

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Trapala Reyna Jonathan	Dr.	jonathan.trapala@ibt.unam.mx;	Instituto de Biotecnología, UNAM	Uso de enzimas para la degradación de contaminantes emergentes	Bioquímica y Biotecnología	Estudio in silico de la interacción entre contaminantes emergentes y enzimas redox para su posible transformación
Palomar Olguín Víctor Miguel	Dr.	vmiguelpalomar@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 103.	Genómica y Biología Molecular del cloroplasto de plantas y algas	Bioquímica y Biotecnología	Evaluación fenotípica de plantas mutantes deficientes en la expresión de genes cloroplásticos
Palomar Olguín Víctor Miguel	Dr.	vmiguelpalomar@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 103.	Genómica y Biología Molecular del cloroplasto de plantas y algas	Bioquímica y Biotecnología	Estudio de la unión de un factor de transcripción tipo sigma en el genoma cloroplastico de Chlamydomonas reinhardtii usando inmunoprecipitación de cromatina
Cruz Guerrero Alma Elizabeth	Dra.	aec@xanum.uam.mx;	UAM-Iztapalapa. Planta Piloto 2. Dpto. Biotecnología	Oligosacáridos con actividad biológica	Bioquímica y Biotecnología	Producción de D-tagatosa a partir de suero de leche
Guzmán Rodríguez Francisco Javier	Dr.	franciscojgr@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Biotecnología de alimentos	Bioquímica y Biotecnología	Optimización de la producción de exopolisacárido fucosilado mediante fermentación con Heyndrickxia coagulans
Guzmán Rodríguez Francisco Javier	Dr.	franciscojgr@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Biotecnología de alimentos	Bioquímica y Biotecnología	Estudio de la actividad posbótica de un preparado microbiano a partir de nódulos de kéfir de agua
Gijsbers Alejandre Abril	Dra.	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Síntesis de ribosomas como fuente de su heterogeneidad	Bioquímica y Biotecnología	Conquistando EFL1: Comparación de sistemas de expresión heterólogos

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Gijsbers Alejandro Abril	Dra.	abril@bq.unam.mx;	Facultad de Medicina, Lab. de fisicoquímica e ingeniería de proteínas	Síntesis de ribosomas como fuente de su heterogeneidad	Bioquímica y Biotecnología	elf6 a prueba: optimizando su expresión recombinante
Sánchez Puig Nuria Victoria	Dra.	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Lab. 2. Depto. de Química de Biomacromoléculas	Ingeniería de proteínas para uso biotecnológico	Bioquímica y Biotecnología	Silicateína 2.0: diseño asistido por IA para mejorar su solubilidad
Sánchez Puig Nuria Victoria	Dra.	nuriasp@unam.mx;	Instituto de Química, UNAM, Lab. 2. Depto. de Química de Biomacromoléculas	Ingeniería de proteínas para uso biotecnológico	Bioquímica y Biotecnología	Escrutinio de moléculas orgánicas que rescatan la función de proteínas mutantes
Bosquiroli Santos Luiza	IQ	Luiza.Santos@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Productos de chocolate - barras, cobiertos y grageados	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estudio de Vida de Anaquel a productos terminados para el portafolio de Chocolates México
Pintor Jardines María Aurora	Dra.	ma.pintorj@izt.uam.mx;	UAM-Iztapalapa	Evaluación sensorial y estudios de aceptación de alimentos funcionales y sostenibles y con énfasis en proteínas alternativas	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Influencia de la neofobia alimentaria en la aceptación de helados elaborados con proteína de grillo en consumidores mexicanos

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Reyes Sáenz Gisela	IA/Jefe de Evaluación Sensorial	greyes@herdez.com;	Grupo Hérdez. Calzada San Bartolo Naucalpan 360, Col. Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P. 11230.	Química de Alimentos/Evaluación Sensorial	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Optimización, Automatización y Validación de la Interpretación de Datos Cualitativos de Pruebas de Consumidor en Evaluación Sensorial mediante Ingeniería de Prompts para Inteligencia Artificial
Ramírez Flores César David	Product Developer Engineer II	CESAR.RAMIREZFLORES@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Alimentos- R&D Categoría de Malvavisco, jaleas, jellies y trampados de chocolate	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación de un nuevo portafolio de sabores aplicados en malvavisco, jalea y gomitas con diferentes gelificantes
Marcelín Rodríguez Mercedes del Carmen	Sr Engineer I G&C	mercedes.marceln@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Innovación en gomas de mascar con capacidad para hacer bombas	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de goma de mascar con centro líquido
Gomez Bravo Diana Laura	Product Developer	DianaLaura.Gomez@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Formulación en Gomas de Mascar	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Diseño de nuevas experiencias refrescantes en goma de mascar para trident en WACAM
García Sánchez Gisela	QA	Gisela.Garcia2@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Tecnología de alimentos en polvo (postres)	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Estudio de vida útil en el desarrollo de nuevos sabores de gelatina en polvo para centroamérica

