

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Sánchez Puig Nuria	56224468	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, Lab. 7 del Departamento de Química de Biomacromoléculas.	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización enzimática del Factor de elongación 2 de una arquea extremófila
Dra. Sánchez Puig Nuria	56224468	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, Lab. 7 del Departamento de Química de Biomacromoléculas.	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización bioquímica y estructural de la GTPasa EFL1 y su intercambiador de nucleótidos SBDS de un hongo termófilo
Dr. Martínez Barajas Eleazar	56225276	emtz@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 102	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización de amilasas inducidas por estrés nutricional
Dra. Bernal Gracida Lilia Angélica	56225277	liliabernal@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 103. Depto. de Bioquímica.	Bioquímica y Biotecnología	Evaluación bioquímica y molecular de líneas de maíz donadoras de germoplasma de los genes Rca y Rab17
M en C Olivera Flores Teresa de Jesús	56225326	myt63mx@gmail.com;	Facultad de Química. Lab. de cultivo de tejidos vegetales (L-116). Departamento de Bioquímica.	Bioquímica y Biotecnología	Obtención de plantas modificadas genéticamente a partir de cultivos in vitro de chiles serranos utilizando el sistema de biobalística
M en C Olivera Flores Teresa de Jesús	56225326	myt63mx@gmail.com;	Facultad de Química. Lab. de cultivo de tejidos vegetales (L-116). Departamento de Bioquímica.	Bioquímica y Biotecnología	Evaluación de algunos parámetros de crecimiento de cultivos celulares de dos variedades de frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) expuestos a diferentes concentraciones de PEG
Dra. Gavilanes Ruiz Marina	56225275	gavilan@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 101	Bioquímica y Biotecnología	Efecto de las altas temperaturas en las membranas de plántulas de <i>Arabidopsis</i>
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
M en C Gómez Ruiz Lorena del Carmen	58044720	lcgr@xanum.uam.mx;	UAM-I. Depto. de Biotecnología, planta piloto 2.	Bioquímica y Biotecnología	Determinación de Aflatoxinas en Quesos

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Quirasco Baruch Maricarmen	56225305	quirabma@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 312	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización de quesos Bola de Ocosingo
Dra. Quirasco Baruch Maricarmen	56225305	quirabma@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 312	Bioquímica y Biotecnología	Aislamiento y selección de levaduras productoras de beta-glucosidasa como fuente de enzimas para la industria enológica nacional
Dra. Quirasco Baruch Maricarmen	56225305	quirabma@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 312	Bioquímica y Biotecnología	Aislamiento y selección de cepas nativas de <i>Saccharomyces</i> spp. para su empleo en la producción de vinos tintos del Estado de Querétaro.
Dr. Escalante Lozada José Adelfo	56223736	adelfo@ibt.unam.mx;	IBT UNAM	Bioquímica y Biotecnología	Desarrollo de un proceso para la obtención de una preparación en polvo de bacterias lácticas aisladas del pulque y evaluación de su capacidad probiótica in vitro e in vivo
Dra. Pérez Rojas Jazmín Marlen	56280400 ext. 303	jazminmarlen@gmail.com;	Instituto Nacional de Cancerología, torre de investigación, Lab. de Farmacología	Bioquímica y Biotecnología	Estudiar la interacción de agentes anticancerígenos en combinación con alfa mangostina en células de cáncer de próstata
Dra. Rodríguez Sanoja Romina	56229188 y 56229191	romina@biomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, nueva sede, UNAM. Lab. de Biología Molecular y Biotecnología C-034	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización de hongos aislados del pozol
Dra. Rodríguez Sanoja Romina	56229188 y 56229191	romina@biomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, nueva sede, UNAM. Lab. de Biología Molecular y Biotecnología C-034	Bioquímica y Biotecnología	Diseño de una proteína de fusión antimicrobiana para su inmovilización en almidón y evaluación de su potencial antimicrobiano

