Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD, UNIDAD LERMA

DR. ADOLFO ARMANDO RAYAS AMOR

JEFE DEL DEPARTAMENTO DE

CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES 2022

CON BASE EN LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 71, FRACCIÓN XI DEL REGLAMENTO ORGÁNICO DE LA LEGISLACIÓN UNIVERSITARIA DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA, EL DR. ADOLFO ARMANDO RAYAS AMOR PRESENTA EL INFORME ANUAL DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2022, AL DR. SILVESTRE DE JESÚS ALAVEZ ESPIDIO, DIRECTOR DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS BIOLÓGICAS Y DE LA SALUD.

Presentación

El presente informe anual de actividades del Departamento de Ciencias de la Alimentación (DCAl), presentado por el Dr. Adolfo Armando Rayas Amor abarca las actividades del profesorado del DCAl relacionadas con las funciones sustantivas de la Universidad: docencia, investigación, preservación y difusión de la cultura.

RESUMEN EJECUTIVO

Docencia:

La docencia fue impartida por 9 profesoras-investigadoras y profesores-investigadores, de los cuales 5 son de tiempo indeterminado de tiempo completo y 4 de tiempo determinado de tiempo completo. El profesorado adscrito al Departamento de Ciencias de la Alimentación que participó en la impartición de docencia fue; el Dr. J. Mariano García Garibay, la Dra. Judith Jiménez Guzmán, la Dra. Rosy Gabriela Cruz Monterrosa, la Dra. Mayra Díaz Ramírez, el Dr. Adolfo Armando Rayas Amor, el Dr. Rigoberto Vicencio Pérez Ruiz, la Dra. María Belem Arce Vázquez, el Dr. José Eleazar Aguilar Toalá, la Dra. Graciela Ávila Uribe**.** Durante el 2022 se impartieron 56 Unidades de Enseñanza y Aprendizaje (UEA), adicional a la impartición de UEA, el profesorado asesoro 22 Proyectos Terminales.

Al final del 2022, la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos (LCyTA) presento cuatro generaciones activas, el alumnado de la primer generación culmino el trimestre XII en el 22-O, realizaron su ceremonia de graduación en dicho trimestre.

Investigación:

Durante el año 2022 ingreso al DCAl un investigador por México y una posdoctorante; ambos financiados por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia, y Tecnología (CONAHCyT) y 2 cátedras financiadas por el Consejo Mexiquense de Ciencia y

Tecnología (COMECYT) para realizar proyectos de investigación; la Dra. Mayra Díaz Ramírez, la Dra. Rosy Gabriela Cruz Monterrosa y el Dr. Adolfo Armando Rayas Amor fungieron como responsables técnicos.

Durante el periodo de enero a diciembre del 2022 se publicaron 13 artículos científicos y 2 capítulos de libro, todos los artículos de investigación son indexados en revistas del Journal Citation Reports, Master Journal List (Clarivate Analytics), SCOPUS y revistas indexadas en CONACyT. Se dirigieron y asesoraron 22 tesis a nivel licenciatura y 3 tesis de postgrado. El 61% del profesorado se mantuvo en el Sistema Nacional de Investigadores en el nivel I y candidato.

Por otro lado, las investigaciones conjuntas continuaron con la Universidad Autónoma del Estado de México, UAM-Iztapalapa, UAM-Xochimilco, Universidad Autónoma de Baja California, Instituto Politécnico Nacional, Colegio de Posgraduados, Universidad Autónoma de Chapingo, Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad de Purdue entre muchas otras. Los artículos científicos, capítulos de libro y de divulgación formaron parte de las líneas del Área de Investigación y Cuerpo Académico consolidado (renovación vigente del 2021 al 2026) en Biociencia y Biotecnología Agroalimentaria; en ambos se cultivan las siguientes líneas:

1. Biociencia de la leche: En esta línea se investigan diferentes aspectos bioquímicos y estructurales de las principales macromoléculas de la leche y el efecto que tiene el procesamiento en la estructura, reactividad y parámetros sensoriales de la misma.

2. Bienestar animal y calidad del producto: En esta línea se investigan temas relevantes de los efectos de la crianza, manejo y operaciones presacrificio de los animales sobre el comportamiento, la fisiología y las propiedades fisicoquímicas y sensoriales de la carne y leche, así como la producción de biomoléculas de alto valor agregado.
3. Ganadería sustentable: En esta línea se investigan los sistemas de producción, su impacto en el ambiente, su sostenibilidad y la calidad final de los productos.
4. Biotecnología de la leche: En esta línea se investigan procesos enzimáticos de la leche (cuajado y deslactosado, principalmente), y el uso de diferentes enzimas y microorganismos para producir compuestos de alto valor agregado (galactooligosacáridos y péptidos bioactivos) a partir de las biomoléculas de la leche.

Los proyectos que aún no han concluido y están registrados ante el Consejo Divisional de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud son 2 y se tuvo la participación en un proyecto externo.

Preservación y difusión de la cultura:

El profesorado participo con ponencias de los resultados de investigación y proyectos terminales en 15 eventos académicos nacionales (ciclos de conferencias, seminarios, foros, congresos) y se publicaron 5 artículos de divulgación.