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Márquez Gómez Mayra	Sr. Scientist I	Mayra.Marquez@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Confitería	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación del impacto del reemplazo de diferentes jarabes de glucosa en las propiedades fisicoquímicas, organolépticas y de procesabilidad de gomitas a base gelatina y almidón
Xochicali Sanchez Eder	Sr Process Engineer	eder.xochicalisanchez@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Tecnologías de Gomas y Caramelos	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Gestión y ejecución de pruebas en Planta Piloto de Gomas y Caramelos
García Herrera María Fernanda	R&D Sr Scientist	MariaFernanda.Garcia@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Productos de confitería - goma de mascar	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Caracterización y evaluación del perfil textural de goma de mascar con y sin azúcar con alcance global
Cruz Escalante Samantha	Associate Scientist II	samantha.cruzescalante@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Candies	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Uso de ingredientes disruptivos en confitería y su estabilidad dentro de las matrices
García Gómez Rolando Salvador	M en C	rolandoga2000_a@yahoo.com;	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Tecnologías más limpias para la industria alimentaria, edulcorantes naturales y artificiales, microbiota intestinal, subproductos de la industria química y de proceso	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Elaboración de un alimento funcional a partir de vegetales y proteínas animales como una opción para personas con edentulismo y deficiencias alimentarias

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Estrada Estrada Luis Gabriel	R&D Enginner II	LuisGabriel.Estrada@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Candies	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Armonización y estandarización de fórmulas base en gomitas
Plata Velázquez Norma Elizabeth	Engineer II Gums and Candy	Norma.Plata@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Gomas de Mascar Sugar Free	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Métodos analíticos en goma de mascar sugar free en sabores frutales y sabores mentolados para Cono Sur (Argentina, Uruguay, Paraguay)
Gil Escamilla José Osvaldo	QA	jogile@herdez.com;	Grupo Hérdez, calzada San Bartolo, Naucalpan 360, col. Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, C.P. 11230	Química de Alimentos/Inteligencia Artificial/Ciencia de Datos	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Desarrollo de Formulaciones de Bebidas con Propiedades Funcionales mediante Algoritmos de Machine Learning: Predicción de la Aceptabilidad Sensorial y Estabilidad Fisicoquímica
Gil Escamilla José Osvaldo	QA	jogile@herdez.com;	Grupo Hérdez, calzada San Bartolo, Naucalpan 360, col. Argentina Poniente, Miguel Hidalgo, C.P. 11230	Química de Alimentos/Ciencia de datos	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Aplicación de Modelos de Lenguaje Natural para la Construcción de una Metodología de Análisis de Peligros de Materias Primas e Ingredientes en el desarrollo de Nuevos Productos en la Categoría de Bebidas
Robles Núñez Luz Raquel	R&D Sr Engineer I	LuzRaquel.Robles@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Candy	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Diseño experimental para la optimización de gomitas y confitados: Evaluación de las propiedades fisicoquímicas y su impacto en los atributos de calidad

