

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Esturau Escofet Nuria	56224770 ext. 46615	esturau.nuria@gmail.com;	Instituto de Química. Lab. Universitario de Resonancia Magnética Nuclear (LURMN) y Laboratorio de Metabolómica	Bioquímica y Biotecnología	Estudio de mieles mexicanas mediante la plataforma metabolómica basada en Espectroscopia de Resonancia Magnética Nuclear
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Obtención de una construcción para sobreexpresión de una hidrolasa PS2 de respuesta a la deficiencia de fósforo en <i>Capsicum annum</i> L "serrano"
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 <i>Capsicum annum</i> L. y predicción de sus posibles sitios activo y regulatorios
Dra. Mendoza Rodríguez Carmen Adriana	56223820	adrimed@yahoo.com;	Facultad de Química, Edif.F1, segundo piso, Lab. 206.	Bioquímica y Biotecnología	Efecto del disruptor endócrino bisfenol-a sobre la expresión de occludina durante los primeros días de gestación en el útero de roedores
Beatriz Rojas, Sr. SCI Researcher	525553331900	beatriz.rojas@iff.com; silvia.orrego@iff.com;	IFF México Manufactura S.A. de C.V., San Nicolás N° 5 Fracc. Ind. San Nicolás Tlalnepantla, Edo. de Méx., C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo del lenguaje sensorial para descripción de las principales familias de sabor

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Julio Vasquez, Application technologist I	525553331900	julio.vasquez@iff.com; silvia.orrego@iff.com;	IFF México Manufactura S.A. de C.V., San Nicolás N° 5 Fracc. Ind. San Nicolás Tlalnepantla, Edo. de Méx., C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación de ingredientes de innovación en condimentos para Snacks en Centro América
Dra. Martínez Arellano Isadora	5531041729	imartineza@conacyt.mx;	CCADET, Depto. de Instrumentación y medición/Grupo de Ingeniería de Proceso.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Elaboración de bebida no alcohólica con beneficios funcionales
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Aumento de eficiencia de las formulaciones de gomas de mascar
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Implementación y validación del método para determinación de humedad en gomas (Slab/Trident) y caramelos (Halls) por titulación de Karl Fisher, así como determinación de azúcares reductores para caramelos (Halls) en e Centro Técnico de Mondeléz México
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Implementación de gráficos de control en las principales mediciones realizadas durante el desarrollo, caracterización o extensiones de línea de bebidas en polvo

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Selección y entrenamiento de un panel discriminativo
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de prototipo de Mentas
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de prototipos de Gomitas
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de prototipos de Caramelo macizo
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Metodología para evaluación de estabilidades en Caramelos

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollar una metodología para determinar la dilución máxima a la que una bebida en polvo cambia su perfil sensorial
Dr. Navarro Ocaña Armando	56232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Estudio de la colonización intestinal por enterobacterias y anaerobios en menores de un año
Dr. Navarro Ocaña Armando	56232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Colonización intestinal por <i>Escherichia coli</i> durante los primeros meses de vida en niños de una zona rural de México: Un estudio retrospectivo
M en C González Canto Augusto José	56232664	metaugus@yahoo.com;	Unidad de Investigación en Medicina Experimental. Lab. de Patología Experimental.	Microbiología	Establecer un sistema óptimo del crecimiento amibiano (<i>Entamoeba histolytica</i>) axenico y el efecto del alache (<i>Anoda cristata</i>) pulverizada en células amibianas
Dr. Oropeza Navarro Ricardo	7773291627 (laboratorio), 7771865161 (celular)	oropeza@ibt.unam.mx;	Instituto de Biotecnología, UNAM. Lab. 2, Edif. Sur, Cuernavaca Morelos	Microbiología	Efecto de genes que codifican para proteínas involucradas en el balance de segundos mensajeros sobre el fenotipo de formación de biopelículas en <i>Escherichia coli</i>
Dr. Oropeza Navarro Ricardo	7773291627 (laboratorio), 7771865161 (celular)	oropeza@ibt.unam.mx;	Instituto de Biotecnología, UNAM. Lab. 2, Edif. Sur, Cuernavaca Morelos	Microbiología	Efecto de genes que codifican para proteínas involucradas en el balance de segundos mensajeros sobre los fenotipos de formación de biopelícula y expresión de factores de virulencia en <i>Escherichia coli</i> enteropatógena