Otras actividades:

El profesorado del DCAl de tiempo indeterminado y determinado, participo en diversas actividades como; la Coordinación de la Licenciatura en CyTA, en el Comité de Estudios de Proyectos Terminales, en comisiones del Consejo Divisional de CBS, en la Dictaminadora de Área de Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma Metropolitana, en cursos de actualización, en actividades extracurriculares para alumnos relacionadas con las temáticas de las UEA, en comités editoriales como evaluadoras, en revistas científicas como revisoras y revisores, en evaluación de proyectos de investigación de otras instituciones, en comisiones para el desarrollo de la propuesta inicial de una Maestría interdisciplinaria en Ciencias Biológicas y de la Salud y en dos Redes de investigación con participantes nacionales e internacionales.

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

Personal académico y de investigación del Departamento de Ciencias de la Alimentación en el 2022

Profesorado		Grado	Categoría y Nivel	Perfil PROMEP	SNI
1.	José Mariano García Garibay	Doctorado	Titular C	Si	I
2.	Jiménez Guzmán, Judith	Doctorado	Titular C	No	No
3.	Cruz Monterrosa Rosy Gabriela	Doctorado	Titular C	Si	I
4.	Mayra Diaz Ramírez	Doctorado	Titular C	Si	I
5.	Rayas Amor, Adolfo Armando	Doctorado	Titular C	Si	I
6.	José Eleazar Aguilar Toalá	Doctorado	Asociado D	Si	I
7.	Rigoberto Vicencio Pérez Ruiz	Doctorado	Asociado D	Si	C
8.	María Belem Arce Vázquez	Doctorado	Asociado D	No	No
9.	Graciela Ávila Uribe	Doctorado	Asociado D	No	No
10.	Dr. Alejandro De Jesús Cortés Sánchez	Doctorado	Investigador CONAHCyT	No	I

11.	Dra. Monzerrat Rosas Espejel	Doctorado	Posdoctorante CONAHCyT	No	No
12.	Rafael Ruiz Hernández	Doctorado	Catedrático COMECyT	No	C
13.	Liliana Edith Rojas Candelas	Doctorado	Catedrática COMECyT	No	No

Docencia

Impartición de cursos

CURSO	NOMBRE DE LA UEA.	TIPO DE CURSO (TALLER, SEMINARIO, LABORATORIO)	TRIMESTRE LECTIVO	DESCRIPCIÓN
1. Curso a Nivel Licenciatura	ALIMENTOS FUNCIONALES	UEA	22-I	NA
2. Curso a Nivel Licenciatura	QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS: ESTRUCTURA Y REACTIVIDAD	UEA	22-I	NA
3. Curso a Nivel Licenciatura	TECNOLOGÍA DE LECHES	UEA	22-I	NA

4. Curso a Nivel Licenciatura	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	UEA	22-P	NA
5. Curso a Nivel Licenciatura	FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA DE LAS BIOMOLÉCULAS DE LOS ALIMENTOS	UEA	22-P	NA
6. Curso a Nivel Licenciatura	NUTRICIÓN HUMANA	UEA	22-P	NA
7. Curso a Nivel Licenciatura	ENZIMOLOGÍA DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	UEA	22-O	NA
8. Curso a Nivel Licenciatura	FERMENTACIONES EN ALIMENTOS	UEA	22-O	NA
9. Curso a Nivel Licenciatura	BIOMOLÉCULAS DE LOS ALIMENTOS Y METABOLISMO	UEA	22-O	NA
10. Curso a Nivel Licenciatura	FUNCIONALIDAD DE INGREDIENTES Y ADITIVOS	UEA	22-O	NA
11. Curso a Nivel Licenciatura	FISIOLOGÍA DE LA NUTRICIÓN HUMANA	UEA	22-I	5301029 UEA OBLIGATORIA

12. Curso a Nivel Licenciatura	PROBLEMÁTICAS Y RETOS EN LA PRODUCCIÓN SUSTENTABLE DE ALIMENTOS	TALLER	22-I	5321002 UEA OBLIGATORIA
13. Curso a Nivel Licenciatura	EJE INTEGRADOR: BASE DE LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS	UEA	22-I	5321008 UEA OBLIGATORIA
14. Curso a Nivel Licenciatura	EJE INTEGRADOR: DESARROLLO DE ALIMENTOS	UEA	22-P	5321028 UEA OBLIGATORIA
15. Curso a Nivel Licenciatura	SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES	SEMINARIO	22-P	5321012 UEA OBLIGATORIA
16. Curso a Nivel Licenciatura	TEMAS SELECTOS INTERDIVISIONALES EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I	SEMINARIO	22-P	5321053 UEA OBLIGATORIA
17. Curso a Nivel Licenciatura	PRODUCCIÓN ANIMAL Y CALIDAD DEL PRODUCTO	UEA	22-O	5321010 UEA OBLIGATORIA
18. Curso a Nivel Licenciatura	ALIMENTOS ORGANICOS	UEA	22-O	5321015 UEA OBLIGATORIA
19. Curso a Nivel Licenciatura	TEMAS SELECTOS DE ZOOTECNIA Y BIENESTAR ANIMAL APLICADAS A LA CIENCIA Y TECNOLOGIA ALIMENTARIA	UEA	22-O	5321046 UEA OBLIGATORIA
20. Curso a Nivel	CADENA DE SUMINISTRO Y	UEA	22-I	Clave: 5321047 Grupo: ALOPTM01