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Rodríguez Sanoja Romina	56229188 y 56229191	romina@biomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, nueva sede, UNAM. Lab. de Biología Molecular y Biotecnología C-034	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización de la inhibición de patógenos por bacterias ácido lácticas
Ing. Romero Guzmán Ana María	22660000 ext. 53920	ana.romero@gmodelo.com.mx;	Grupo Modelo. Javier Barros Sierra 555 Piso3, Col. Zedec, Santa Fé. Álvaro Obregón. C.P. 53920	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Aplicación de una nueva variedad de lúpulo en el proceso Cervezero
Ing. Romero Guzmán Ana María	22660000 ext. 53920	ana.romero@gmodelo.com.mx;	Grupo Modelo. Javier Barros Sierra 555 Piso3, Col. Zedec, Santa Fé. Álvaro Obregón. C.P. 53920	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Aplicación de tecnologías enzimáticas para el desarrollo de bebidas alcohólicas y/o no alcohólicas
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estandarización de métodos de análisis fisicoquímicos para materias primas y productos terminados en el laboratorio de postres y quesos
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de metodología cuantitativa para la evaluación de confitados en 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	Desarrollo de prototipos de Gomititas
*	*	*	Mondeléz Internacional. Planta Victoria. Av. Congreso de la Unión 5840, Col. Tres estrellas. CDMX. C.P. 07820.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Aplicación y evaluación de nuevas tecnologías de sabor en mentas

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

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	Desarrollo de prototipos 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 en la tecnología 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	Evaluación Técnica Competitiva 2018
Dra. Márquez Mota Claudia Cecilia	56225906	draccmm@gmail.com;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Unidad de Investigación y Lab. de Bioquímica y Microbiología del depto. de Nutrición Animal y Bioquímica.	Microbiología	Evaluación del sustrato residual de rastrojo de maíz empleado para la producción de hongos "gourmet" como alimento para rumiantes y su relación con la microbiota ruminal
Dra. Márquez Mota Claudia Cecilia	56225906	draccmm@gmail.com;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Lab. de Bioquímica y Microbiología del depto. de Nutrición Animal, Bioquímica y Unidad de Investigación de la FMVZ y Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción y Salud Animal (CEPIPSA), Topilejo, Tlalpan, CDMX.	Microbiología	Evaluación del sustrato residual de rastrojo de maíz empleado para la producción del hongo "seta" (Pleurotus ostreatus) como alimento para rumiantes y su relación con la microbiota ruminal

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
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	Microbiología	Caracterización de la actividad antimicrobiana de <i>Enterococcus</i> <i>faecium</i> CP01 y <i>Pediococcus</i> <i>acidilactici</i> H01, aisladas de insectos comestibles
Dr. Navarro Ocaña Armando	56232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Caracterización molecular de <i>Escherichia coli</i> del serogrupo O25 aislada de casos de infecciones de vías urinarias y de diarrea infantil
Dr. Navarro Ocaña Armando	56232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Genotipificación de <i>Escherichia coli</i> productora de la toxina Shiga (STEC) aislada de ganado lechero
QA Rosales García Abraham Joshué	5559051000 ext. 53037	abraham.rosales.i@senasica.gob.mx;	Centro Nacional de Referencia en Detección de Organismos Genéticamente Modificados, Subdirección de Secuenciación y Bioinformática, SENASICA, Tecámac, Edo. De Méx.	Microbiología	Extracción y secuenciación de plásmidos presentes en bacterias patógenas de interés agroalimentario mediante tecnologías Next Generation Sequencing (NGS)
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	Caracterización del evento transgénico MON810 para la validación de la metodología de la plataforma de secuenciación 3500 GA
M en C Maya Lucas Otoniel	50051000 ext. 53037	otto94@gmail.com;	Centro Nacional de Referencia en Detección de Organismos Genéticamente Modificados, Subdirección de Secuenciación y Bioinformática, SENASICA, Tecámac, Edo. De Méx.	Microbiología	Identificación bioinformática de profagos en genomas bacterianos de <i>Salmonella enterica</i>

