3. Análisis de las bacterias provenientes de la leche humana, su poder tecnológico
y actividad probiótica.
4. Perfil de la microbiota intestinal de mujeres mexicanas asociada al consumo de antibióticos durante la gestación.
5. Disbiosis de la microbiota asociada a alteraciones glucémicas en mujeres embarazadas.
6. Toxicocinética: Absorción, distribución, biotransformación, eliminación.
7. Balanceo de ecuaciones.
8. Cromatografía de gases aplicada al análisis de alimentos.

CO.L.CBS.b.005.24 ASOCIADA(O) TIEMPO COMPLETO
Departamento: Ciencias de la Alimentación
Salario: $16,388.80 a $23,236.56
Horario: L. a V. de 12:00 a 20:00 horas
Fecha de ingreso: ‡.
Actividades a realizar: las profesoras y los profesores asociados deberán, además de poder realizar las funciones de las y los asistentes, planear, desarrollar, dirigir, coordinar y evaluar proyectos académicos, responsabilizándose directamente de los mismos. Realizar las actividades de docencia, investigación, preservación y difusión de la cultura establecidas en el artículo 7-2 del RIPPPA y demás normas aplicables. Participar en los procesos de elaboración, evaluación, adecuación o modificación de los planes y programas de estudio, principalmente de la licenciatura en Ciencia y Tecnología en Alimentos del Departamento de Ciencias de la Alimentación. Impartir contenidos de las UEA a nivel licenciatura según las necesidades del Departamento de Ciencias de la Alimentación y de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, tales como: la Unidad de Enseñanza y Aprendizaje (UEA): Manejo de Residuos de la Industria Alimentaria; Análisis de Alimentos; Legislación Alimentaria; además de otras UEA optativas divisionales e interdivisionales de licenciaturas de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Unidad Lerma. Colaborar en las actividades académicas sobre Manejo de Residuos de la Industria Alimentaria; Análisis de Alimentos; Legislación Alimentaria; así como en el modelo de enseñanza de la Unidad Lerma. Además, deberán proporcionar asesoría académica al alumnado de la licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, servicio social y proyectos terminales. Participar activamente en la vida académica del Departamento de Ciencias de la Alimentación y de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud.
Área de Conocimiento: Ciencias Biológicas
Disciplina: Ciencias Agropecuarias y de los Alimentos
Requisitos académicos: tener título de licenciatura en Ingeniería de los Alimentos o afín y grado de maestría o su equivalente* en Biotecnología o afín más los puntos que falten para completar 13,200 puntos de conformidad con el Tabulador vigente.
Temas de los programas:
1. Extracción de polifenoles de matrices lignocelulósicas usadas en alimentos.
2. Síntesis de ciclodextrinas y su aplicación en la industria alimentaria.
3. Análisis bioinformáticos para inclusiones moleculares de polifenoles.
4. Almidones cerosos y sus aplicaciones en alimentos.
5. Moléculas bioactivas del amaranto con potencial comercial.
6. Reprocesado de las cascaras de frutas cítricas para obtención de aceites.
7. Análisis de alimentos: vitaminas.
8. Derecho a la alimentación adecuada.

‡ Conforme a la fracción XII del artículo 118 del RIPPPA la fecha de ingreso será determinada por las personas titulares de las direcciones de división correspondientes, dentro de los treinta días hábiles siguientes a la conclusión del concurso de oposición.

* La equivalencia es una medida complementaria y excepcional, por lo que para considerarla se tendrá que justificar en los términos que señala el numeral 2 de la exposición de motivos de las reformas al Tabulador para Ingreso y Promoción del Personal Académico (TIPPA), aprobadas en la sesión 245 del Colegio Académico.