Licenciatura	LOGÍSTICA ALIMENTARIA			
21. Curso a Nivel Licenciatura	ELEMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y MERCADOTECNIA ALIMENTARIA	UEA	22-I	Clave: 5321052 Grupo: AL408M51
22. Curso a Nivel Licenciatura	ANÁLISIS SENSORIAL	UEA	22-P	Clave: 5321018 Grupo: ALTECP51
23. Curso a Nivel Licenciatura	EJE INTEGRADOR: DESARROLLO DE ALIMENTOS	UEA	22-P	Clave: 5321028 Grupo: ALTINP01
24. Curso a Nivel Licenciatura	TECNOLOGÍA DE GRASAS Y ACEITE	UEA	22-P	Clave: 5321042 Grupo: ALOPTP01
25. Curso a Nivel Licenciatura	TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZA	UEA	22-O	Clave: 5321041 Grupo: ALOPTP01
26. Curso a Nivel Licenciatura	TECNOLOGÍA DE PESCADOS Y MARISCOS	UEA	22-O	Clave: 5321044 Grupo: ALOPTP51
27. Curso a Nivel Licenciatura	INOCUIDAD, ANALISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE CALIDAD	UEA	22-I	5321016 UEA OBLIGATORIA
28. Curso a Nivel Licenciatura	ELEMENTOS DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS	UEA	22-I	5321023 UEA OBLIGATORIA
29. Curso a Nivel Licenciatura	TECNOLOGIA DE CEREALES	UEA	22-I	5321040 UEA OPTATIVA

30. Curso a Nivel Licenciatura	QUÍMICA ANALÍTICA	UEA	22-P	5301009 UEA OBLIGATORIA
31. Curso a Nivel Licenciatura	ANÁLISIS Y DISEÑO DE PROCESOS EN ALIMENTOS	UEA	22-P	5321058 UEA OBLIGATORIA
32. Curso a Nivel Licenciatura	DISEÑO DE EMPAQUES PARA ALIMENTOS	UEA	22-P	5321060 UEA OPTATIVA
33. Curso a Nivel Licenciatura	PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS Y FUNCIONALES DE LOS ALIMENTOS	UEA	22-O	5321005 UEA OBLIGATORIA
34. Curso a Nivel Licenciatura	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	UEA	22-O	5321019 UEA OBLIGATORIA
35. Curso a Nivel Licenciatura	SISTEMAS DE CALIDAD EN ALIMENTOS Y SU IMPACTO AMBIENTAL	UEA	22-O	5321001 UEA OPTATIVA
36. Curso a Nivel Licenciatura	FÍSICA	UEA	22-O	ALTGDM01 17/OCTUBRE/2022 20/ENERO/2023
37. Curso a Nivel Licenciatura	BIOTECNOLOGÍA Y NANOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	UEA	22-P	ALTBCP01 11/JULIO/2022 30/SEP/2022
38. Curso a Nivel Licenciatura	AGROECOLOGÍA Y PRODUCCIÓN AGROPECUARIA SOSTENIBLE	UEA	22-P	GRUPO: AL391P01 11/JULIO/2022 30/SEP/2022

39. Curso a Nivel Licenciatura	ESTRATEGIAS Y DESARROLLO DE MARCAS DE CALIDAD DIFERENCIADA	UEA	22-P	GRUPO: ALTECP51 11/JULIO/2022 30/SEP/2022
40. Curso a Nivel Licenciatura	BIOLOGÍA MOLECULAR	UEA	22-I	ALTBCP01 28/FEBRERO/2022 26//MAYO/2022
41. Curso a Nivel Licenciatura	BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA	UEA	22-I	AL393M51 28/FEBRERO/2022 26/MAYO/2022
42. Curso a Nivel Licenciatura	TALLER OPTATIVO INTERDIVISIONAL I Y III	UEA	22-P	AL391P01 28/FEBRERO/2022 26/MAYO/2022
43. Curso a Nivel Licenciatura	MICROBIOLOGÍA GENERAL, (LABORATORIO)	UEA	22-I	Acta: 174375397
44. Curso a Nivel Licenciatura	ANÁLISIS DE ALIMENTOS (TEORÍA Y LABORATORIO)	UEA	22-I	Acta: 174376204
45. Curso a Nivel Licenciatura	MODELOS DE TIPIFICACIÓN EN ALIMENTOS, (TEORÍA)	UEA	22-P	Acta: 510027562
46. Curso a Nivel Licenciatura	FUNCIONALIDAD TECNOLÓGICA DE BIOMOLÉCULAS DE LOS ALIMENTOS (LABORATORIO)	UEA	22-P	Acta: 510026697
47. Curso a Nivel Licenciatura	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS (LABORATORIO)	UEA	22-P	Acta: 510026689

