

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Martínez Barajas J. Eleazar	5556225276	emtz@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 102	Bioquímica y Biotecnología	Estudio del papel de la almidón fosforilasa (PHO2) en pericarpios de frutos de frijol
Dra. Ayala Aceves Marcela	7773291619	marcela.ayala@ibt.unam.mx;	Instituto de Biotecnología, UNAM	Bioquímica y Biotecnología	Oxidación de contaminantes utilizando enzimas redox
Dra. Sánchez Puig Nuria	55 56224468	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Depto. de Química de Biomacromoléculas, Lab. 7	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización de los ensamblajes de una proteína tipo morpheein
Dra. Lara Nuñez Aurora	55 5622 5284	auroraln@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 114	Bioquímica y Biotecnología	Reconstitución de la actividad enzimática de Ciclinas y CDKs in vitro
Dr. García Niño Wylly Ramsés	55 5573 2911 ext. 25704	ramses.garcia@cardiologia.org.mx;	Instituto Nacional de Cardiología Ignacio Chávez, Depto. de Biomedicina Cardiovascular	Bioquímica y Biotecnología	Evaluación del efecto de la L-teanina contra la hipertrofia cardíaca inducida por isoproterenol
Dr. García Niño Wylly Ramsés	55 5573 2911 ext. 25704	ramses.garcia@cardiologia.org.mx;	Instituto Nacional de Cardiología Ignacio Chávez, Depto. de Biomedicina Cardiovascular	Bioquímica y Biotecnología	Evaluación del efecto de la L-teanina sobre los factores de transcripción tipo Krüppel en un modelo de hipertrofia cardíaca inducida por isoproterenol
M en C Olivera Flores Ma. Teresa de Jesús	5520265782	myt63mx@gmail.com;	Facultad de Química, UNAM, Lab. de Cultivo de Tejidos Vegetales	Bioquímica y Biotecnología	Exploración de la capacidad regenerativa in vitro de tejido inmaduro (flores, ejes embrionarios y cotiledones) de dos variedades de frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)
M en C Olivera Flores Ma. Teresa de Jesús	5520265782	myt63mx@gmail.com;	Facultad de Química, UNAM, Lab. de Cultivo de Tejidos Vegetales	Bioquímica y Biotecnología	Evaluar los botones florales, las semillas inmaduras y los hipocótilos jóvenes como una alternativa para la regeneración de chile (<i>Capsicum annum</i>)
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	55 56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM. Conjunto E, lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Poner a punto la expresión y purificación optimizada de la proteasa recombinante hisTag-TEV activa purificada de una cepa de <i>E. coli</i>
Dr. Rodríguez Sotres Rogelio	55 56225285	sotres@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM. Conjunto E, lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Demostrar la funcionalidad de un plásmido para expresión de proteínas heterólogas en <i>Escherichia coli</i>
Dr. Torres Quiroz José Francisco	5556225703	ftq@ifc.unam.mx;	Instituto de Fisiología Celular, Depto. de Bioquímica y Biología Estructural, laboratorio 102 oriente	Bioquímica y Biotecnología	El efecto de la sulfiredoxina Srx1 en la reparación del daño al DNA

