

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
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 diferentes niveles de reducción de azúcar en las propiedades fisicoquímicas de gomitas base gelatina-almidón
Dra. Bermúdez García Eva Patricia	5515855499	evabermudez@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, edif. A, 4° piso	Química y Análisis	Predicción e identificación bioinformática de péptidos bioactivos generados a partir de subproductos del procesamiento de alimentos vegetales
Dra. Bermúdez García Eva Patricia	5515855499	evabermudez@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, edif. A, 4° piso	Química y Análisis	Generación de un biosensor para la detección de lactoferrina en suero de leche
Dra. Bernal González Marisela	5556225300 al 04	marisela_bernal2000@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, UNAM. Conjunto E, Labs. 301-303	Química y Análisis	Evaluación del contenido de ácidos grasos volátiles en el efluente de un reactor anaerobio 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. Chávez Castillo Adán	5556229186	adan.chavez@iibiomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas. Unidad de Bioprocesos	Bioquímica y Biotecnología	De residuos a recursos: diseño de medios de cultivo para hongos filamentosos a partir de desechos agroindustriales
Dr. Chávez Castillo Adán	5556229186	adan.chavez@iibiomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas. Unidad de Bioprocesos	Bioquímica y Biotecnología	Valorización de desechos agroindustriales para elaboración de medios de cultivo para la explotación comercial de levaduras de interés industrial

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Chávez Castillo Adán	5556229186	adan.chavez@iibiomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas. Unidad de Bioprocesos	Bioquímica y Biotecnología	Valorización de desechos agroindustriales para elaboración de medios de cultivo para la explotación comercial de bacterias de interés industrial
Dra. Córdova Aguilar María Soledad	SN	marisol.cordova@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM	Química y Análisis	Desarrollo de un suplemento de calidad proteica elaborado a base de proteína vegetal complementado con harinas de insectos comestibles
Díaz Fonseca Ana Lilia	5539836194	ana.diaz@mdlz.com;	Mondeléz, Tech Center, Henry Ford #3 Col. San Nicolas Tlalnepantla, Edo. de Méx.	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Efecto del reemplazo de azúcar con tipos de fibra soluble en las propiedades fisicoquímicas de gomitas base gelatina-almidón
Dra. Díaz Ruiz Gloria	5556225315	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Microbiología	Identificación de genes relacionados con el efecto antimicrobiano de <i>Lactococcus lactis</i> cepa 115 y la caracterización preliminar de una de sus bacteriocinas
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	Identificación histológica de anomalías en los tejidos cardiaco y retroperitoneal de las ratas hembras al término de la SEGUNDA eutanasia humanitaria que bebieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos con y sin la adición de benzoato de sodio durante 548 días de experimentación

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN 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	Determinación del sistema enzimático de la sintasa de ácidos grasos (FAS) en extractos hepáticos de ratas de la estirpe Wistar que consumieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos desde el destete hasta la etapa adulta (primera y segunda eutanasias)
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	Determinación de las pruebas de función hepática: Aspartato aminotransferasa (AST o GOT) y alanina aminotransferasa (ALT o GPT) en plasma sanguíneo de ratas de la estirpe Wistar que consumieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos desde el destete hasta la etapa adulta (segunda eutanasia)
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	Determinación hormonal de insulina, leptina y glucagón en muestras de plasma sanguíneo de ratas de la estirpe Wistar que consumieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos desde el destete hasta la etapa adulta (primera y segunda eutanasia)
Dr. Esquivel Peña Vicente	5556224800 ext. 44139	esquivelp@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Edif. F, Lab. 213	Química y Análisis	Desarrollo de un sensor plasmónico a base de nanopartículas de plata soportadas en nanofibras de celulosa para la determinación de nitritos en matrices alimentarias