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
M en C Carvente García Roberto Dassaevt	59051000, ext. 53037	rdcarvente@gmail.com;	SENASICA. Centro Nacional de Referencia en Detección de Organismos Genéticamente Modificados. Tecámac, Edo. De Méx.	Microbiología	Estandarización y validación de las condiciones de síntesis de oligonucleótidos para PCR punto final
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Microbiología	Producción de fucooligosacáridos empleando la α -fucosidasa
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	58044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Planta piloto 2, Departamento de Biotecnología.	Microbiología	Evaluación del crecimiento de bacterias probióticas en medio suplementado con avena
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 contra <i>Escherichia coli</i>
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 contra <i>Listeria innocua</i>
M en B Giles Gómez Martha	56223736	margiles@outlook.com;	Facultad de Química, Edif. A, Lab. 1C (sección Cepario).	Microbiología	Potencial probiótico de microorganismos aislados de leche bulgara
Dr. Ruiz Terán Francisco	56225311	panchote@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Microbiología	Determinación de la tolerancia, bajo diferentes condiciones de estrés, de cepas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> aisladas de fermentaciones naturales
Dr. Ruiz Terán Francisco	56225311	panchote@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Microbiología	Identificación de las levaduras que participan en la fermentación del atole agrio de maíz morado, que se produce en una región del edo. de Tlaxcala
Dra. Wachter Rodarte María del Carmen	56225315	wacher@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324.	Microbiología	Resistencia a valores bajos y altos de pH de cepas de <i>Streptococcus infantarius</i> aisladas del pozol

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Wacher Rodarte María del Carmen	56225315	wacher@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324.	Microbiología	Resistencia de cepas de <i>Streptococcus infantarius</i> aisladas del pozol a temperaturas altas
Dr. Martínez- Manrique Enrique	56231999 ext. 39428	tallerdecereales.fesc@yahoo.com.mx;	FES-Cuautitlán, UNAM. Campo 4. Lab. 8, Unidad de investigación multidisciplinaria.	Nutrición	Relación entre el deterioro de chíá y la generación de estrés oxidativo
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 cantidad y calidad de la fracción proteínica de dos razas de maíces (<i>Zea mays</i>) y sus respectivos chacales, consumidos 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	Composición de aminoácidos de la fracción proteínica de seis variedades de verdolaga (<i>Portulaca oleracea</i>) con el fin de predecir la calidad nutritiva de esta fracción
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	56228602, ext. 1312	marisol.cordova@ccadet.unam.mx;	CCADET, UNAM. Lab. de Ingeniería de Proceso	Nutrición	Desarrollo de una barra saludable para pacientes con diabetes
Dra. Torres Durán Patricia Victoria	56232169	pavitodu@yahoo.com.mx;	Facultad de Medicina, lab. 10 del depto. de Bioquímica.	Nutrición	Evaluación de un modelo de dislipidemia en ratas Wistar
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	Determinar del efecto de la nuez (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) sobre parámetros bioquímicos y hormonales en plasma, de ratones C57BL/6 con obesidad inducida por dieta

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
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	Determinar del efecto de la nuez (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) sobre consumo de alimento, ganancia de peso, composición corporal y gasto energético de ratones C57BL/6 con obesidad inducida por dieta
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	56228602, ext. 1312	marisol.cordova@ccadet.unam.mx;	CCADET, UNAM. Lab. de Ingeniería de Proceso	Procesos	Uso del mucílago de nopal <i>Opuntia ficus indica</i> como dispersante de suplementos alimentarios
Dra. Hernández Camacho Yazmín Edurne	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	Procesos	Efecto del tratamiento enzimático con pectinmetilesterasa en la consistencia y viscosidad en productos de tomate
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 aceites comestibles, nacionales e importados, como son los de cártamo, maíz, ajonjolí y girasol, 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 potasio v posibles contaminantes radiactivos en cítricos nacionales e importados, mediante técnicas nucleares