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Tinoco Fernanda	Scientist I	Fernanda.Tinoco@mdlz.com;	Mondelez México. Tech Center, Henry Ford # 3, Industrial San Nicolás, Tlalnepantla, Edo. De Méx.	Candies	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Evaluación de atributos para la generación de nuevas propuestas de lollipops
Onofre González Nallely Raquel	Sr. Engineer II PB's Platform	Nallely.Onofre@mdlz.com;	Mondelez Tech Center, Henry Ford #3, Fracc. Ind. San Nicolas, Tlalnepantla, Estado de México, C.P. 54030	Tecnología de bebida en polvo	Desarrollo, Calidad y Evaluación Sensorial	Validación de metodología de Estudios de vida útil acelerada para Bebidas en polvo producidas y comercializadas en México
Gálvez Mariscal María Amanda/Ramírez Orejel Juan Carlos (titular/adjunto)	Dra./M en C	galvez@unam.mx;	Facultad de Química, Conj. E, Lab. 312 y FMVZ, Lab. 2 del Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica	-	Evaluación Nutrimental de la dieta tradicional mexicana	Evaluación de la capacidad antioxidante por DPPH y ABTS de variedades de frijol desarrolladas en INIFAP
Gálvez Mariscal María Amanda/Ramírez Orejel Juan Carlos (titular/adjunto)	Dra./M en C	galvez@unam.mx;	Facultad de Química, Conj. E, Lab. 312 y FMVZ, Lab. 2 del Depto. de Nutrición Animal y Bioquímica	-	Evaluación Nutrimental de la dieta tradicional mexicana	Evaluación del contenido de fenoles (polifenoles) y flavonoides de variedades de frijol desarrolladas en el INIFAP
Rodríguez Sanoja Romina	Dra.	romina@iibiomedicas.unam.mx;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM	Microorganismos probióticos originarios de alimentos fermentados tradicionales no lácteos	Microbiología	Caracterización de levaduras probióticas aisladas del pozol

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Rizo Villagrana Jocelin Marari	Dra.	marari.rv@gmail.com;	Instituto de Investigaciones Biomédicas, UNAM	Microorganismos probióticos originarios de alimentos fermentados tradicionales no lácteos	Microbiología	Caracterización de bacterias probióticas aisladas del pozol
Navarro Ocaña Armando	Dr.	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Epidemiología Molecular de Enfermedades Diarreicas	Microbiología	Actividad bactericida de extractos de seda de maíz morado (<i>Zea mays L.</i>) contra serotipos de <i>Salmonella</i> aislada de casos clínicos
Navarro Ocaña Armando	Dr.	arnava@unam.mx;	Facultad de Medicina, 3er piso edif. de investigación	Epidemiología Molecular de Enfermedades Diarreicas	Microbiología	Evaluación de la actividad antimicrobiana de extractos de bacterias ácido-lácticas (BAL) aisladas de pulque contra <i>Escherichia coli</i> enteropatógena (EPEC)
Díaz Ruiz Gloria	Dra.	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Estudio microbiológico de una colección de mieles mexicanas	Microbiología	Efecto antimicrobiano de mieles mexicanas contra bacterias patógenas de la cavidad oral
Díaz Ruiz Gloria	Dra.	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Estudio microbiológico de una colección de mieles mexicanas	Microbiología	Efecto antimicrobiano de mieles mexicanas contra <i>Candida spp.</i> causante de infecciones cutáneas
Díaz Ruiz Gloria	Dra.	gloria_druiz@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 324	Ecología microbiana de alimentos fermentados tradicionales de México	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

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Lappe Oliveras Patricia	Dra.	lappe@ib.unam.mx;	Instituto de Biología, UNAM. Lab. de Micromicetos, C006	Microbiología de alimentos fermentados indígenas de México	Microbiología	Uso de la cáscara de Physalis spp. (tomate verde) como método tradicional para conservar el pulque y evaluación de su impacto en la cantidad y diversidad de levaduras presentes en la bebida
Giles Gómez Martha	M. Bt.	margiles@unam.mx;	Facultad de Química, Cepario e Instituto de Biotecnología, UNAM	Análisis de la dinámica microbiana y contribución metabólica de la microbiota esencial del pulque durante un proceso de fermentación de esta bebida	Microbiología	Caracterización de la capacidad de síntesis de ácido Gamma amino butírico por Lactobacilos aislados del pulque
Martínez- Manrique Enrique	Dr.	tallerdecereales.fesc@yahoo.com.mx;	FES-Cuautitlán, UNAM, Campo 4. Laboratorio de Bioquímica y Fisiología de granos (LABIFIGRAS), ubicado en: laboratorio 8 de la unidad de investigación multidisciplinaria	Cambios bioquímicos que afectan la calidad biológica, culinaria e industrial de las semillas y granos alimenticios durante su almacenamiento	Nutrición	Efecto del deterioro de la semilla de haba sobre la generación de estrés oxidativo