48. Curso a Nivel Licenciatura	PROYECTO INTERDISCIPLINARIO, (TEORÍA)	UEA	22-O	Acta: 510029001
49. Curso a Nivel Licenciatura	EJE INTEGRADOR I: EL MÉTODO CIENTÍFICO (TEORÍA)	UEA	22-O	Acta: 510033165
50. Curso a Nivel Licenciatura	LEGISLACIÓN ALIMENTARIA	UEA	22-O	Clave: 5321029 Grupo: ALTECM01
51. Curso a Nivel Licenciatura	FERMENTACIONES EN ALIMENTOS	UEA	22-O	Clave: 5301026 Grupo: ALTBCM01
52. Curso a Nivel Licenciatura	BASES PARA EL ANALISIS DE DATOS I	UEA	22-I	ALTBCP01
53. Curso a Nivel Licenciatura	PRODUCCION ACUICOLA, PESCA Y CALIDAD DEL PRODUCTO	UEA	22-I	ALTBCP01
54. Curso a Nivel Licenciatura	HISTORIA Y ANTROPOLOGIA ALIMENTARIA	UEA	22-I	ALTECM01
55. Curso a Nivel Licenciatura	BASES PARA EL ANALISIS DE DATOS II	UEA	22-P	ALTBCP01
56. Curso a Nivel Licenciatura	BASES DE LA COMUNICACION MATEMATICA	UEA	22-O	ALTGDP03

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

Participación en actividades de seguimiento y evaluación de la docencia

Tipo de actividad docente	Descripción	Instancia que avala2
COORDINACIÓN DE ESTUDIOS	COORDINADORA DE ESTUDIOS DE LA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	CONSEJO DIVISIONAL DE CBS
COMITÉ DE ESTUDIOS	INTEGRANTE EN COMITÉ DE ESTUDIOS	CONSEJO DIVISIONAL DE CBS
COMISIÓN DE DOCENCIA	PARTICIPACIÓN COMO INTEGRANTE EN LA COMISIÓN DE DOCENCIA	CONSEJO DIVISIONAL DE CBS
COMISIÓN DE INVESTIGACION	PARTICIPACIÓN COMO INTEGRANTE EN LA COMISIÓN DE INVESTIGACION	CONSEJO DIVISIONAL DE CBS
COMISIÓN DE SERVICIO SOCIAL	PARTICIPACIÓN COMO INTEGRANTE EN LA COMISIÓN DE SERVICIO SOCIAL	CONSEJO DIVISIONAL DE CBS
COMISIÓN DICTAMINADORA DE AREA	PARTICIPACIÓN COMO INTEGRANTE EN LA COMISIÓN	UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INVESTIGACIÓN:

Dirección de tesis

Asesoría de proyectos terminales o tesis de grado

GRADO (LICENCIATURA O POSGRADO)	NOMBRE DE ALUMNO	NOMBRE DE TRABAJO O PROYECTO TERMINAL	NOMBRE DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS	TRIMESTRE DE PRESENTACIÓN O ENTREGA DEL PROYECTO TERMINAL O TESIS DE GRADO
1. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	GABRIEL MONTES GONZÁLEZ MANUEL ALEJANDRO CARRILLO RUIZ	CONEJOS EN ENGORDA SUPLEMENTADOS CON MORINGA PARA MEJORAR LA DISPONIBILIDAD DEL SELENIO EN LA CANAL	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA UNIDAD LERMA	22-P, 22-O
2. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	JESÚS AGUSTÍN ROJAS BLAS	ACTIVIDAD INHIBIDORA DE LA ENZIMA CONVERTIDORA DE ANGIOTENSINA EN HIDROLIZADOS PROTEÍCOS DE CALOSTRO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA UNIDAD LERMA	22-P, 22-O

3. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	LAURA HANANÍ ROBLEDO RAMÍREZ	INFLUENCIA DEL INSECTO ACHETA DOMESTICUS, NATURAL Y TOSTADO EN LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CERVEZA ARTESANA	LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	22-P, 22-O
4. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	MARTHA LETICIA FLORES RODRÍGUEZ	ANÁLISIS NUTRICIONAL DE GERMINADOS DE GRAMÍNEAS Y LEGUMINOSAS PARA CONSUMO HUMANO	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA, UNIDAD LERMA	22-P, 22-O
5. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	MIRIAM LIZETH MEJÍA PALMA	CARACTERIZACIÓN BIOQUÍMICA Y FUNCIONAL DE LECHE DE CABRAS ALPINA Y TOGGENBURG CRIADAS EN CONDICIONES DE BIENESTAR ANIMAL	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA, UNIDAD LERMA	22-P, 22-O
6. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL	ABRIL TORRES GALEANA	EXPRESIÓN DE GENES RELACIONADOS CON LA SÍNTESIS DE ÁCIDOS GRASOS DEL MÚSCULO LONGISSIMO DE OVINOS PELIBUEY Y HAMPSHIRE	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA, UNIDAD LERMA	22-P, 22-O
7. LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	JAELL NAYDELIN ESQUIVEL LOPEZ	EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE HIERRO Y COBRE EN CALOSTRO BÚFALA (BUBALUS BUBALIS) Y ALPINA FRANCESA (CAPRA HIRCUS)	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA, UNIDAD LERMA	22-P, 22-O
8.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	LESLI ENRÍQUEZ MORENO / ANA BRITNEY FUENTES FARFÁN	CALIDAD NUTRICIONAL Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LA LECHE EN VACAS DE TRASPATIO EN EL VALLE DE LERMA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O