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Torres Quiroz José Francisco	5556225703	ftq@ifc.unam.mx;	Instituto de Fisiología Celular, Depto. de Bioquímica y Biología Estructural, laboratorio 102 oriente	Bioquímica y Biotecnología	El efecto de la S-Glutationilación en <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Dra. Susunaga Notario Ana del Carmen	5527608378	ana.susunaga@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM. Lab. de Dispositivos Biomédicos	Bioquímica y Biotecnología	Evaluación del efecto de la configuración espacial del sistema de iluminación durante el proceso de germinación del frijol
Dr. Landa Anbu*	5518460208	anbu.landa@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Fortalecimiento del área de calidad en un centro de investigación y desarrollo
M en C García Gómez Rolando Salvador	55 56 22 53 00 al 04	rolandoga2000_a@yahoo.com;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Elaboración de un alimento nutritivo elaborado a partir de mezclas de cereales (arroz integral) y una leguminosa (chícharo) como una opción nutritiva para personas intolerantes al gluten (enfermedad celiaca)
IQ Rueda Salazar Francisco*	52 55 8233 5456	francisco.rueda@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estandarización de elaboración de confitado suave en laboratorio para goma de mascar y medición de atributo mediante método analítico
IQ Rueda Salazar Francisco*	52 55 8233 5456	francisco.rueda@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de nueva goma de mascar con ingredientes funcionales relacionados a salud y bienestar
IQ Rueda Salazar Francisco*	52 55 8233 5456	francisco.rueda@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Optimización de fórmula de goma de mascar con azúcar enfocado en la optimización de textura para un nuevo formato que brinda una experiencia sensorial innovadora al consumidor
Dra. Martínez Arellano Isadora	NA	isadora.martinez@icat.unam.mx;	Instituto de Ciencias Aplicadas y Tecnología, UNAM. Grupo de Ingeniería de Proceso	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Obtención de aislados de legumbres
Dra. Martínez Arellano Isadora	NA	isadora.martinez@icat.unam.mx;	Instituto de Ciencias Aplicadas y Tecnología, UNAM. Grupo de Ingeniería de Proceso	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Perfil sensorial y características fisicoquímicas de miel de abeja

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
IA González Jiménez Karla	5558641200	karla.gonzalez@symrise.com;	Symrise. Calzada Unión # 7 Complejo Industrial Cuamatla-Cuautitlán Izcalli, C.P. 54730	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Análisis de mercado y validación sensorial de sabores en la industria de bebidas no alcohólicas saborizadas
IA González Jiménez Karla	5558641200	karla.gonzalez@symrise.com;	Symrise. Calzada Unión # 7 Complejo Industrial Cuamatla-Cuautitlán Izcalli, C.P. 54730	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Análisis de mercado y validación sensorial de sabores en la industria de productos lácteos y productos base vegetal saborizados
Ing. García Quero Rocio*	5566017758	rocio.garcia@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Caracterización de masas de chocolate
Ing. López López Diana Helena*	2227075848	diana.lopez2@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Innovación en productos de goma de mascar sin azúcar
Ing. Marcelín Rodríguez Mercedes del Carmen*	2221162546	mercedes.marceln@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de una goma de mascar recubierta
Ing. García Herrera María Fernanda*	5543468553	mariafernanda.garcia@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de nuevos productos para goma de mascar con azúcar
Lic. Estrada Estrada Luis Gabriel*	7225385946	luisgabriel.estrada@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Validación de reproceso en productos de confitería
QA Miranda Romero Roberto Isaac*	5534077307	robertoisaac.miranda@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de Formulaciones y Productos de Goma de Mascar en el área de Innovación Global

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
QA Rioja Barragán Leslie Corina*	5549069718	leslie.rioja@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de nuevos productos en goma de mascar
Lic. Arratia Navarro Xavier*	5562 00 5261	fjarratia@herdez.com;	Herdez, S.A. de C.V., Calzada San Bartolo Naucalpan 360, Col Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, C.P. 11230	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Diseño y caracterización de un helado sabor yogurt a partir de cereales y legumbres fermentadas
Lic. Arratia Navarro Xavier*	5562 00 5261	fjarratia@herdez.com;	Herdez, S.A. de C.V., Calzada San Bartolo Naucalpan 360, Col Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, C.P. 11230	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estudio de factibilidad para producción de helado premium texturizado con fibras vegetales y prebióticos
Lic. Reyes Sáenz Gisela*	55 21227300 ext. 450	greyes@herdez.com;	Herdez, S.A. de C.V., Calzada San Bartolo Naucalpan 360, Col Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, C.P. 11230	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación, análisis y entrenamiento interno de panel de jueces analíticos para la categorización de productos picantes
Ing. Ortega Magdaleno Victoria Camila*	7775103972	victoriacamila.ortega@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación de vida de anaquel para gomitas depositas a sólidos totales altos con diferentes almidones
Dra. Díaz Ruiz Gloria	5556225315	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Microbiología	Capacidad de crecimiento de cepas de bacterias lácticas en cereales
Dr. Navarro Ocaña Armando	5556232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Caracterización de microorganismos de los Phyla Firmicutes, Bacteroidetes, Actinobacteria y Proteobacterias de muestras fecales de adolescentes
Dr. Navarro Ocaña Armando	5556232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Evaluación de actividad bactericida de extractos del pelo de elote morado (Zea mays L.) en cepas Gram positivas
Dra. Vázquez Carrillo María Fernanda	232 439 6081	mvz.mafervazquez@gmail.com;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM, Lab. de Bromatología del Departamento de Nutrición Animal y Bioquímica	Microbiología	El uso de plantas taníferas como estrategia de mitigación de metano producido por fermentación entérica

