

No.	Profesor	NIVEL SNII	Línea de Investigación/Áreas de interés
1	Dra. María Teresa Jiménez Munguía	I	- Tecnología de polvos y procesos de aglomeración. - Encapsulación de productos funcionales y compuestos nutraceuticos.
2	Dr. Aurelio López-Malo Vigil	Emérito	- Aceites esenciales como agentes antimicrobianos en alimentos. - Bacterias lácticas como organismos probióticos y productores de metabolitos funcionales. - Modelación matemática de la respuesta microbiana frente a diferentes factores de estrés.
3	Dr. Jocksan Ismael Morales Camacho	I	- Caracterización y purificación de proteínas con capacidad nutraceutica. - Estudio de las propiedades funcionales de proteínas aisladas de alimentos. - Diseño y expresión de proteínas heterólogas con aplicaciones en alimentos.
4	Dr. Ricardo Navarro Amador	I	Ingeniería Química, síntesis y caracterización de materiales, química, remediación del agua.
5	Dra. Ana Eugenia Ortega Regules	I	- Nutrición y Ciencia de los Alimentos. - Obtención, caracterización, estabilización y evaluación de compuestos colorantes y antioxidantes obtenidos a partir de fuentes naturales.
6	Dr. Alexis Piñeiro García	I	- Ingeniería de materiales y diseño de empaques biodegradables para la conservación de alimentos. - Diseño de materiales nanoestructurados con liberación controlada de agentes antimicrobianos, compuestos aromáticos y saborizantes para alimentos.
7	Dra. Nelly Ramírez Corona	I	- Diseño, modelación matemática/simulación de procesos y tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos. - Uso de tecnologías y solventes emergentes para la extracción de compuestos bioactivos de plantas.
8	Dr. Candy Yuridia Ramírez Zavaleta	I	Biología molecular, evolución molecular, patogenia, resistencia a antifúngicos, diagnóstico molecular.
9	Dr. Aarón Romo Hernández	C	Modelación matemática de procesos biológicos con aplicaciones en alimentos.
10	Dr. Martín Alejandro Serrano Meneses	II	- Modelación matemática de la respuesta microbiana frente a diferentes factores de estrés. - Biología Matemática.