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
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 funcional a partir de una leguminosa y semilla de chíá como una opción de alimento alto en fibra dietética y en proteína
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 tipo botana a partir de recubrimientos vegetales como una opción para el aprovechamiento integral y la reducción de desperdicios orgánicos
Dra. Gijsbers Alejandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Clonación y expresión recombinante de la GTPasa EFL1 y su parálogo en <i>Escherichia coli</i>
Dra. Gijsbers Alejandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Clonación y expresión de la GTPasa EFL1 y su parálogo en el sistema eucarionte <i>Pichia pastoris</i>
Dra. Gijsbers Alejandre Abril	55 5623 22 75	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Bioquímica y Biotecnología	Purificación de ribosomas de <i>Oryza sativa</i> para estudios funcionales
Dr. Gutiérrez Aguilar Manuel	5556225294	manu@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 115	Bioquímica y Biotecnología	Estudios de la interacción entre el huitlacoche (<i>Ustilago maydis</i>) y la planta modelo <i>Arabidopsis thaliana</i>
Dr. Guzmán Chávez Fernando	5556284801	ferguz@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324.	Bioquímica y Biotecnología	Edición genómica de hongos filamentosos para su uso en la industria biotecnológica

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Jiménez Sánchez Arturo	5540052063	arturo.jimenez@iquimica.unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Lab. 5C	Química y Análisis	Desarrollo de Sondas Fluorescentes de Gotas Lipídicas
Dr. Jiménez Sánchez Arturo	5540052063	arturo.jimenez@iquimica.unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Lab. 5C	Química y Análisis	Diseño de nanomateriales peptídicos autoensamblables con señal fluorescente amplificada para detección óptica de dopamina en plataformas portátiles
Dra. Lappe Oliveras Patricia	5556229166	lappe@ib.unam.mx;	Instituto de Biología, UNAM. Lab. de Micromicetos, C006	Microbiología	Caracterización de la diversidad de levaduras y mohos presentes durante las primeras etapas del proceso de elaboración de sendeichó, bebida fermentada de maíz
Dra. Le Borgne Sylvie	55 5814 6500 Ext: 3877	sylvielb@cua.uam.mx;	UAM Cuajimalpa, Avenida Vasco de Quiroga 4871, Col. Santa Fe Cuajimalpa, CDMX	Microbiología	Evaluación del potencial probiótico de levaduras autóctonas de México
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	Mejora y evaluación de vida útil de goma de mascar base azúcar recubierta
Dra. Morán Ramos Sofía	55 5350 1900	sofi_moran@yahoo.com.mx;	Unidad de Genómica de Poblaciones Aplicada a la Salud- UNAM/INMEGEN	Nutrición	Implementación de una dieta psicobiótica y su relación con la actividad antioxidante
Dra. Morán Ramos Sofía	55 5350 1900	sofi_moran@yahoo.com.mx;	Unidad de Genómica de Poblaciones Aplicada a la Salud- UNAM/INMEGEN	Nutrición	Estudio de la interacción entre la deficiencia de vitamina A, el microbioma y la barrera intestinal

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Obtención de antocianinas de frijoles pigmentados de México y su estabilización por polisacáridos
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Uso integral de los maíces pigmentados de México: identificación y caracterización de antocianinas de maíces rojos de las 4 zonas de diversidad en México de maíces nativos
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Uso integral de los maíces pigmentados de México: identificación y caracterización de antocianinas de maíces rosados de las 4 zonas de diversidad de maíces nativos de México
Dr. Navarro Ocaña Arturo	55 56225346	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química y Análisis	Obtención de antocianinas ejotes de frijoles pigmentados de México y su estabilización por polisacáridos
M en C Olivera Flores María Teresa de Jesús	5556225326	myt63mx@gmail.com;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 116	Bioquímica y Biotecnología	Alargamiento, enraizamiento y pase a suelo de plantas de fresas (<i>Fragaria X ananassa</i> Duch. Var. Festival) obtenidas bajo condiciones in vitro
Dr. Palomar Olguín Víctor Miguel	5556225278	vmiguelpalomar@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 103.	Bioquímica y Biotecnología	Caracterización fenotípica de mutantes carentes de proteínas de unión al DNA del cloroplasto de la microalga <i>Chlamydomonas reinhardtii</i>
Dr. Pánico Molina Juan Pablo	5556223846	panicopablo@gmail.com;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM	Bioquímica y Biotecnología	Determinación del papel de PI3K en la regulación de la proteólisis de TUG inducida por insulina en el músculo esquelético