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Romero Rodríguez Alba	5556223159	albaromero@iibiomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM. Lab. 107	Microbiología	Análisis genético y fenotípico de aislamientos de <i>C. perfringens</i>
Dra. Morán Ramos Sofía	5350 1900 EXT 1187	sofi_moran@yahoo.com.mx;	Instituto Nacional de Medicina Genómica. Unidad de Genómica de poblaciones aplicada a la salud	Microbiología	Caracterización de cepas bacterianas con potencial benéfico para la salud metabólica
Dra. Torres y Torres Nimbe	54870900 EXT 2801	nimbe.torrest@incmsnz.mx;	Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán	Nutrición	Efecto del tipo de proteína sobre la barrera del epitelio intestinal durante el envejecimiento de ratas hembra y macho de la cepa Wistar
Dr. Larqué Velázquez Carlos Alfonso	5529727321	skiuty@hotmail.com;	Facultad de Medicina, UNAM, Lab. de Embriología y Genética.	Nutrición	Efectos intergeneracionales de la obesidad materna en rata sobre las células beta marcapasos de la progenie
Dr. Larqué Velázquez Carlos Alfonso	5529727321	skiuty@hotmail.com;	Facultad de Medicina, UNAM, Lab. de Embriología y Genética.	Nutrición	Efectos intergeneracionales de la obesidad materna en rata sobre el envejecimiento de las células beta de la progenie
Dr. Larqué Velázquez Carlos Alfonso	5529727321	skiuty@hotmail.com;	Facultad de Medicina, UNAM, Lab. de Embriología y Genética.	Nutrición	Efectos intergeneracionales de la obesidad materna en rata sobre la maduración de las células beta de la progenie
Dr. Larqué Velázquez Carlos Alfonso	5529727321	skiuty@hotmail.com;	Facultad de Medicina, UNAM, Lab. de Embriología y Genética.	Nutrición	Efectos intergeneracionales de la obesidad paterna en rata sobre el envejecimiento de las células beta de la progenie
Dra. Torres Durán Patricia Victoria	5513818577 o 5556232169	pavitodu@yahoo.com.mx;	Facultad de Medicina, UNAM, Depto. de Bioquímica, Lab. 10	Nutrición	Curcuminoides, el efecto sobre las enzimas antioxidantes en hígado y plasma
Dra. Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	55 56 22 53 00 al 04	mcduran@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Nutrición	Impacto de los edulcorantes naturales y artificiales en un modelo animal en el desarrollo del exceso de masa y/o la obesidad: Identificación histológica de anomalías en el tejido cardíaco y renal de 160 ratas hembras y machos de la cepa "Wistar" que bebieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos durante 480 días de experimentación