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Microbiología	Elaboración de un queso funcional
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
Dra. Rocha Pino Zaizy	58044600 ext. 3657	zrop@xanum.uam.mx;	UAM-I. Departamento de Biotecnología. Planta piloto de procesamiento de desperdicios orgánicos. Av. San Rafael Atlixco N° 186. Col. Vicentina Iztapalapa 09340	Microbiología	Producción y aplicación de hidrofobinas para la formación de emulsiones
IA Ramírez Gilly Mariana	56224800 Ext. 45704	mrgilly@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Microbiología	Obtención y caracterización de biosurfactantes
M en E Velázquez Madrazo Olga del Carmen	5622-3698 y 56223092. Ext 105	ocvm@yahoo.com;	Facultad de Química, anexo del laboratorio 4-B y nave 8 del Instituto de Ingeniería de la UNAM; ahí se construye el DSA.	Microbiología	Calidad Microbiológica de frutos procesados en un deshidratadores de alimentos operados con energías alternas (geotérmica y solar)
Dra. Farrés González-Sarabia Amelia	56225348	farres@servidor.unam.mx;	Facultad de Química Edificio E, Lab. 312	Microbiología	Caracterización de los productos de degradación de la PGH extracelular de <i>Pediococcus acidilactici</i> que retienen actividad antimicrobiana

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Díaz Ruiz Gloria	56225315	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324.	Microbiología	Producción y caracterización de sustancias antimicrobianas de origen proteico de <i>Lactococcus lactis</i> cepa 115 aislada del atole agrio
Dra. Delgadillo Puga Claudia	54870900 ext 2820 y 2824	dpclau105@gmail.com;	Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Lab. 1. Depto. de Nutrición Animal.	Nutrición	Efecto de la leche caprina funcional sobre parámetros bioquímicos y hormonales en plasma de ratones C57BL6 con obesidad inducida por dieta
Dra. Torres Durán Patricia Victoria	56232169	pavitodu@yahoo.com.mx;	Facultad de Medicina, lab. 10 del depto. de Bioquímica.	Nutrición	Efecto de un extracto acuoso de Spirulina maxima sobre el hígado de ratas tratadas con aceites tratados a altas temperaturas
Dra. Torres Durán Patricia Victoria	56232169	pavitodu@yahoo.com.mx;	Facultad de Medicina, lab. 10 del depto. de Bioquímica.	Nutrición	Efecto de un extracto acuoso de Spirulina maxima sobre el hígado y los ácidos grasos plasmáticos de ratas tratadas con aceites tratados a altas temperaturas
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 Lucas Florentino Bernardo	56223092 ext 107	berlucas@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio A, Anexo de los Labs. 4A y 4C.	Nutrición	Determinación de la calidad proteínica y contenido energético de diferentes pinoles que se consumen en el territorio nacional

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	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	Efecto de la germinación a dos temperaturas en el contenido de proteína verdadera y factores tóxicos naturales en dos variedades de frijoles (<i>Vigna unguiculata</i>), cultivados en Villahermosa, Tab.
Dra. Báez Saldaña Armida	56229223	armida@biomedicas.unam.mx;	Intituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM. Lab. B220.	Nutrición	Efecto de la deficiencia de biotina sobre la cantidad de neuronas en la corteza visual y olfativa del ratón
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	56228602, ext. 1312	marisol.cordova@ccadet.unam.mx;	CCADET, UNAM. Lab. de Ingeniería de Proceso	Procesos	Extracción, concentración y aplicación del mucílago seco para elaborar cubiertas biodegradables
QFB Gómez Ríos María de Lourdes	56225333	mlgr@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Procesos	Estabilidad mecánica como indicador principal de calidad de malvavisco preparado con dos hidrocoloideos y dos jarabes de azúcar
Dr. Espinosa García Guillermo Cirano	56225051	espinosa@fisica.unam.mx;	Instituto de Física, UNAM, Lab. del Proyecto de Aplicaciones de la Dosimetría	Química y Análisis	Estudio y análisis de contaminantes radiológicos en aceite comestibles de uso frecuente en México, como de cártamo, maíz, ajonjolí, girasol, algodón, soya, oliva y cañóla, entre otros, por métodos nucleares
Dr. Espinosa García Guillermo Cirano	56225051	espinosa@fisica.unam.mx;	Instituto de Física, UNAM, Lab. del Proyecto de Aplicaciones de la Dosimetría	Química y Análisis	Estudio y análisis de contaminantes radiológicos en granos como arroz, trigo, cebada, y sus variedades, por métodos nucleares

