bárbara. Deleg. Azcapotzalco.	Química y Análisis	Verificación de un método analítico para la cuantificación de Colina por HPLC en fórmulas infantiles y productos nutricionales
Ing. Santos del Ángel Ana Leonor	26252746	ana.santosdelangel@mjn.com;	Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute (Av. de las granjas 972, col. Santa Bárbara. Deleg. Azcapotzalco.	Química y Análisis	Implementación de un método analítico para la cuantificación de Inositol libre enlazado por HPLC en fórmulas infantiles y productos nutricionales

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Ing. Santos del Ángel Ana Leonor	26252746	ana.santosdelangel@mjn.com;	Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute (Av. de las granjas 972, col. Santa Bárbara. Deleg. Azcapotzalco.	Química y Análisis	Análisis teórico, práctico y estadístico del comportamiento y degradación de vitaminas hidro y lipo solubles en producto terminado y materias primas durante vida de anaquel
Dr. Vázquez Martínez Alfredo	56223801	joseavm@unam.mx;	Facultad de Química, Edif. B, Posgrado Lab. 207	Química y Análisis	Reacciones de acoplamiento de antioxidantes naturales con proteínas obtenidas de concentrados proteínicos de semillas de cártamo
M en C Marfil Rivera Rafael Carlos	5534130396, 26280201	rmarfil@sinerfil.com;	Sinerfil, S.A. de C.V. Laboratorio ubicado en Calle efímera S/N, entre Pintores y Pintura, Col. Dr. Jiménez Cantú, Cuautitlán Izcalli, Edo. De Méx., C.P. 54767	Química y Análisis	Predicción de vida útil mediante Isotermas de sorción y centrifugación analítica
Dr. Jiménez Estrada Manuel	56224430	manueljemex@gmail.com;	Instituto de Química Lab. 2-10, UNAM	Química y Análisis	Empleo de plantas medicinales mexicanas para fortalecer y enriquecer los alimentos (Nutracéuticos). Constituyentes de Salvia sessei con actividad biológica
Dr. Jiménez Estrada Manuel	56224430	manueljemex@gmail.com;	Instituto de Química Lab. 2-10, UNAM	Química y Análisis	Empleo de plantas medicinales mexicanas para fortalecer y enriquecer los alimentos (Nutracéuticos). Constituyentes de Heteroteca inuloides con actividad biológica
M en C Valdivia López Ma. Ángeles	56225312	mavald@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 323	Química y Análisis	Obtención de biopéptidos a partir de proteínas purificadas de cártamo

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Hernández Vázquez Liliana	54837255	lhernandez@correo.xoc.uam.mx	UAM Xochimilco Laboratorio de Biocatálisis Aplicada	Química y Análisis	Determinación de los compuestos bioactivos del fruto: Canistel (Pouteria campechiana)
Dra. Durán Domínguez de Bazúa Ma. del Carmen	56 22 53 00 al 04	mcduran@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303	Química y Análisis	Evaluación histológica en muestras de tejido retroperitoneal de 80 ratas de la cepa Wistar que consumieron durante 6 meses de experimentación dietas a base de maíz blanco y maíz azul
Dra. Durán Domínguez de Bazúa Ma. del Carmen	56 22 53 00 al 04	mcduran@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303	Química y Análisis	Análisis y caracterización de edulcorantes naturales y artificiales en disolución acuosa mediante la optimización de una técnica de cromatografía líquida de alta resolución, CLAR.
Dra. Durán Domínguez de Bazúa Ma. del Carmen	56 22 53 00 al 04	mcduran@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303	Química y Análisis	Impacto de los edulcorantes naturales y artificiales en un modelo animal en el desarrollo del sobrepeso y/o la obesidad: Determinaciones bioquímicas de 176 ratas hembras y machos que bebieron edulcorantes calóricos y no calóricos durante 120 días de experimentación.
Dra. Durán Domínguez de Bazúa Ma. del Carmen	56 22 53 00 al 04	mcduran@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303	Química y Análisis	Desarrollo de un material de alta dureza compuesto de Quitina/Carbonato de Calcio obtenido de plumas de calamar

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Durán Domínguez de Bazúa Ma. del Carmen	56 22 53 00 al 04	mcduran@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301- 303	Química y Análisis	Evaluación de los recubrimientos naturales obtenidos de los residuos de crustáceos parte 2: Optimización de la extracción quitina-quitosana provenientes del cefalotórax de jaiba (callinectes sapidus) aplicados sobre una variedad anjou (Pyrus communis)
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Química y Análisis	Evaluación de las cáscaras de cítricos como fuente de fucosa
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Química y Análisis	Producción de fucooligosacáridos empleando la α -fucosidasa
Dra. Bernal González Marisela	56 22 53 01 ó 56 22 53 03	marisela_bernal2000@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E. Labs. 301, 302, 303	Química y Análisis	Fotodescomposición de biocidas más utilizados en la industria azucarera metam de sodio (MS)
Dr. Rodríguez Morales Sergio	56226710 al 69, ext. 7112	sergiorodriguez@unam.mx;	Facultad de Química, Unidad de Química Sisal, Yucatán	Química y Análisis	Determinación de bloqueadores solares en cenotes impactados por el turismo en Yucatán: posibles implicaciones en el nivel residual en alimentos.
Dr. Alatorre Santamaría Sergio Andrés	58044600 ext. 4720	salatorre@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, planta piloto 2, laboratorio de Biotecnología Alimentaria	Química y Análisis	Síntesis quimioenzimática de disacáridos fucosilados
M en C Gómez Ruiz Humberto Ramón (titular); M en C Hernández Garcidiego Lucía	56223786	hgomez@unam.mx; lhdez@unam.mx;	Facultad de Química, Lab. 108 del edif. B sótano de posgrado. Depto. de Química Analítica	Química y Análisis	Desarrollo de métodos analíticos por Análisis por Inyección en Flujo con incorporación de biosensores

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
M en C Gómez Ruiz Humberto Ramón (titular); M en C Hernández Garciadiego Lucía	56223786	hgomez@unam.mx; lhdez@unam.mx;	Facultad de Química, Lab. 108 del edif. B sótano de posgrado. Depto. de Química Analítica	Química y Análisis	Desarrollo de métodos analíticos para la evaluación de contaminantes en alimentos
M en C Maldonado Jiménez Emma	56224412	emmaldon@unam.mx;	Instituto de Química Lab. 2-7, UNAM	Química y Análisis	Estudio Químico de <i>Physalis</i> sp
Dr. Navarro Ocaña Arturo	56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Ampliando el uso de los colorantes naturales para alimentos: estabilización de antocianinas por fenoles
Dr. Navarro Ocaña Arturo	56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Nuevos agentes estabilizantes de alimentos originarios de México para antocianinas

*** NOTA:** Aquellos alumnos interesados en participar en alguno de los proyectos de *Mondeléz*, deberán acudir a la Coordinación de Química de Alimentos para entrevista, tener promedio mínimo de 8.0, nivel de inglés avanzado (lectura, escritura y conversación) y disponibilidad de tiempo completo.