9.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	XÓCHITL ABIGAIL BARRÓN NAVA	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE AGUAMIEL RECOLECTADA EN EL VALLE DE TOLUCA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
10.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	LLUVIA STEPHANIA GARCÍA COLÍN	SISTEMAS NANOESTRUCTURADOS POLIMÉRICOS FUNCIONALIZADOS EN LA CONSERVACIÓN DE PULPAS DE FRUTA	INGENIERÍA EN ALIMENTOS, FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTITILÁN, UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO	22-P, 22-O
11.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	BLANCA YBE ROGUEL MAURI	NA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
12.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	CYNTHIA ESTEFANIA HERNÁNDEZ MANJARREZ	ANÁLISIS DE LA PRODUCCION DE POLIHIDROXIALCANOATOS (PHA) A PARTIR DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES EN CULTIVO SUMERGIDO	BIOLOGÍA AMBIENTAL	22-P, 22-O
13.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	GUADALUPE NATALY BAUTISTA	DESARROLLO DE UNA BEBIDA CON ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE ADICIONADA CON PÉPTIDOS DERIVADOS DE PROTEÍNAS DE SUERO DE LECHE	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O

14.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	BERENICE CERVANTES HERNÁNDEZ	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE UN ATE REDUCIDO EN AZÚCAR UTILIZANDO AGUAMIEL Y STEVIA COMO EDULCORANTES	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
15.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	SALMA RAMÍREZ PEÑALOZA	EFECTO DE LA SUSTITUCIÓN DE AZÚCAR POR AGUAMIEL EN LA CALIDAD DE MERMELADA DE PERA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
16.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	ALINE KARELI DOMINGO GONZÁLEZ	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD EMULSIONANTE Y ANTIOXIDANTE DE ENCAPSULADOS DE AGUAMIEL RECOLECTADA EN EL VALLE DE TOLUCA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
17.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	DAVID IVAN VIVANCO GARCIA	ENCAPSULADO DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS DERIVADOS DE PROTEÍNAS DE SUERO DE LECHE CON PROPIEDADES ANTIHIPERTENSIVAS	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
18.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	ABIGAIL BARRÓN NAVA	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE AGUAMIEL RECOLECTADA EN EL VALLE DE TOLUCA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O

19.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	NATHALY GARDUÑO MALAGÓN	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE ENCAPSULADOS DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS DERIVADOS DE PROTEÍNAS DE SUERO DE LECHE	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
20.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	ALINE KARELI DOMINGO GONZÁLEZ	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD EMULSIONANTE Y ANTIOXIDANTE DE ENCAPSULADOS DE AGUAMIEL RECOLECTADA EN EL VALLE DE TOLUCA	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
21.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	SARA CRUZ RANGEL	ESTUDIO DEL GRADO DE IMPLEMENTACIÓN DE PRÁCTICAS	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
22.LICENCIATURA (PROYECTO TERMINAL)	NADIA HIDALGO TOVAR	EVALUACIÓN DEL EFECTO DE DIETAS DE CARACOL (HELIX ASPERSA MÜLLER) EN LA BIOACTIVIDAD DE PÉPTIDOS DE CARNE Y SECRECIÓN	LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, UAM-LERMA	22-P, 22-O
23.DOCTORADO EN BIOTECNOLOGÍA	JOAQUÍN ALBERTO PÉREZ CRUZ	ESTUDIO *IN-SILICO* DE LA SÍNTESIS DE MELANINA A PARTIR DE POLIFENOLES NO EXTRAÍBLES POLARES DE *AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS* L.	UAM IZTAPALAPA	22-P, 22-O

24. DOCTORADO EN RECURSOS GENÉTICOS-PROGRAMA GANADERIA	M. EN C. KEILA VALENCIA	COMPORTAMIENTO PRODUCTIVO, CALIDAD DE LA CARNE, CAMBIOS EN BIOQUÍMICA SANGUÍNEA Y EXPRESIÓN GENÉTICA DE CORDEROS SUPLEMENTADOS CON POLIHERBAL LIVOLIV250®	COLEGIO DE POSTGRADUADOS CAMPUS MONTECILLO	22-P, 22-O
25. MAESTRÍA EN EL TECNOLOGICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE ECATEPEC	ANA MARTHA REMIGIO RAMÍREZ	APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE CÁSCARA DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO UN CATALIZADOR BIOLÓGICO PARA LA OBTENCIÓN DE BIOCOMBUSTIBLES	POSGRADO DE LA MEEER	22-P, 22-O

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

Cursos de actualización

Nombre de curso	Institución que impartió	Trimestre
Introducción a la planeación didáctica constructivista	UAM-Cuajimalpa	22-I
Uso de la BIDIUAM	UAM Lerma	22-I
Procesos Cognitivos	UAM Lerma	22-I
Competencias digitales	UAM Lerma	22-I
Fundamentos de Moodle	UAM Lerma	22-I
Ingeniería y Modelado de Proteínas	CIENCIABIO	22-I
Diplomado para la formación de tutores	TECNM	22-I

