

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Acosta Sánchez Álvaro*	5542722293	alvaro.acosta@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de modelos de predicción de textura en gomas de mascar
Dr. Alatorre Santamaría Sergio	5558044720	salatorre@xanum.uam.mx;	UAM Iztapalapa. Planta piloto 2. Lab. de Biotecnología Alimentaria	Química y Análisis	Preparación de fucooligosacáridos con fucosidasas
Dra. Ávila Díaz Marcela**	5556276900 ext. 21371	cramav@gmail.com;	CMN SXXI, IMSS. Hospital de especialidades. Unidad de Investigación Médica en Enfermedades Nefrológicas	Nutrición	Proteínas y valor nutritivo de los alimentos que consumen los pacientes Diabéticos tipo 2 con Enfermedad Renal Crónica antes del inicio de la diálisis
QA Baldwin Monroy Diana Deyanira*	5544575006	diana.baldwin@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Efecto de la reducción de azúcar en las propiedades fisicoquímicas de gomitas base pectina
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 ácido láctico en el efluente de reactores anaerobios de lecho de lodos de flujo ascendente (RALLFA) operando a 30°C, alimentado con agua proveniente de la operación unitaria de flotación de una mina cooperante
Dr. Cano Buendía José Alberto	5556225900 ext. 34	jcano@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Labs. de Vacunología y Constatación, y Bromatología II	Microbiología	Caracterización de dos levaduras nativas de la piña Ananas comosus (L.) Merrill para la producción de tepache
Dr. Chávez Castillo Adán	5556229186	adan.chavez@iibiomedicas.unam.mx	Instituto de Investigaciones Biomédicas. Unidad de Bioprosesos	Bioquímica y Biotecnología	Valorización de desechos agroindustriales para elaboración de medios de cultivo microbianos
Dra. Cruz Guerrero Alma Elizabeth	5558044720	aec@xanum.uam.mx;	UAM Iztapalapa. Planta piloto 2	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Análisis sensorial de un requeson funcional
MAI De Anda Aguilar Oscar	5539856359	deanda_oscar@quimica.unam.mx;	Facultad de Química	Química y Análisis	Simulación y proyección financiera en la reutilización de levadura utilizada en la producción de cerveza artesanal en la Ciudad de México

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Dra. Delgadillo Puga Claudia	5567036520, 55840900 ext 2820	claudia.delgadillop@incmnsz.mx;	Instituto Nacional de Nutrición, Salvador Zubirán	Nutrición	Polifenoles en leche por efecto de la suplementación con un extracto proveniente de la dieta prehispánica en ratas Wistar
Dra. Díaz Ruiz Gloria	5556225315	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Microbiología	Harina de cebada: evaluando un sustrato diferente para el crecimiento de cepas de bacterias lácticas
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 harinas de leguminosas
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 y del benzoato de sodio sobre las rutas energéticas: Actividad de la fosfofructoquinasa-1 (PFK-1), en extractos hepáticos de ratas hembras de la estirpe Wistar
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
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 pruebas de función hepática: La aspartato aminotransferasa (AST o GOT) y la alanina aminotransferasa (ALT o GPT) en plasma sanguíneo de ratas de la estirpe Wistar

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	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	Efecto del consumo crónico de edulcorantes nutritivos y no nutritivos con y sin la adición de benzoato de sodio en un modelo animal en el desarrollo del exceso de masa y/o la obesidad: Identificación histológica de anomalías en el tejido hepático y tejido renal de 72 ratas hembras de la cepa "Wistar" que bebieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos con y sin la adición de benzoato de sodio durante 180 días de experimentación tras la primera eutanasia humanitaria
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 con y sin la adición de benzoato de sodio en un modelo animal en el desarrollo del exceso de masa y/o la obesidad: Identificación histológica de anomalías en el tejido cardíaco y tejido retroperitoneal de 72 ratas hembras de la cepa "Wistar" que bebieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos con y sin la adición de benzoato de sodio durante 180 días de experimentación tras la primer eutanasia humanitaria
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 vidas de anaquel en productos de confitería con cambios en formulación
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 (avena integral), una leguminosa (frijol negro) y una legumbre (lenteja) como una alternativa de consumo de proteína vegetal de alto valor biológico
Dra. Gijbers Alexandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Comparación de la actividad enzimática entre proteínas parálogas y su relación con su función

