

<b>PROFESOR</b>	<b>SNI</b>	<b>LÍNEA DE INVESTIGACIÓN</b>
Dr. Aurelio López-Malo Vigil	III	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aceites esenciales como agentes antimicrobianos en alimentos.</li> <li>• Bacterias lácticas como organismos probióticos y productores de metabolitos funcionales.</li> <li>• Modelación matemática de la respuesta microbiana frente a diferentes factores de estrés</li> </ul>
Dr. Enrique Palou García	III	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo de películas comestibles como alternativa de empaques y recubrimientos para alimentos.</li> <li>• Tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos</li> <li>• Alternativas de procesamiento para productos agrícolas de la región.</li> </ul>
Dr. José Ángel Guerrero Beltrán	II	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprovechamiento integral de frutas y hortalizas producidas en el centro y sureste de México</li> <li>• Uso de tecnologías emergentes para el procesamiento de frutas y hortalizas</li> <li>• Evaluación y aprovechamiento de antioxidantes de condimentos, frutas, hortalizas y hierbas mexicanas</li> <li>• Películas comestibles y recubrimientos a base de nopal, quitosano y gomas para frutas y hortalizas</li> </ul>
Dra. Ana Eugenia Ortega Regules	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrición y Ciencia de los Alimentos.</li> <li>• Obtención, caracterización, estabilización y evaluación de compuestos colorantes y antioxidantes obtenidos a partir de fuentes naturales.</li> </ul>

Dra. Nelly Ramírez Corona	I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diseño, modelación matemática/simulación de procesos y tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos</li> <li>• Estimación de propiedades termofísicas de aceites esenciales y la relación con su actividad antimicrobiana.</li> </ul>
Dra. Diana Karina Baigts Allende	I	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extracción, caracterización y uso de polímeros (hidrocoloides, proteínas) provenientes de fuentes renovables para aplicaciones en alimentos.</li> <li>• Estructura-funcionalidad de proteínas de origen vegetal y su interacción en sistemas alimentarios.</li> </ul>
Dr. Jocksan Ismael Morales Camacho	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización y purificación de proteínas con capacidad nutracéutica.</li> <li>• Diseño y expresión de proteínas heterólogas</li> <li>• Estudio de las propiedades funcionales de proteínas aisladas de alimentos.</li> </ul>
Dra. María Teresa Jiménez Munguía	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnología de polvos y procesos de aglomeración.</li> <li>• Encapsulación de productos funcionales y compuestos nutracéuticos.</li> </ul>
Dra. María Armida Patricia Porrás Loaiza	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicaciones de alimentos funcionales y emergentes de semillas endémicas de México, para mejorar la nutrición de poblaciones vulnerables</li> <li>• Alternativas de procesamiento de alimentos funcionales para el desarrollo de nuevos productos.</li> </ul>

Dra. Milena María Ramírez Rodrigues	-	<ul style="list-style-type: none"><li>• Valor agregado a productos agrícolas y aprovechamiento de subproductos</li><li>• Identificación de compuestos fenólicos y determinación de perfiles de aromas en alimentos</li><li>• Bebidas, alternativas de procesamiento, optimización de procesos y estabilidad durante el almacenamiento</li></ul>
Dr. Martín Alejandro Serrano Meneses	II	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modelación matemática de la respuesta microbiana frente a diferentes factores de estrés</li><li>• Modelación matemática y simulación de procesos y tecnologías emergentes para el procesamiento de alimentos.</li></ul>
Dra. Taisa Sabrina Silva Pereira	I	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estudio del efecto del consumo de alimentos en diferentes poblaciones.</li><li>• Evaluación de la ingestión y adecuación de nutrientes en diferentes poblaciones</li></ul>