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	55 56 22 53 00 al 04	mcduran@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Nutrición	Impacto de los edulcorantes naturales y artificiales en un modelo animal en el desarrollo del exceso de masa y/o la obesidad: Séptima etapa. Análisis, caracterización y seguimiento de las concentraciones suministradas de edulcorantes calóricos e hipocalóricos y de benzoato de sodio en disolución acuosa en animales modelo mediante cromatografía líquida de alta resolución, CLAR
Dra. Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	55 56 22 53 00 al 04	mcduran@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Nutrición	Impacto de los edulcorantes naturales y artificiales en un modelo animal en el desarrollo del exceso de masa y/o la obesidad: Séptima etapa. Efecto del consumo crónico de edulcorantes CALÓRICOS + la adición de benzoato de sodio en la ETAPA ADULTA de un animal sobre los patrones de ganancia de masa corporal y los niveles séricos de glucosa y triglicéridos
Dra. Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	55 56 22 53 00 al 04	mcduran@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Nutrición	Impacto de los edulcorantes naturales y artificiales en un modelo animal en el desarrollo del exceso de masa y/o la obesidad: Identificación histológica de anomalías en el tejido cardíaco y renal de 160 ratas hembras y machos de la cepa "Wistar" que bebieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos durante 480 días de experimentación
Dra. Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	55 56 22 53 00 al 04	mcduran@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Nutrición	Efecto del consumo crónico de edulcorantes nutritivos y no nutritivos sobre las rutas energéticas: Actividad de la glucoquinasa (GK) en extractos hepáticos de ratas de la estirpe Wistar
Dr. Corona Gochi Luis	55 56225906 Ext 105	gochi@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM. Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica y Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción Animal	Nutrición	Efecto del sistema de pastoreo de bovinos en trópico en la digestibilidad de los nutrientes de la dieta
Dr. Corona Gochi Luis	55 56225906 Ext 105	gochi@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM. Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica y Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción Animal	Nutrición	Efecto del sistema de pastoreo de bovinos en trópico en la fermentación ruminal: pH y nitrógeno amoniacal

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Márquez Mota Claudia Cecilia	56225854 al 57	c.marquez@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM. Lab. de Bromatología, departamento de Nutrición Animal y Bioquímica	Nutrición	Análisis de la vida de anaquel de brownies de harina de semilla de ramón (<i>Brosimum alicastrum</i>)
Dra. Morán Ramos Sofía	5350 1900 EXT 1187	sofi_moran@yahoo.com.mx;	Instituto Nacional de Medicina Genómica. Unidad de Genómica de poblaciones aplicada a la salud	Nutrición	Estudio de la interacción entre la vitamina A y el microbioma intestinal y su relación con la función de la barrera intestinal
Ing. Gutiérrez Rojas Jorge Alberto	5552379184	jagutierrezr@liconsa.gob.mx;	LICONSA, S.A. de C.V.	Química y Análisis	Implementar la determinación de ácido fólico en leche por cromatografía de líquidos de alta resolución en los Laboratorios de Liconsa S.A. de C.V.
Dr. Olloqui Pang José Enrique Javier	NA	mvzolloqui@gmail.com;	Colegio de Posgraduados	Química y Análisis	Obtención de péptidos bioactivos antioxidantes y antidiabéticos por fermentación a partir de <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> GG y <i>Streptococcus thermophilus</i> SY-102 en pasta de <i>Jatropha curcas</i> no tóxica
Dr. Olloqui Pang José Enrique Javier	NA	mvzolloqui@gmail.com;	Colegio de Posgraduados	Química y Análisis	Obtención de péptidos antioxidantes y antidiabéticos a partir de hidrólisis enzimática de la carne de rana toro
Dr. Olloqui Pang José Enrique Javier	NA	mvzolloqui@gmail.com;	Colegio de Posgraduados	Química y Análisis	Obtención de péptidos bioactivos antihipertensivos, antitrombóticos e hipocolesterolémicos por fermentación en pasta de <i>Jatropha curcas</i> L. var. <i>Sevangel</i>
Dr. Olloqui Pang José Enrique Javier	NA	mvzolloqui@gmail.com;	Colegio de Posgraduados	Química y Análisis	Obtención de péptidos con bioactividad antihipertensiva, hipocolesterolémica y antitrombótica a partir de hidrólisis enzimática de subproductos del faenado
Dr. Rodríguez Morales Sergio	56 22 67 10 al 69, ext 7112	sergiorodriguez@unam.mx;	Facultad de Química, Unidad de Química en Sisal, Lab. de Productos Naturales Marinos	Química y Análisis	Optimización de un método analítico para la determinación del perfil de aminoácidos por CLAR y su aplicación en dietas para organismos marinos
M en C Ramírez Orejel Juan Carlos	NA	jrorejel@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM. Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica. Lab. II	Química y Análisis	Obtención de péptidos antihipertensivos, hipocolesterolémicos y antitrombóticos a partir de la hidrólisis enzimática de carne de rana toro (<i>Lithobates catesbeianus</i>)
Dra. Lasas Hernández Fernanda	9983043994	flases@comunidad.unam.mx;	Facultad de Química, UNAM. Campus Yucatán, Lab. de Análisis de Isótopos Estables	Química y Análisis	Metodología para la determinación de la pureza y trazabilidad en miel mediante la razón isotópica del carbono 13 por espectrometría de masas de razones