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

Actividades extracurriculares para alumnos relacionadas con las temáticas de las UEA

Tipo de actividad	Nombre del evento	No. de alumnos que asistieron	Trimestre
VISITAS GUIADAS	EXPO FERIA DE EMPRENDEDORES. PLÁTICA A ALUMOS DE BACHILLERATO SOBRE LA UNIVERSIDAD AUTONÓMA METROPOLITANA UNIDAD LERMA Y LA LICENCIATURA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. REALIZACIÓN 26 DE OCTUBRE	100	22-O
VISITAS GUIADAS	TALLERES LÚDICOS DE ALIMENTOS SUSTENTABLES Y SALUDABLES PARA ALUMNOS DE PRIMARIA DEL DIF. TALLER IMPARTIDO: “PREPARA TUS PROPIAS PALOMITAS” REALIZACIÓN 21 DE OCTUBRE.	100	22-O

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

Investigación:

Participación en programas y proyectos de investigación comunicados idóneamente.

Participación o Coordinación en proyectos de investigación de la UAM

Proyecto de investigación		Participantes	ESTATUS	VIGENCIA	Financiamiento		Convenio de vinculación		Línea de investigación
No.	Nombre	Nombres			Tipo (Interno o externo)	Institución	Tipo (Interno o externo)	Institución	
1	Efecto del empaque impregnado con nanopartículas de romero en la calidad de la carne de conejo mediante la evaluación de aminas biogénicas	Dra. Rosy G. Cruz Monterrosa	En desarrollo	Diciembre 2022	Interno	CBS UAM Lerma	Interno	UAML	BIOCIENCIA Y BIOTECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA
2.	Adición de enzimas para mejorar la calidad de pan artesanal	Dra. Mayra Diaz Ramírez	En desarrollo	Diciembre 2022	Interno	CBS UAM Lerma	interno	UAML	BIOCIENCIA Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA
3.	Caracterización integral de Quesos Mexicanos tradicionales, incluyendo técnicas ómicas	Dr. José Eleazar Aguilar Toalá	En desarrollo	Diciembre 2022	Externo	Universidad Autónoma Chapingo	externo	Universidad Autónoma de Chapingo	BIOCIENCIA Y BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Artículos, Libros, Memorias.

Artículos publicados en Revistas Especializadas con Comité Editorial y Sujetos a Arbitraje (JCR, CONACyT)

No.	Autores	Título	Año	Libro, editorial.	Trimestre
1	Ruíz-Hernández, R.; HernándezRodríguez, M.; Cruz-Monterrosa, R.G.; García-Martínez, A., Rayas-Amor, A.A.	Moringa oleifera LAM.: A review of environmental and management factors that influence the nutritional content of leaves.	2022	Tropical and Subtropical Agroecosystems. 21(1):1-15. https://doi.org/10.563 69/tsaes.4053	22-I
2	Rojas-Candelas, L.E.; Díaz-Ramírez, M.; Rayas-Amor, A.A.; CruzMonterrosa, R.G.; Méndez-Méndez, J.V.; Villanueva-Carvajal, A.; CortésSánchez, A.d.J	Nanomechanical, Structural and Antioxidant Characterization of Nixtamalized Popcorn Pericarp	2022	Appl. Sci. 2022, 12, 6789. https://doi.org/ 10.3390/app121367 89	22-I
3	Vidal-Limon, A., Aguilar-Toalá, J.E., Liceaga, A.M.	Integration of molecular docking analysis and molecular dynamics simulations for studying food proteins and bioactive peptides	2022	Journal of Agricultural and Food Chemistry	22-I
4	Aguilar-Toalá, J.E.; CruzMonterrosa, R.G.; Liceaga, A.M.	Beyond Human Nutrition of Edible Insects: Health Benefits and Safety Aspects	2022	Insects 2022, 13, 1007. https://doi.org/10.33 90/ insects13111007	22-P