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
M en C Pérez Munguía Sandra	5556225330	permun@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 300 y 312	Microbiología	Efecto de la transglutaminasa microbiana e hidrocoloides en la reducción del contenido de sodio en queso procesado
M en C Pérez Munguía Sandra	5556225330	permun@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 300 y 312	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Elaboración de queso procesado vegano con alto valor nutricional
M en C Ramírez Orejel Juan Carlos	NA	jrorejel@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM	Química y Análisis	Elaboración de tocino a partir de panceta de cerdo pelón mexicano y evaluación de la reactividad de lípidos
M en C Ramírez Orejel Juan Carlos	NA	jrorejel@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM	Química y Análisis	Comparación de la composición química y estabilidad durante su almacenamiento en refrigeración de jamón cocido curado y jamón cocido curado ahumado elaborados con la carne de la pierna derecha trasera de cerdo pelón mexicano
Dr. Reina Tapia Antonio	5556223724	antonio.reina.0711@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, edif. B, División de Estudios de Posgrado, Lab. 209	Química y Análisis	Catálisis por reacciones de acoplamiento multietapa aplicada a la síntesis de fragancia de frambuesa
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 garbanzo (<i>Cicer arietinum</i> L.) para su aprovechamiento en la preparación de biodiesel como una alternativa sustentable con el medio ambiente

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN 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	Evaluación del efecto de los extractos acuosos de cáscara de granada mexicana (<i>Punica granatum L.</i>) obtenidos por ultrasonido en la estabilidad oxidativa de un aceite comestible
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Simulación de secreciones gástricas en respuesta a la composición de los alimentos durante la digestión humana
Dra. Rivera del Rio Andrea	55 5622 5313	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Química y Análisis	Tratamiento térmico y digestibilidad de proteínas en harinas de maíz germinado
Dr. Rocha Mendoza Diana	5556225348	dianarocme@gmail.com;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 312	Química y Análisis	La fermentación como herramienta para la reducción de carbohidratos en el amaranto
Dr. Rocha Mendoza Diana	5556225348	dianarocme@gmail.com;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 312	Química y Análisis	Valorización de subproductos de pulque: Caracterización para su uso como fuente de bióticos
Rojas Frías Víctor Manuel	5530346197	victor.rojas1@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 fórmulas de caramelo suave sin azúcar
Dr. Román López Jesús	5556224660 ext 4405	jesus.roman@nucleares.unam.mx;	Instituto de Ciencias Nucleares, UNAM	Química y Análisis	Dosimetría termoluminiscente de minerales separados de especias expuestas a radiación ionizante
Dr. Ruiz Terán Francisco	NA	panchote@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Microbiología	Determinación del crecimiento y producción de etanol de dos cepas de levaduras para la producción de hidromiel

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dr. Ruiz Terán Francisco	NA	panchote@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Microbiología	Evaluación de la producción de los ácidos orgánicos producidos por cuatro cepas de <i>Kluyveromyces marxianus</i> en bebidas fermentadas de té verde
Dr. Ruiz Terán Francisco	NA	panchote@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Microbiología	Evaluación de la producción de ácidos orgánicos y etanol en diferentes sustratos de cereales utilizados en la producción de boza
Dra. Sabido Ramos Andrea	5556225348	asabido@ciencias.unam.mx; asabido771@gmail.com;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 312	Química y Análisis	Evaluación de mutantes de AN CUT1 termoestables y con afinidad modificada sobre la degradación de productos elaborados con PLA
Dra. Sánchez Puig Nuria Victoria	55 56224569	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Lab. 2. Depto. de Química de Biomacromoléculas	Bioquímica y Biotecnología	Expresión recombinante de un regulador transcripcional importante en la patogenicidad de micobacteria
Dra. Sánchez Puig Nuria Victoria	55 56224569	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Lab. 2. Depto. de Química de Biomacromoléculas	Bioquímica y Biotecnología	Cuantificación de ácidos nucleicos en un suplemento alimenticio rico en proteínas
Dr. Sato Berrú Roberto	55-56228602, ext.: 1602	roberto.sato@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM. Lab. Universitario de Caracterización Espectroscópica	Química y Análisis	Detección de cafeína en dos tipos de café mexicano mediante espectroscopía Raman
Dr. Sato Berrú Roberto	55-56228602, ext.: 1602	roberto.sato@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM. Lab. Universitario de Caracterización Espectroscópica	Química y Análisis	Estudio del Resveratrol mediante espectroscopia Raman
Dr. Sato Berrú Roberto	55-56228602, ext.: 1602	roberto.sato@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM. Lab. Universitario de Caracterización Espectroscópica	Química y Análisis	Detección de trazas de medicamentos mediante Espectroscopia Raman