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Martínez- Manrique Enrique	Dr.	tallerdecereales.fesc@yahoo.com.mx;	FES-Cuautitlán, UNAM, Campo 4. Laboratorio de Bioquímica y Fisiología de granos (LABIFIGRAS), ubicado en: laboratorio 8 de la unidad de investigación multidisciplinaria	Cambios bioquímicos que afectan la calidad biológica, culinaria e industrial de las semillas y granos alimenticios durante su almacenamiento	Nutrición	Efecto del deterioro de la semilla de mijo sobre su calidad nutrimental y funcional
León Mimila Paola Viridiana	Dra.	pleon@quimica.unam.mx;	Unidad de Genómica de Poblaciones Aplicada a la Salud, Facultad de Química, UNAM/INMEGEN	Caracterización funcional de genes y metabolitos asociados con las complicaciones metabólicas de la obesidad por medio de modelos in vitro	Nutrición	Generación de un modelo in vitro de silenciamiento del gen SIDT2 por medio de lentivirus
Zambrano González Elena	Dra.	zamgon@quimica.unam.mx;	Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán	Uso de probióticos en la obesidad materna	Nutrición	Suplementación materna con un probiótico en ratas obesas y su efecto en el tejido adiposo de la descendencia

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	Dra.	<u>mcduran@quimica.unam.mx;</u>	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Tratamiento de efluentes industriales de la industria química y de proceso; Tecnologías más limpias para la industria química y de proceso; Biotecnología alimentaria; Estudios de edulcorantes naturales y artificiales y otros aditivos.	Nutrición	Identificación histológica de anormalidades en los tejidos cardíaco 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
Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	Dra.	<u>mcduran@quimica.unam.mx;</u>	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Tratamiento de efluentes industriales de la industria química y de proceso; Tecnologías más limpias para la industria química y de proceso; Biotecnología alimentaria; Estudios de edulcorantes naturales y artificiales y otros aditivos.	Nutrición	Determinación enzimática de la acetil coenzima A carboxilasa (ACC) 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)

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	Dra.	<u>mcduran@quimica.unam.mx;</u>	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Tratamiento de efluentes industriales de la industria química y de proceso; Tecnologías más limpias para la industria química y de proceso; Biotecnología alimentaria; Estudios de edulcorantes naturales y artificiales y otros aditivos.	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)
Durán Domínguez de Bazúa María del Carmen	Dra.	<u>mcduran@quimica.unam.mx;</u>	Facultad de Química, Conjunto E, Labs. 301-303 de Ingeniería Química Ambiental y de Química Ambiental	Tratamiento de efluentes industriales de la industria química y de proceso; Tecnologías más limpias para la industria química y de proceso; Biotecnología alimentaria; Estudios de edulcorantes naturales y artificiales y otros aditivos.	Nutrición	Identificación histológica de anormalidades en los tejidos cardíaco y retroperitoneal de las ratas hembras al término de la PRIMERA eutanasia humanitaria que bebieron edulcorantes nutritivos y no nutritivos con y sin la adición de benzoato de sodio durante 180 días de experimentación
Morán Ramos Sofía	Dra.	<u>sofi_moran@yahoo.com.mx;</u>	Unidad de Genómica de Poblaciones Aplicada a la Salud, Facultad de Química, UNAM / INMEGEN	Nutrición, microbioma humano y microbiología de alimentos	Nutrición	Seguimiento de cepas microbianas de lacticinas fermentados en la microbiota intestinal de jóvenes participantes en una intervención dietaria dirigida a modular la salud mental

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Vázquez Carrillo María Fernanda	Dra.	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 (CEPIPSA, UNAM), Tlalpan	Desarrollo y evaluación de dietas sustentables bajas en huella de carbono, ganadería y cambio climático	Nutrición	Efecto antimetanogénico y digestibilidad de nutrientes in vitro de subproductos y residuos agroindustriales utilizados en la dieta de bovinos
Vázquez Carrillo María Fernanda	Dra.	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 (CEPIPSA, UNAM), Tlalpan	Desarrollo y evaluación de dietas sustentables bajas en huella de carbono, ganadería y cambio climático	Nutrición	Caracterización química y evaluación de la digestibilidad in vitro de una formulación de pellets elaborados con residuos y subproductos de la agroindustria
Vázquez Martínez Alfredo	Dr.	joseavm@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Edif. B, 2º piso, Lab. 201	Síntesis orgánica	Química y Análisis	Homologación de compuestos carbonílicos. Aplicación a la obtención de melonal (compuesto con olor a melón)
Gimeno Seco Miquel	Dr.	mgimeno@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 314	Biocatálisis	Química y Análisis	Evaluación de la inhibición de la actividad enzimática de la glucosa-6-fosfatasa de origen murino en presencia