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Vazquez Chavez Josué	55 45885140	javazquez@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Edif. F, Lab. 202	Química y Análisis	Síntesis y caracterización de dímeros de carbohidratos fluorescentes
M en C Valdivia López María de los Ángeles	55 56225312	mavald@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 322 y 323	Química y Análisis	Efecto del tratamiento de blanqueado sobre las características de celulosas de residuos lignocelulosicos sometidos a proceso en fase gas/líquido
M en C Valdivia López María de los Ángeles	55 56225312	mavald@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 322 y 323	Química y Análisis	Obtención y caracterización química y funcional de proteínas y fibra dietética provenientes de semillas de chile (<i>Capsicum annum</i> L)
IA Ramírez Gilly Mariana	5622-3698 / 5622-3092	mrgilly@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313	Química y Análisis	Extracción asistida por alta presión hidrostática y caracterización fisicoquímica de pectina de cáscara de naranja (<i>Citrus sinensis</i>)
Dra. Bermúdez García Eva Patricia	5515855499	evabermudez@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, edif. A, 4° piso	Química y Análisis	Identificación y caracterización bioinformática de péptidos bioactivos obtenidos por acción enzimática
Dra. Bermúdez García Eva Patricia	5515855499	evabermudez@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, edif. A, 4° piso	Química y Análisis	Efecto del tratamiento enzimático con transglutaminasa sobre las características de textura y el rendimiento de un queso reducido en grasa
Dra. Bernal González Marisela	5556225303	marisela_bernal2000@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Química y Análisis	Evaluación del contenido de polifenoles totales en vinazas de azúcar de caña de reactores anaerobios de lecho de lodos de flujo ascendente (RALLFA) operando a 45, 55 Y 65°C
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Digestión in silico de proteínas: cambios espacio-temporales de pH durante la fase gástrica
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Digestión in vitro de proteínas de microalga <i>Dunaliella tertiolecta</i>
Ing. Pitalúa Cortés Erendira Esther*	5557292008	erendira.pitalua@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Química y Análisis	Determinación de equivalencia de dos métodos para determinación de viscosidad compleja de goma base