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
*	*	*	Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute LATAM	Química y Análisis	Validación de un método analítico para la cuantificación de metales pesados (arsénico, cadmio, plomo y mercurio) en fórmulas infantiles y productos nutricionales por espectrometría de masas acoplado inductivamente a plasma (ICP-MS)
*	*	*	Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute LATAM	Química y Análisis	Transferencia de un método analítico para análisis de Yodo en fórmulas infantiles y productos nutricionales por espectrometría de masas acoplada inductivamente a plasma (ICP-MS)
Dra. Cañizares Macías María del Pilar	56223899 ext. 44440 ó 44441	pilarm@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio F2, Lab. 211, entrada por Biomédicas.	Química y Análisis	Determinación de polifenoles totales en gualumbos (flor de maguey)
Dra. Cañizares Macías María del Pilar	56223899 ext. 44440 ó 44441	pilarm@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio F2, Lab. 211, entrada por Biomédicas.	Química y Análisis	Determinación de la capacidad antioxidante en aceites vegetales
Dr. Alatorre Santamaría Sergio Andrés	58044600 ext. 4720	salatorre@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, planta piloto 2, laboratorio de Biotecnología Alimentaria	Química y Análisis	Empleo de exopolisacáridos de kéfir para la descontaminación de leches contaminadas con aflatoxinas
Dr. Reyes Salas Eugenio Octavio	56223787	octavio_reyessalas@yahoo.de;	Facultad de Química, Edif. B, posgrado, Lab. 114.	Química y Análisis	Estudio analítico de la calidad de cacao con base en sus propiedades químico analíticas
Dr. Jiménez Estrada Manuel	56224430	manueljemex@gmail.com;	Instituto de Química Lab. 2-10, UNAM	Química y Análisis	Constituyentes de las raíces de Matarique (Psacalium decompositum) con actividad anticancerígena (Nutraceúticos)
Dr. Jiménez Estrada Manuel	56224430	manueljemex@gmail.com;	Instituto de Química Lab. 2-10, UNAM	Química y Análisis	Constituyentes de los insectos Ulomoides dermestoides con propiedades anticancerígenas (Nutraceúticos)

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Santos Santos Elvira	56223744	elvirass@unam.mx;	Facultad de Química, Edif. A, Lab. 2F, 2° piso.	Química y Análisis	Validación de la extracción por ultrasonido de sulfamidas en miel de abeja
Dra. Santos Santos Elvira	56223744	elvirass@unam.mx;	Facultad de Química, Edif. A, Lab. 2F, 2° piso.	Química y Análisis	Establecer el método analítico para cuantificar los azúcares presentes en mieles de abeja de diferentes zonas de México
M en C Gómez Ruiz Humberto Ramón (titular); 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 por Análisis por Inyección en Flujo con incorporación de biosensores
M en C Gómez Ruiz Humberto Ramón (titular); 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 Rojas Escudero Elba	56223789	erose@unam.mx;	Facultad de Química, Edif. B, Posgrado, Depto. de Química Analítica, L-102 y L-105	Química y Análisis	Determinación de hidratos de carbono por Cromatografía de Gases-Espectrometría de Masas
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	Mejoras en la elaboración e impermeabilidad de un recipiente biodegradable proveniente de un residuo de la industria cervecera
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	56228602, ext. 1312	marisol.cordova@ccadet.unam.mx;	CCADET, UNAM. Lab. de Ingeniería de Proceso	Química y Análisis	Caracterización fisicoquímica del mucílago de nopal Opuntia ficus indica en Milpa Alta, Ciudad de México
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Propiedades viscoelásticas y microestructura de mezclas de almidón de maíz ceroso reticulado químicamente y k-carragenina
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Transición sol-gel de k-carragenina en presencia de alcoholes