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
						de extractos de hoja de capomo
Gimeno Seco Miquel	Dr.	mgimeno@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 314	Biocatálisis	Química y Análisis	Evaluación de la inhibición de la actividad enzimática de la glucosa-6-fosfatasa de origen murino en presencia de péptidos sintetizados enzimáticamente con potencial efecto hipoglucemiant
Esturau Escofet Nuria	Dra.	nesturau@iquimica.unam.mx;	Instituto de Química, Lab. de Resonancia Magnética Nuclear	Metabolómica basada en Resonancia Magnética Nuclear	Química y Análisis	Evaluación de métodos de preparación de muestras de aguacate para analizar su perfil por RMN
Esturau Escofet Nuria	Dra.	nesturau@iquimica.unam.mx;	Instituto de Química, Lab. de Resonancia Magnética Nuclear	Metabolómica basada en Resonancia Magnética Nuclear	Química y Análisis	Evaluación de métodos de preparación de muestras de leche para analizar por metabolómica basada en RMN
Esturau Escofet Nuria	Dra.	nesturau@iquimica.unam.mx;	Instituto de Química, Lab. de Resonancia Magnética Nuclear	Metabolómica basada en Resonancia Magnética Nuclear	Química y Análisis	Estudio de metabolómica basada en RMN de muestras de leche orgánica y regular
Bernal González Marisela	Dra.	marisela_ernal2000@yahoo.com.mx;	Facultad de Química, UNAM. Conjunto E, Labs. 301-303	Tratamiento de agua y aguas residuales mediante procesos biológicos	Química y Análisis	Evaluación del contenido de materia orgánica carbonosa en el influente de los reactores anaerobios de lecho de lodos de flujo ascendente (RALLFA) operando a 45, 55 y 65°C, alimentado con vinaza proveniente de la destilación del alcohol de un ingenio cooperante

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Rivera del Rio Andrea	Dra.	riveradelrio@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Conjunto E, Lab. 323	Digestión in vitro e in silico de proteínas de origen vegetal	Química y Análisis	Interacciones proteína-polifenol en concentrados de proteína de frijol negro producidos mediante fraccionamiento convencional y en condiciones moderadas
Borja Arco Edgar Jesús	Dr.	eborja@quimica.unam.mx;	Facultad de Química, Edif. F, Lab. 212	Nanomateriales de origen circular a partir de residuos electrónicos (ewaste): diseño, síntesis, caracterización y aplicación de nanopartículas y compósitos metálicos (Au, Cu, Ni, Au@MOF, Au/TiO ₂) obtenidos de e-waste, como foto/electrocatalizadores con aplicaciones en energía y bionergía, medio ambiente y alimentos.	Química y Análisis	NPs-Au (e-waste) encapsuladas en MOFs amino-funcionalizados para la detección colorimétrica/electroquímica de malatión
Núñez Bretón Lucila Concepción	Dra.	lucilanunez- breton@materiales.unam.mx;	Instituto de Investigaciones en Materiales, UNAM, Depto. de Reología y mecánica de materiales	Diseño, desarrollo y aplicación de biomateriales a partir de biopolímeros modificados y polimodificados bajo principios de economía circular	Química y Análisis	Diseño de biomateriales multifuncionales a base de almidones dualmente modificados y aditivos bioactivos para la obtención de parches transdérmicos

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Núñez Bretón Lucila Concepción	Dra.	lucilanunez- breton@materiales.unam.mx;	Instituto de Investigaciones en Materiales, UNAM, Dept. de Reología y mecánica de materiales	Diseño, desarrollo y aplicación de biomateriales a partir de biopolímeros modificados y polimodificados bajo principios de economía circular	Química y Análisis	Diseño de biomateriales multifuncionales a base de almidones dualmente modificados con antioxidantes para su aplicación en películas activas
Núñez Bretón Lucila Concepción	Dra.	lucilanunez- breton@materiales.unam.mx;	Instituto de Investigaciones en Materiales, UNAM, Dept. de Reología y mecánica de materiales	Diseño, desarrollo y aplicación de biomateriales a partir de biopolímeros modificados y polimodificados bajo principios de economía circular	Química y Análisis	Diseño de biomateriales multifuncionales basados en almidones modificados y dualmente modificados con aditivos bioactivos para su aplicación en oleogeles
Córdova Aguilar María Soledad	Dra.	marisol.cordova@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM	Desarrollo de diversos suplementos para el tratamiento de la malnutrición en grupos con estado nutrimental carente	Química y Análisis	Desarrollo de un producto de panificación de calidad proteica elaborado a base de proteína vegetal
Córdova Aguilar María Soledad	Dra.	marisol.cordova@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM	Desarrollo de diversos suplementos para el tratamiento de la malnutrición en grupos con estado nutrimental carente	Química y Análisis	Desarrollo de un suplemento de calidad proteica elaborado a base de proteína vegetal complementado con aislado de chícharo
Córdova Aguilar María Soledad	Dra.	marisol.cordova@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM	Desarrollo de diversos suplementos para el tratamiento de la malnutrición en grupos con estado nutrimental carente	Química y Análisis	Diseño de una bebida a base de proteína vegetal complementada con una cepa probiótica e inulina