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Reyes Trejo Lino Joel	NA	linoj@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio B, L-208 de la División de Estudios de Posgrado (Dr Lino Reyes) y Universidad Autónoma Chapingo, Lab. de Productos Naturales (Dr Benito Reyes Trejo)	Química y Análisis	Determinación de la actividad antioxidante de extractos de semilla de calabaza de castilla (<i>Cucurbita moschata</i>)
Dr. Ortega Granados Jesús Alfredo (titular)/Dr. Betancourt Reyes José Israel (adjunto)	5556224654	agranah@yahoo.com; israelb@unam.mx;	Instituto de Investigaciones en Materiales, UNAM. Lab. 103 B	Química y Análisis	Evaluación de la calidad en alimentos perecederos empleando novedosos materiales poliméricos
Dr. Ortega Granados Jesús Alfredo (titular)/Dr. Betancourt Reyes José Israel (adjunto)	5556224654	agranah@yahoo.com; israelb@unam.mx;	Instituto de Investigaciones en Materiales, UNAM. Lab. 103 B	Química y Análisis	Desarrollo de un nanosensor luminiscente para la detección de contaminantes en alimentos y productos procesados
Dr. Ruiz Terán Francisco	NA	panchote@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Evaluación de la producción de etanol y compuestos congénicos de dos especies de levaduras No Saccharomyces en mostos de Agave angustifolia y medios semisintéticos
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Antocianinas de México dalias (Acocoxóchitl) para su uso como colorantes naturales en alimentos
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Antocianinas super-aciladas para usar como colorantes para alimentos: acilación de antocianinas poliglicósidas con ácidos aromáticos con lipasas.
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Estabilización de antocianinas mono y poliglicósidas por mucilagos
Lic. Carmona Salas Oscar Tomás*	55 21227300	ocarmonas@herdez.com;	Herdez, S.A. de C.V., Calzada San Bartolo Naucalpan 360, Col Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, C.P. 11230	Química y Análisis	Tecnología de saborización o reemplazo de sal para la reducción de sodio en alimentos procesados sin modificación de sus atributos sensoriales
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	NA	marisol.cordova@icat.unam.mx;	Instituto de Ciencias Aplicadas y Tecnología. UNAM, Lab. De Ingeniería de Proceso	Química y Análisis	Método alternativo de hidrólisis de mucilagos de nopal poda y de alaches
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Separación y caracterización de la celulosa presente en el olote mediante distintos tratamientos químicos

Proyectos de Estancia Estudiantil-2024-II

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Tecante Coronel Alberto	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Evaluación de la calidad de mezclado mecánico de azúcar en polvo mediante el uso de partículas ferromagnéticas como micro trazadores
Dr. Reyes Trejo Lino Joel	NA	linoj@unam.mx;	Facultad de Química, Edificio B, L-208 de la División de Estudios de Posgrado (Dr Lino Reyes) y Universidad Autónoma Chapingo, Lab. de Productos Naturales (Dr Benito Reyes Trejo)	Química y Análisis	Determinación del efecto de diferentes extractos de la cáscara de limón mexicano (<i>Citrus aurantifolia</i>) en la estabilidad oxidativa de un aceite comestible
Dra. Susunaga Notario Ana del Carmen	5527608378	ana.susunaga@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM. Lab. de Dispositivos Biomédicos	Química y Análisis	Cuantificación de proteínas, carbohidratos y polifenoles en las harinas obtenidas de los diferentes estadios del germinado de frijol
Dr. Romero Pérez Atmir	55 56225906 Ext. 107	atmir@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Depto. de Nutrición animal y Bioquímica, y en el CEPIPSA, Topilejo, Tlalpan	Química y Análisis	Evaluación in vitro de la producción de metano y la fermentación ruminal de diferentes gramíneas forrajeras en asociación con una leguminosa de invierno
Dr. Reyes Trejo Benito	NA	benijovi@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Edificio B, L-208 de la División de Estudios de Posgrado (Dr Lino Reyes) y Universidad Autónoma Chapingo, Lab. de Productos Naturales (Dr Benito Reyes Trejo)	Química y Análisis	Obtención del aceite de semillas de chabacano (<i>Prunus armeniaca</i>) para su aprovechamiento en la preparación de biodiesel como una alternativa sustentable con el medio ambiente

*** Aquellos alumnos interesados en participar en alguno de los proyectos de Hérdez o de Mondeléz, deberán tener promedio mínimo de 8.0, nivel de inglés avanzado (lectura, escritura y conversación) y disponibilidad de tiempo completo.**