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Dra. Gijbers Alejandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Estudios de unión, por métodos biofísicos, de proteínas parálogas con sus proteínas efectoras, y su relación con su función
Dra. Gijbers Alejandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Construcción de vectores para la elaboración de cepas de Mycobacterium tuberculosis deficientes de genes del sistema de secreción tipo VII
Dra. Gijbers Alejandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Estudios funcionales que demuestren la participación de proteínas parálogas en biogénesis ribosomal
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	Market Mapping
Dr. Gutiérrez Aguilar Manuel	5556225294	manu@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Estudios de interacción entre plantas y bacterias
Dr. Guzmán Rodríguez Francisco Javier	5558044720	franciscojgr@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Lab. de Biotecnología Alimentaria	Bioquímica y Biotecnología	Influencia del beta-glucano de avena en la actividad fijadora de minerales de suero de leche fermentado con kefir
Dr. Jasso Chávez Ricardo	5555732911 ext 25500	rjassoch@gmail.com; rjass_cardiol@yahoo.com.mx;	Instituto Nacional de Cardiología Ignacio Chávez	Bioquímica y Biotecnología	Efecto de las fuentes de carbono sobre el metabolismo intermediario de la microbiota gastrointestinal de rata
Dr. Jiménez Pérez Carlos	5513877510	ibi.cjimenez@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Depto. de Biotecnología, Planta Piloto 2	Desarrollo, Calidad y Evaluación	Evaluación del uso de proteasas para la remoción de proteínas asociadas a un exopolisacárido obtenido al fermentar leche con granulos de kéfir
Dr. Jiménez Pérez Carlos	5513877510	ibi.cjimenez@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa, Depto. de Biotecnología, Planta Piloto 2	Desarrollo, Calidad y Evaluación	Producción de exopolisacáridos en medios de cultivo no convencionales a través de la fermentación con gránulos de kéfir

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
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 con chile
Dra. Martínez Arellano Isadora	NA	isadora.martinez@icat.unam.mx;	Instituto de Ciencias Aplicadas y Tecnología, UNAM. Grupo de Ingeniería de Proceso	Química y Análisis	Obtención de aislados de harina de legumbres crudas mediante proceso alcalino y precipitación ácida
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 cuatro cafés en grano del mundo
Mejía de los Santos Jennifer*	5565081956	jennifer.mejia@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Proyecto de innovación para la marca Tang/Clight en México
Dra. Mena Espino Xenia	558044600 ext 3357	xenimena@hotmail.com;	UAM Biopolímeros (Pacto Laboratorio 10) y Planta Piloto de Procesamiento de Desperdicios Orgánicos (Planta Piloto 10)	Química y Análisis	Aprovechamiento de los residuos de maíz como biosorbentes de metales pesados
Dra. Menjívar Iraheta Marta Alicia	5556223822	marta.menjivar@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Edif. F, Lab. 313	Nutrición	Preparación de un alimento enriquecido para niños escolares con malnutrición
Dr. Navarro Ocaña Armando	5556232257	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Microbiología	Caracterización de Escherichia coli hibrida aisladas de muestras fecales de adolescentes de nivel escolar de secundaria
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 de Streptococcus del grupo A

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Estabilización de antocianinas mono y poliglicosidas por mucilagos
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Identificación y caracterización de antocianinas de maíces pigmentados de las zonas rurales de la ciudad de México (CDMX)
Dra. Pintor Jardines María Aurora	5526690150	ma.pintorj@izt.uam.mx;	UAM Iztapalapa, Lab. de evaluación sensorial	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estudio de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de helados adicionados con proteína de insecto comestible
Dr. Plasencia de la Parra Francisco Javier	55 56225275	javierp@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM. Conjunto E, lab. 101	Microbiología	Promoción de crecimiento vegetal por cepas de Bacillus sp. aisladas de semillas de maíz
Plata Velázquez Norma Elizabeth*	7221689839	norma.plata@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo y optimización de fórmulas competitivas para sabores mentolados y frutales en goma de mascar sin azúcar, para el mercado de Cono Sur (Arg, Uruguay, Paraguay)
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 guamúchil (Pithecellobium dulce) para su aprovechamiento en la preparación de biodiesel como una alternativa sustentable con el medio ambiente