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
García Márquez Alfonso Ramón	Dr.	agarciam@unam.mx;	Facultad de Química, UNAM, Edif. F, lab. 229	Química de Materiales	Química y Análisis	Síntesis verde de MOFs como soporte de NPs de rutenio para la hidrogenación de lípidos
Patlan Velazquez Luis Fernando	Dr.	lfpatlan@izt.uam.mx;	UAM-Iztapalapa. Planta Piloto 2. Dpto. Biotecnología	Evaluación de péptidos bioactivos en alimentos	Química y Análisis	Análisis de péptidos derivados de lactosuero
Sato Berrú Roberto	Dr.	roberto.sato@icat.unam.mx;	ICAT, UNAM. Lab. Universitario de Caracterización Espectroscópica	Interacción molécula-metal-luz	Química y Análisis	Estudio de ácido ascórbico (Vitamina C) por espectroscopía Raman
Reyes Trejo Lino Joel	Dr.	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)	Aprovechamiento sustentable de residuos alimenticios de origen vegetal	Química y Análisis	Evaluación de los antioxidantes presentes en los extractos acuosos residuales de la hidrodestilación asistida por ultrasonido del zacate limón mexicano (<i>Cymbopogon citratus</i>)
Reyes Trejo Lino Joel	Dr.	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	Aprovechamiento sustentable de residuos alimenticios de origen vegetal	Química y Análisis	Evaluación del efecto de los extractos acuosos de cáscara de naranja mexicana (<i>Citrus sinensis</i>) obtenidos por ultrasonido en la estabilidad oxidativa de un aceite comestible

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
			Naturales (Dr Benito Reyes Trejo)			
Ovalle Magallanes Berenice	Dra.	ovalle.magallanes@quimica.unam.mx	Facultad de Química, UNAM. Conjunto E, Lab. 111	Fitoquímica y farmacología de plantas medicinales y de alimento	Química y Análisis	Actualización de la monografía farmacopeica de la raíz de cúrcuma
Reyes Trejo Benito	Dr.	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)	Obtención de aceites de semillas de oleaginosas y su transformación sustentable a biocombustible	Química y Análisis	Obtención del aceite de semillas de frutos de tejocote (<i>Crataegus mexicana</i>) para su aprovechamiento en la preparación de biodiesel como una alternativa sustentable con el medio ambiente
Camacho Morfin Deneb	Dra.	morfinde@yahoo.com ;	Facultad de Estudios Superiores, Cuautitlán. Campo 4	Leñosas forrajeras de zonas áridas y templadas y forrajes alternativos	Química y Análisis	Comparación entre el método calorimétrico y la estimación matemática para determinar la energía bruta en leñosas forrajeras de zonas áridas y algunos subproductos de la industria mexicana

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Delgadillo Puga Claudia	Dra.	claudia.delgadillop@incmnsz.mx	Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán	Caracterización, aislamiento y actividad antioxidante, antiinflamatoria y antimicrobiana de compuestos bioactivos en recursos convencionales y no convencionales para la alimentación animal, estableciendo su relación con la calidad funcional de la carne, leche y sus derivados. Evaluación de nutracéuticos, alimentos funcionales, exploración farmacodinámica (bioquímica y fisiológica) de compuestos bioactivos de plantas y alimentos; para la prevención o intervención de las anormalidades metabólicas derivadas de la obesidad, modelos celulares, murinos y ensayos clínicos	Química y Análisis	Efecto posdestete de la dieta prehispánica en ratas programadas por dieta materna alta en grasa