5	Reséndiz-Cruz, V.; García-López, E.; Ramírez-Bribiesca, J.E.; HernándezSánchez, D.; Guerrero-Legarreta, I.; Mota-Rojas, D.; Sánchez-Torres	Profile of nitrogenous compounds and bacterial proliferation in rabbit meat stored cold with three types of packaging	2022	Revista Científica, FCV-LUZ / Vol. XXXII, rcfcv-e32121, 1-6. https://doi.org/10.52 973/rcfcv-e32121	22-P
6	Ruíz-Hernández, R.; Hernández - Rodríguez, M.; Pérez-Vázquez, A., Cruz-Monterrosa, R. G.; Rayas-Amor, A. A.	Chemical composition of twelve accessions of Moringa oleifera Lam. grown in Mexic	2022	Agro Productividad. https://doi.org/10.32 854/agrop.v15i10.24 05	22-P
7	Hernández-León, K. P.; AguilarToalá, J. E.; Díaz-Ramírez, M.; CruzMonterrosa, R. G.	Presence of pesticides in edible insects: Risk to human health. The case of Mexico.	2022	Agro Productividad. https://doi.org/10.32 854/agrop.v15i10.24 08	22-P
8	Ruíz-Hernández, R.; HernándezRodríguez, M.; Pérez-Vázquez, A.; Cruz-Monterrosa, R. G; Rayas-Amor,A.A.	Chemical composition of twelve accessions of Moringa oleifera Lam. Arown in Mexico	2022	Agro Productividad. https://doi.org/10.3 2854/agrop.v15i10. 2405	22-P
9	Fabela-Morón, M.F., Pérez-Ruíz, R.V., RuízHernández, R., Arce-Vázquez, M.B., AguilarToalá, J.E., Jiménez-Guzmán, J., GarcíaGaribay, J.M.	Encapsulation of bioactive compounds of food interest: applications, current advances, challenges, and opportunities.	2022	Agroproductividad	22-P
10	Hernández-León, K.P., Aguilar-Toalá, J.E., Díaz-Ramírez, M., Cruz-Monterrosa, R.G.	Presence of pesticides in edible insects: Risk to human health. The case of Mexico	2022	Agroproductividad	22-P

11	Ramírez-Peñaloza, S., Pérez-Ruíz, R.V., Ruíz-Hernández, R., Aguilar-Toalá, J.E., Fabela-Morón, M.F., Díaz-Ramírez, M.	Effect of sugar substitution by aguamiel on the physicochemical quality of pear jam (Pyrus communis L.)	2022	Agroproductividad	22-O
12	Aguilar-Toalá, J.E., Cruz-Monterrosa, R.G., Liceaga, A.M.	Beyond human nutrition of edible insects: Health benefits and safety aspects	2022	Insects	22-P
13	Aguilar-Toalá, José E.	Multifunctional Analysis of Chia Seed (Salvia hispanica L.) Bioactive Peptides Using Peptidomics and Molecular Dynamics Simulations Approaches	2022	Int. J. Mol. Sci. 2022, 23(13), 7288; https://doi.org/10.3390/ijms23137288	22-O
14	Aguilar-Toalá, J.E., Vidal-Limón, A., Liceaga, A.M.	Nutricosmetics: A new frontier in bioactive peptides' research toward skin aging	2022	Advances in Food and Nutrition Research. Elsevier Academic Press (Book series)	22-O
15	Carlos Galdino Martínez García, Julieta G. Estrada Flores, Adolfo Armando Rayas Amor	Actores clave en redes de comunicación de productores de leche en pequeña escala	2022	Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Puebla (Capítulo de Libro)	22-O

Artículos de divulgación

1	Rojas-Blas, J. A.; García-Barrientos, R.; Flores-Rodríguez, M. L.; Morales-Olguín , Y. A.; Cruz-Monterrosa, R. G. 2022. Composición nutritiva y proteinas activas en leche de cabra. Agro-Divulgación, 2(5). Recuperado a partir de https://agrodivulgacion-colpos.org/index.php/1agrodivulgacion1/article/view/106
2	Ramirez-López, L. F.; Saucedo-Solís, D.; Ramírez-Bribiesca, J. E.; Juárez-López, B. N.; Cruz-Monterrosa, R. G.; Díaz-Sánchez, V. M. 2022. Aplicación de la termografía como apoyo diagnóstico en la salud de cabritos. Agro Divulgación, 2(5). https://agrodivulgacion-colpos.org/index.php/1agrodivulgacion1/article/view/109
3	Montes-González, G.; Carrillo-Ruíz, M. A.; Cruz-Monterrosa, R. G.; Ruíz-Hernández, R.; Sánchez-Torres, J. E.; Galeno-Díaz, J. P. 2022. La moringa (Moringa oleifera Lam) un alimento ideal para mejorar la disponibilidad de selenio en la carne de conejo. Agro-Divulgación, 2(5). https://agrodivulgacioncolpos.org/index.php/1agrodivulgacion1/article/view/1
4	Vera-Vázquez, F. J.; Ramírez-Bribiesca, J. E.; Cruz-Monterrosa , R. G.; Crosby-Galván, M. M.; Crosby-Galván, E. M.; Ramos-Juárez, J. A.; Miranda-Jiménez, L. 2022. Microcápsulas de pectina que inhiben la absorción de carotenos y previenen la coloración amarilla en la canal de bovinos en pastoreo. Agro-Divulgación, 2(5). https://agrodivulgacion-colpos.org/index.php/1agrodivulgacion1/article/view/114
5	Napolitano, F.; Mota Rojas, D.; Braghieri, A.; GuerreroLegarreta,I.; Cruz Monterrosa, R.G.; José Pérez, N.; Álvarez Macías, A.; Domínguez Oliva, A.; Rodríguez González, D.; Lezama García K.; de Rosa G. 2022. Colostrum in the water buffalo: immunological, nutritional and physicochemical aspects/El calostro en la búfala de agua: aspectos inmunológicos, nutricionales y fisicoquímicos. Sociedades Rurales Producción y Medio Ambiente vol 42,Jun:20