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
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 alimentos (Nutracéuticos). Estudio de una planta mexicana Tagetes patula (Flor de Cempasúchil), anticancerígenos
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. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Cambios en la actividad antioxidante de arándano deshidratado por diferentes formas
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Estabilidad de enzimas ante tratamiento por alta presión hidrostática
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Cambios en el estado físico del almidón durante la fermentación de masa de maíz nixtamalizado para la preparación de pozol
M en C Valdivia López Ma. Ángeles	56225312	mavald@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 323	Química y Análisis	Estudio para la optimización del proceso hidrolítico vía enzimática para la hidrólisis de madera dura de teca
M en C Valdivia López Ma. Ángeles	56225312	mavald@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 323	Química y Análisis	Obtención y funcionalización de péptidos provenientes de proteínas lácteas
M en C Valdivia López Ma. Ángeles	56225312	mavald@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 323	Química y Análisis	Estudio para evaluar el potencial de lignosulfonatos como antioxidantes

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
M en C Ramírez Orejel Juan Carlos	56225907	jc.ramirez.orejel@gmail.com;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Lab. de Toxicología, Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica	Química y Análisis	Efecto de la aplicación de Aceite Ozonizado sobre la vida de anaquel de huevo para plato almacenado a temperatura ambiente y refrigeración
M en C Ramírez Orejel Juan Carlos	56225907	jc.ramirez.orejel@gmail.com;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Lab. de Toxicología, Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica	Química y Análisis	Efecto de la Ozonización sobre la calidad de los aceites vegetales con diferente grado de insaturación
Dra. Martínez Mayorga Karina	56224770	kmtzm@unam.mx;	Instituto de Química, Departamento de Fisicoquímica, UNAM	Química y Análisis	Generación de una base de datos de agentes antidiabéticos y su análisis mediante métodos de descubrimiento de información en bases de datos KDD
Dra. Martínez Mayorga Karina	56224770	kmtzm@unam.mx;	Instituto de Química, Departamento de Fisicoquímica, UNAM	Química y Análisis	Generación de modelos predictivos de toxicidad mediante métodos de descubrimiento de información en bases de datos (KDD)
Dra. Alvarez Cisneros Yenizey Merit	58044714	acym@virtuami.izt.uam.mx;	UAM-I. División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Depto. de Biotecnología, Lab. R-001	Química y Análisis	Caracterización de extractos con actividad antioxidante obtenidos a partir de insectos comestibles
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)
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Química y Análisis	Producción de fucooligosacáridosempleando la α -fucosidasa

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dr. Román López Jesús	56224660 ext. 4405	jesus.roman@nucleares.unam.mx;	Instituto de Ciencias Nucleares, UNAM	Química y Análisis	Análisis de la respuesta luminiscente de fases minerales (cuarzos y feldspatos) contenidas en alimentos procesados por radiación ionizante
Dra. Gutiérrez Ruiz Margarita Eugenia	56224336	ginny@unam.mx;	Facultad de Química. Lab. de biogeoquímica ambiental. Edif. F, lab. 308	Química y Análisis	Evaluación de manganeso en peces y crustáceos de agua dulce que son consumidos por la población
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	Optimización del proceso de obtención de un material compuesto de Quitina/Carbonato de Calcio obtenido de plumas de calamar para obtener mejores rendimientos
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 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	Estudio del cambio en las concentraciones del metanol residual en un fruto climatérico (guayabas) y en uno no climatérico (uvas verdes) recubiertos con biopolímeros de quitina-quitosana provenientes del cefalotórax de camarón (<i>Litopenaeus vannamei</i>)

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	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 la sinergia de los recubrimientos naturales obtenidos de los residuos de crustáceos parte 2: Extracción de quitina-quitosana provenientes del cefalotórax y exoesqueleto de jaiba (<i>Callinectes sapidus</i>) y del cefalotórax y exoesqueleto de camarón (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sobre un fruto CLIMATÉRICO: Mango (<i>Mangifera indica</i>)
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 la sinergia de los recubrimientos naturales obtenidos de los residuos de crustáceos parte 1: Extracción de quitina-quitosana provenientes del cefalotórax y exoesqueleto de jaiba (<i>Callinectes sapidus</i>) y del cefalotórax y exoesqueleto de camarón (<i>Litopenaeus vannamei</i>) sobre un fruto NO CLIMATÉRICO frambuesa (<i>Rubus idaeus</i>)
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 oligosacáridos fucosilados
Biol. Gutiérrez García Roberto	50370000	rgutierrez@fermic.com.mx;	FERMIC, S.A. de C.V., ubicada en Reforma 873, col. San Nicolás Tolentino, Iztapalapa	Química y Análisis	Optimización de condiciones de almacenamiento y rastreabilidad de bancos celulares microbianos

Proyectos de Estancia Estudiantil-2018-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
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	Química y Análisis	Empleo de residuos de las industrias cervecera y acuícola para la elaboración de recipientes biodegradables

*** 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.