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Alatorre Santamaría Sergio	Dr.	salatorre@xanum.uam.mx;	UAM-I. Lab. De Biotecnología Alimentaria, Planta piloto 2	Descontaminación de matrices alimentarias con compuestos biofuncionales	Química y Análisis	Análisis de la interacción entre exopolisacáridos producidos por kefiranos con aflatoxina M1 en presencia de componentes críticos de la leche
Alatorre Santamaría Sergio	Dr.	salatorre@xanum.uam.mx;	UAM-I. Lab. De Biotecnología Alimentaria, Planta piloto 2	Oligosacáridos con actividad biológica	Química y Análisis	Caracterización fisicoquímica de exopolisacáridos producidos al fermentar diferentes medios con gránulos de kéfir
Alatorre Santamaría Sergio	Dr.	salatorre@xanum.uam.mx;	UAM-I. Lab. De Biotecnología Alimentaria, Planta piloto 2	Síntesis de compuestos biofuncionales por vías enzimáticas	Química y Análisis	Preparación de fucooligosacáridos con fucosidasas
Román López Jesús	Dr.	jesus.roman@nucleares.unam.mx;	Instituto de Ciencias Nucleares, UNAM	Irradiación de alimentos y luminiscencia de poliminerales naturales	Química y Análisis	Ánálisis de las propiedades de termoluminiscencia de poliminerales separados de especies expuestas a radiación ionizante
Tecante Coronel Alberto	Dr.	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Procesos de alimentos	Química y Análisis	Estudio de la capacidad gelificante de proteínas de chicharo tratadas por alta presión hidrostática
Tecante Coronel Alberto	Dr.	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Mezclado mecánico de polvos alimentarios	Química y Análisis	Comportamiento mecánico de polvos alimentarios
Tecante Coronel Alberto	Dr.	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Procesos de alimentos	Química y Análisis	Estudio de la estabilidad de emulsiones simples aceite- agua preparadas a base de proteínas de chicharo tratadas por alta presión hidrostática

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Tecante Coronel Alberto	Dr.	tecante@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 313 y USAII	Procesos de alimentos	Química y Análisis	Evaluación de la calidad de mezclado mecánico de polvos alimentarios mediante el uso de partículas ferromagnéticas como micro trazadores
Ramírez Orejel Juan Carlos	M en C	jrorejel@unam.mx;	Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, UNAM. Dept. de Nutrición Animal y Bioquímica. Lab. II	Aprovechamiento de carne de Cerdo Pelón Mexicano para la elaboración de productos cárnicos	Química y Análisis	Elaboración de chorizo ahumado a partir de carne de Cerdo Pelón Mexicano, evaluación de poder antioxidante y reactividad de lípidos durante su almacenamiento
Cruz-Zaragoza Epifanio	Dr.	ecruz@nucleares.unam.mx;	Instituto de Ciencias Nucleares UNAM. Lab. de Luminiscencia	Luminiscencia estimulada de sólidos e irradiación de alimentos	Química y Análisis	Límite de Detección por Luminiscencia Fotoestimulada de Té Verde y Negro irradiados con rayos X
Rocha Mendoza Diana	Dr.	dianarocme@gmail.com;	Facultad de Química, Edificio E, Lab. 312	Integración de bióticos en alimentos funcionales: Nuevas perspectivas para la nutrición y la salud	Química y Análisis	Biotransformación del nejayote mediante bacterias ácido lácticas para la obtención de péptidos con actividad antioxidante y antiinflamatoria
Navarro Ocaña Arturo	Dr.	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química de Alimentos y compuestos bioactivos	Química y Análisis	Obtención de antocianinas ejotes de frijoles pigmentados de México y su estabilización por polisacáridos
Navarro Ocaña Arturo	Dr.	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química de Alimentos y biocatálisis	Química y Análisis	Identificación y caracterización de antocianinas de maíces nativos morados de la zona occidente de México

Proyectos de Estancia Estudiantil 2026-II

ASESOR	GRADO ASESOR	E-MAIL ASESOR	UBICAC ASESOR	LINEA INVESTIGACIÓN	ÁREA	TÍTULO
Navarro Ocaña Arturo	Dr.	arturono@unam.mx;	Facultad de Química, Conjunto E, Lab. 321	Química de Alimentos y biocatálisis	Química y Análisis	Uso integral de los maíces pigmentados de México: identificación y caracterización de antocianinas de maíces nativos rojos del occidente de México