Participación en comités editoriales

Evaluador	Nombre de la publicación	Año	Libro, editorial.	Trimestre
Miembro del comité evaluador	Revista Carnilac Industrial.	2022	Carnilac Industrial.	22-O
Miembro del comité evaluador	Bebidas Mexicanas.	2022	Bebidas Mexicanas.	22-I
Miembro del comité evaluador	Todo Empaque.	2022	Todo Empaque.	22-P

Casa abierta al tiempo
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

Arbitraje de artículos, proyectos, posgrados

Evaluador	Nombre de la publicación	Año	Trimestre
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Food Nutrients	2022	22-I
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Antioxidants	2022	22-I
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Journal of Food Engineering	2022	22-P
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Journal of Food Engineering	2022	22-P
Arbitraje de artículos especializados de investigación	LWT - Food Science & Technology	2022	22-O
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Molecules	2022	22-O
Arbitraje de artículos especializados de investigación	LWT-Food Science and Technology	2022	22-O
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Foods	2022	22-O
Arbitraje de artículos especializados de investigación	International Journal of Food Science and Technology	2022	22-O

Participación en congresos, seminarios, coloquios o simposios académicos

Tipo de evento (congreso, seminario, coloquio, simposios u otro)	**Tipo de participación** (coordinador, asistente, ponente)	**Nombre del evento**	**Carácter** (nacional o internacional)	**Trimestre**	**Nombre del trabajo**
Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Presencia de cromógenos en los forrajes y su efecto en la pigmentación de la grasa en bovinos de tropico. Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes
Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Comportamiento productivo y características de la canal en conejos suplementados con forraje moringa

Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Actividad inhibidora de la enzima convertidora de angiotensina en la carne selenodosificada de cabritos procedentes de un pastoreo extensivo trashumante
Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Degradabilidad de carotenoides totales en alfalfa (*Medicago sativa* L) en cultivo in vitro con liquido ruminal
Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Suministro de pectina en bovinos alimentados con heno de alfalfa y su efecto en el colesterol hemático y excreción de grasa
Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Caracterización fisicoquímica de leche de cabras Saanen alimentadas en praderas de ray Grass

					en el altiplano de México
Ciclo de conferencias	Ponente	Segundo Ciclo de Conferencias Sobre Producción y Manejo de Forrajes. Veracruz.	Nacional	22-P	Calidad nutricional en la leche de vacas de traspatio con pastoreo nativo en Lerma de Villada, estado de México
Congreso	Ponente	Primer Congreso Internacional de la AMMVECA 2022.	Nacional	22-P	Deficiencias nutricionales que limitan la viabilidad en los cabritos neonatos
Foro	Ponente	FORO VIRTUAL AMEXITEC 2022	Nacional	22-P	Producción de aminas biogénicas en la calidad de carne de conejo (Oryctolagus cuniculus) conservada en refrigeración con tres tipos de empaques
Congreso	Ponente	2º Congreso Iberoamericano de Ciencia, Educación y Tecnología y 4º Encuentro de Buenas Prácticas Docentes	Internacional	22-O	Postbióticos y paraprobióticos: Avances biotecnológicos y efectos

Congreso	Ponente	Primer Congreso Internacional de Calidad, Autocuidado y Enfermedades Crónicas No Transmisibles	Internacional	22-P	Estrategias de intervención y tratamiento farmacológicos en personas hipertensas: un análisis desde el autocuidado
Seminario	Ponente	Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, UAMLerma	Nacional	22-I	Nanotecnología y bioinformática aplicada en la generación de péptidos bioactivos
Congreso	Ponente	Latin Food 2022 10th Food Science, Biotechnology & Safety Congress	Internacional	22-O	Biodegradable films produced from residues of nixtamalization of popcorn
Congreso	Ponente	Latin Food 2022 10th Food Science, Biotechnology & Safety Congress	Internacional	22-O	Polyhydroxyalkanoates from pear (Pyrus communis L.) waste by Bacillus subtilis
Congreso	Ponente	Latin Food 2022 10th Food Science, Biotechnology & Safety Congress	Internacional	22-O	Effect of thermal process on physical and microstructural Quality of creole Toluqueño popcorn

Participación en redes profesionistas, académicas o científicas

Nombre de la red	Nacional o internacional
Red Temática CONACyT: Estructura, Función y Evolución de Proteínas	Internacional
Red MEARPA sobre Producción Animal y Recursos Naturales	Internacional

Otras actividades no contempladas en los rubros anteriores

Descripción de la actividad	Institución	Trimestre	Descripción
Evaluador de proyectos de investigación de la convocatoria 23a. Convocatoria Interna de Proyectos de Investigación en el área de: CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS	Universidad Autónoma de Baja California	22-O	Se evaluaron propuestas de proyectos de investigación. Se cuenta con constancia de participación por la institución
Comisión para el desarrollo de la propuesta inicial para una Maestría interdisciplinaria en Ciencias Biológicas y de la Salud	Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Lerma	22-I y 22-P	Maestría interdisciplinaria en Ciencias Biológicas y de la Salud

Casa abierta al tiempo

Dr. Adolfo Armando Rayas Amor
Jefe del Departamento de Ciencias de la Alimentación

Casa abierta al tiempo
06 nov 2023
Jefatura de Ciencias de la Alimentación
UNIDAD LERMA