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
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	Evaluación de la actividad antioxidante de extractos obtenidos de semilla de guanabana mexicana (<i>Annona muricata</i> L.)
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 una goma de mascar multisensorial
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Simulación de los cambios temporales y espaciales de pH en el estómago durante la digestión
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Efecto de tratamientos térmicos domésticos e industriales en la digestibilidad de proteínas de origen animal y vegetal
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Efecto de la germinación en la digestibilidad de proteínas en harinas de frijol pinto y negro
Dra. Robles Arias Mónica Alejandra	5539667534	mroblesarias@xanum.uam.mx;	UAM Iztapalapa. Planta piloto 2	Química y Análisis	Producción de peptidos antidiabeticos empleando aguamiel y suero de leche
Robles Núñez Luz Raquel*	5563437529	luzraquel.robles@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación de comportamiento reológico en caramelo duro mentolado

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
QA Rodríguez Marín Juan Manuel*	7223690713	juan.rodriguezmarin@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estudios de Vida de Anaquel de productos terminados para el portafolio de la categoría de Chocolates México
Dr. Rodriguez Zavala Jose Salud	55732911 ext 25303 o 25306	rzjs@yahoo.com;	Instituto Nacional de Cardiología, Depto. de Bioquímica, 3er Piso Edificio M	Química y Análisis	Evaluación del efecto de diferentes compuestos sobre la actividad de las aldehído deshidrogenasas humanas recombinantes
Rojas Hernández Daniela Guadalupe*	5518464232	danielaguadalupe.rojas@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación	Validación de aditivos alimentarios en productos de confitería
Sánchez Ibarra Ixchel*	NA	ixchel.sanchez@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación	Caracterización de los materiales de empaques sustentables en la categoría de Gomas
Dr. Sato Berrú Roberto Ysacc	56228602 ext.1602	roberto.sato@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM	Química y Análisis	Estudio de maíz morado (Zea mays L. Subnigroviolacea) mediante espectroscopia Raman
Dr. Sato Berrú Roberto Ysacc	56228602 ext.1602	roberto.sato@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM	Química y Análisis	Estudio del Resveratrol mediante espectroscopia Raman
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 polvos alimentarios mediante el uso de partículas ferromagnéticas como micro trazadores
Dr. Tecante Coronel Alberto***	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Reología de goma de mascar
Dr. Tecante Coronel Alberto***	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Reología de polvos alimentarios

Proyectos de Estancia Estudiantil-2025-I

ASESOR	TELÉFONO	E-MAIL	UBICACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Dr. Tecante Coronel Alberto***	56225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313.	Química y Análisis	Evaluación del comportamiento de una membrana de ultrafiltración durante la separación de un material macromolecular
Dra. Torres Durán Patricia Victoria	5513818577 o 5556232169	pavitodu@yahoo.com.mx;	Facultad de Medicina, UNAM, Depto. de Bioquímica, Lab. 10	Nutrición	Efecto de glutamato monosódico sobre un modelo de obesidad e hígado graso en ratas Wistar
Dr. Torres Quiroz Francisco	5556225703	ftq@ifc.unam.mx;	Instituto de Fisiología Celular, Depto. de Bioquímica y Biología Estructural, laboratorio 102 oriente	Bioquímica y Biotecnología	Efecto de la desregulación de la producción de H ₂ S en la producción de etanol
M en C Vázquez Miranda Juan Rolando	5556223751	correolabs3e3f@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Edif. A, Anexos de los labs. 3E y 3F	Química y Análisis	Desarrollo de fases estacionarias para cromatografía de líquidos de alto desempeño
Xochicali Sanchez Eder*	2414140651	eder.xochicalisanchez@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Gestión y ejecución de pruebas en Planta Piloto de Gomas, Caramelos y Bebidas en Polvo

*** Aquellos alumnos interesados en participar en alguno de los proyectos de Mondeléz, deberán cubrir el siguiente perfil: promedio mínimo de 8.0, nivel de inglés avanzado (lectura, escritura y conversación) y disponibilidad de tiempo completo.**

**** Para aplicar a este proyecto, la asesora solicita el siguiente perfil: Promedio mínimo 8.5, comprometido en las actividades que se va a involucrar (no faltar, honestidad, disposición), afinidad hacia la Investigación y se interese por realizar su tesis, conocimiento de Excel, comprensión y lectura de inglés.**

***** Para aplicar a estos proyectos, el asesor solicita el siguiente perfil: 1. Hayan cubierto la totalidad de los créditos de asignaturas obligatorias del Plan de Estudios, 2. Solo les reste cursar 40 créditos formados por 20 créditos de la estancia y 20 créditos de asignaturas optativas comprobable con su historial académico, 3. Que no tengan compromisos de trabajo remunerado o no y 4. Que tengan disponibilidad de horario para llevar a cabo el trabajo experimental propio de la estancia.**