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Tensión superficial de mezclas de k-carragenina y estearoil lactilato de sodio
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. Shirai Matsumoto Concepción Keiko	58044600 ext 2751	smk@xanum.uam.mx;	UAM-I. Departamento de Biotecnología, Planta Piloto 10 de Procesamiento de Desperdicios Orgánicos. Av. San Rafael Atlixco No. 186. Col. Vicentina Iztapalapa 09340 México, D.F.	Química y Análisis	Formulación de hidrogeles a partir de biopolimeros y su aplicación en el área de alimentos
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	Obtención del aceite de semillas residuales de aceituna (Olea europaea) para su transformación a biodiesel
Dr. Cruz Zaragoza Epifanio	56224683	ecruz@nucleares.unam.mx;	Instituto de Ciencias Nucleares, UNAM. Unidad de irradiación y seguridad radiológica.	Química y Análisis	Dosimetría restrospectiva del polimineral de camarón comercial irradiado
Dr. Cruz Zaragoza Epifanio	56224683	ecruz@nucleares.unam.mx;	Instituto de Ciencias Nucleares, UNAM. Unidad de irradiación y seguridad radiológica.	Química y Análisis	Detección por luminiscencia ópticamente estimulada de hierba (Té negro) irradiada
Dra. Camacho Morfin Deneb	56231809. Cel. 5551967923	morfinde@yahoo.com;	FES-Cuautitlán, UNAM. Campo 4. Lab. de Bromatología. L-801.	Química y Análisis	Características de materias primas para consumo animal en el Valle Cuautitlán-Texcoco
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

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

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	Efecto del consumo crónico de edulcorantes CALÓRICOS sobre los patrones de ganancia de masa corporal, el consumo de alimento y bebida y la ingesta energética de 80 ratas machos y hembras de la cepa Wistar
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	Efecto del consumo crónico de edulcorantes hipocalóricos sobre los patrones de ganancia de masa corporal, consumo de alimento y bebida e ingesta energética en las primeras etapas de la vida de 120 ratas hembra y macho de la variedad Wistar
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	Estudios de las concentraciones del metanol en un fruto climatérico (pera, <i>Pyrus communis</i>) y en uno no climatérico (zarzamora, <i>Rubus fruticosus</i>) que fueron recubiertos con una mezcla de biopolímeros de quitina-quitosana provenientes del cefalotórax de camarón (<i>Litopenaeus vannamei</i>) y de cefalotórax de jaibas (<i>Callinectes sapidus</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 3: Extracción de quitina-quitosana provenientes del cefalotórax de crustáceos sobre ciruelas negras (<i>Prunus domestica</i>)

Proyectos de Estancia Estudiantil-2019-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	AREA	TÍTULO
Dra. Martínez Mayorga Karina	56224770	kmtzm@unam.mx;	Instituto de Química, Departamento de Fisicoquímica, UNAM	Química y Análisis	Análisis de una base de datos de agentes antidiabéticos mediante métodos de descubrimiento de información en bases de datos (KDD)
Dr. Navarro Ocaña Arturo	56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Identificación y caracterización de compuestos bioactivos en las plantas de maíces pigmentados de México
Dr. Navarro Ocaña Arturo	56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Caracterización de antocianinas aciladas de camotes morados mexicanos
Dr. Navarro Ocaña Arturo	56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Obtención de moléculas estabilizantes de antocianinas de hojas de camotes mexicanos
Dr. Aguilar Osorio Guillermo	56225307	gao@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 312.	Química y Análisis	Efecto de la velocidad de agitación y volumen de llenado sobre la producción de enzimas por hongos filamentosos
Dr. Aguilar Osorio Guillermo	56225307	gao@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 312.	Química y Análisis	Selección de cepas productoras de celulasas y evaluación de las enzimas en la sacarificación de desechos lignocelulósicos

*** NOTA:** Aquellos alumnos interesados en participar en alguno de los proyectos de *Mead-Johnson* ó *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.