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Silva Narvas Felipe	NA	Felipe.SilvaNarvas@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Caracterización de los materiales de empaques sustentables en la categoría de Gomas
QA Suárez Hernández Diana	5547669577	diana.suarezhernandez@oterra.com;	Oterra, México. Av. Coyoacán 1622. Torre 4, piso 1. Oficina 103. Alcaldía Benito Juárez	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de herramientas para el reemplazo de colores artificiales en la industria de alimentos y bebidas
Dr. Tecante Coronel Alberto	5556225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	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	5556225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Química y Análisis	Reología de polvos
Dr. Tecante Coronel Alberto	5556225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Química y Análisis	Ultrafiltración de proteínas de chicharo tratadas por alta presión hidrostática
Dr. Tecante Coronel Alberto	5556225307	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Química y Análisis	Efecto del tratamiento térmico y la alta presión hidrostática sobre las propiedades interfaciales de las proteínas de chicharo

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Vázquez Carrillo María Fernanda	2324396081	mafervazquez@fmvz.unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Laboratorio de Bromatología y Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción y Salud Animal (CEIPSA, UNAM), Tlalpan	Nutrición	Evaluación bromatológica de microsilos no convencionales elaborados a partir de residuos de la agroindustria y forrajes de clima tropical
Dra. Vázquez Carrillo María Fernanda	2324396081	mafervazquez@fmvz.unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Laboratorio de Bromatología y Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción y Salud Animal (CEIPSA, UNAM), Tlalpan	Nutrición	Evaluación de microsilos elaborados con pulpa y miel de café como ingrediente alternativo en la alimentación de rumiantes
Dra. Vázquez Carrillo María Fernanda	2324396081	mafervazquez@fmvz.unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Laboratorio de Bromatología y Centro de Enseñanza Práctica e Investigación en Producción y Salud Animal (CEIPSA, UNAM), Tlalpan	Nutrición	Elaboración y caracterización de pellets elaborados con residuos de la agroindustria para la alimentación de rumiantes

Proyectos de Estancia Estudiantil-2026-I

ASESOR	TEL ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICACIÓN ASESOR	ÁREA	TÍTULO
Dra. Ventura Aguilar Rosa Isela	5519097886	rventura@xanum.uam.mx;	UAM Iztapalapa. Lab. de Biotecnología Postcosecha de Frutas y Hortalizas	Bioquímica y Biotecnología	Metabólica de pétalos de flores nativas mexicanas y su uso en el control in vitro de <i>Rhizopus stolonifer</i> en fresa
Dra. Zambrano Zaragoza María de la Luz	556231999 ext 39406 y 5554367663	luz.zambrano@unam.mx;	FES-Cuautitlán, Campo IV. Unidad de Investigación Multidisciplinaria, Lab. 16	Química y Análisis	Extracción acuosa y nanoencapsulación de espirulina (<i>Spirulina plantensis</i>)
Dra. Zambrano Zaragoza María de la Luz	556231999 ext 39406 y 5554367663	luz.zambrano@unam.mx;	FES-Cuautitlán, Campo IV. Unidad de Investigación Multidisciplinaria, Lab. 16	Química y Análisis	Obtención y caracterización tecnofuncional de péptidos bioactivos a partir de pasta de girasol