Instituto de Ciencias Biomédicas

Departamento de Ciencias Químico Biológicas

Maestría en Ciencias Químico Biológicas

**TEMAS DE TESIS DISPONIBLES (2019)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **INVESTIGADOR/Contacto** | **LÍNEA DE INVESTIGACIÓN** | **TEMAS DE TESIS** |
| DR. **JUAN PEDRO FLORES MARGEZ**/ [juflores@uacj.mx](mailto:juflores@uacj.mx) | * Suelos y Nutrición Vegetal: producción agrícola y contaminación de aire-suelo- agua | 1. Evaluación de lodos residuales o biosólidos en suelos agrícolas. 2. Caracterización fisicoquímica y biológica de agua potable y residual en Ciudad Juárez y el Valle de Juárez. 3. Evaluación del material particulado dispersado al aire de fuentes antropogénicas y naturales. |
| DR. **ABRAHAM WALL MEDRANO**/ [awall@uacj.mx](mailto:awall@uacj.mx) | * Fisiología y Bioquímica Nutricional para la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles | 1. Aspectos biofísicos y metabolismo gastrointestinal de ácidos orgánicos dietarios. 2. Carotenoides y otros antioxidantes no polares: Bioaccesibilidad y bioacumulación. 3. Efectos prebiótico y antinflamatorio de frutos tropicales. 4. Recuperación nutricia de roedores con “hambre oculta”. |
| DRA. **NINA DEL ROCÍO MARTÍNEZ RUIZ** [nmartine@uacj.mx](mailto:nmartine@uacj.mx) | * Química y Evaluación Sensorial de Alimentos * Bioquímica de la Alimentación * Alimentos Funcionales | 1. Evaluar in vivo, la respuesta aguda en el impacto nutricional, en composición corporal y desarrollo de sarcopenia en adultos mayores, en condición de abandono y pobreza, antes y después de una ingesta del alimento conteniendo harina de ramón. 2. Analizar en un modelo murino con micro-deficiencia nutrimental, el efecto del consumo crónico de harina de semilla de *B. alicastrum Sw*. |
| DR**. PABLO LAVÍN MURCIO/**  [plavin@uacj.mx](mailto:plavin@uacj.mx) | * Ecología y conservación de Fauna Silvestre | 1. Aspectos del comportamiento depredador en serpientes de cascabel, género *Crotalus*. 2. Análisis y evaluación de comunidades de anfibios y reptiles en hábitats con disturbio antropogénico. 3. Determinación de hábitos alimenticios de fauna silvestre de importancia cinegética. |
| DR. **SIMÓN YOBANNY REYES**  **LÓPEZ**/ [simon.reyes@uacj.mx](mailto:simon.reyes@uacj.mx) | * Desarrollo de nuevos procesos para la obtención de fibras cerámicas con aplicaciones biomédicas, refractarias, catalíticas, ambientales, magnéticas y ópticas. | 1. Desarrollo de nuevos procesos para la obtención de nanopartículas, nanofibras y compósitos con aplicaciones ambientales en la remoción de cationes, aniones y contaminantes orgánicos. |
| DRA. **MIROSLAVA QUIÑONEZ**  **MARTINEZ**/ [mquinone@uacj.mx](mailto:mquinone@uacj.mx) | * Ecología de comunidades vegetales y su relación con micorrizas. * Ecología y Producción de hongos silvestres de importancia comestible y medicinal. | 1. Producción de hongos comestibles a base de diferentes sustratos biológicos. 2. Producción de plántulas de pino y encino micorrizadas con hongos silvestres de Chihuahua. 3. Líquenes. |
| DR. **JONATAN TORRES PÉREZ**/  [jonatan.torres@uacj.mx](mailto:jonatan.torres@uacj.mx) | * Impacto Ambiental * Tratamiento de aguas | 1. Procesos de sorción en batch y columna para eliminación de microcontaminantes orgánicos en medio acuoso con materiales adsorbentes. |
| DR. **EMILIO ALVAREZ PARRILLA**/  [ealvarez@uacj.mx](mailto:ealvarez@uacj.mx) | * Química y Evaluación Sensorial de Alimentos * Alimentos Funcionales * Química Supramolecular | 1. Elaboración de un pan funcional con harinas de subproductos. 2. Evaluación estructura función entre compuestos fenólicos e indicadores de inflamación asociados a obesidad. |
| DR. **JOSÉ ALBERTO LÓPEZ DÍAZ/**  [joslopez@uacj.mx](mailto:joslopez@uacj.mx) | * Bioquímica de la Alimentación * Alimentos funcionales * Nutrigenómica | 1. Evaluación del potencial funcional de alimentos e ingredientes 2. Evaluación de las propiedades funcionales de hidrolizados proteicos. 3. Obtención de enzimas de fuentes alternas. |
| DRA. **ALBA YADIRA CORRAL**  **AVITIA**/ [acorral@uacj.mx](mailto:acorral@uacj.mx) | * Impacto ambiental | 1. Evaluación de contaminantes en suelo, agua y aire e impacto de estos en la salud de la población. |
| DRA. **LAURA DE LA ROSA**  **CARRILLO**/ [ldelaros@uacj.mx](mailto:ldelaros@uacj.mx) | * Bioquímica de la Alimentación * Alimentos Funcionales * Química Supramolecular | 1. Estudio en interacciones entre polifenoles y proteínas. 2. Taninos condensados como inhibidores de enzimas de la digestión de carbohidratos y su potencial en el control de la diabetes. 3. Impacto de los taninos condensados e hidrolizables sobre las características sensoriales de algunos alimentos. |
| DR. **PEDRO OSUNA ÁVILA/**  [posuna@uacj.mx](mailto:posuna@uacj.mx) | * Biotecnología vegetal | 1. Effects of substrate moisture content on growth and physiological response of chili pepper (*Capsicum annuum* L.). 2. Negative effect of saline irrigation on yield components and phytochemicals of pepper *(Capsicum annuum*) inoculated with arbuscular mycorrhizal fungi. |
| DR. **MARCOS DELGADO RÍOS**/  [marcos.delgado@uacj.mx](mailto:marcos.delgado@uacj.mx) | * Impacto ambiental | 1. Evaluación de contaminantes en suelo, agua y aire e impacto de estos en la salud de la población. 2. Energías renovables. 3. Química computacional. |
| DR. **JOSÉ ALBERTO NÚÑEZ**  **GASTÉLUM**/ [jose.nunez@uacj.mx](mailto:jose.nunez@uacj.mx) | * Biotecnología y Productos Naturales | 1. Characterization and isolation of bioactive compounds from different parts of the *Moringa oleifera* plant and the oil of its seeds. 2. Bioactive natural products from plants and typical foods used in northwestern Mexico. 3. Compuestos proximales, antioxidantes, fenólicos y perfiles de proteínas de cinco poblaciones del piñón de *Pinus cembroides*. |
| DRA. **ALEJANDRA RODRÍGUEZ**  **TADEO**/ [alrodrig@uacj.mx](mailto:alrodrig@uacj.mx) | Nutrición | 1. Nutrición y actividad física. 2. Nutrición del adulto mayor. 3. Nutrición y composición corporal. |
| DR. **JOAQUÍN RODRIGO GARCÍA**/  [jogarcia@uacj.mx](mailto:jogarcia@uacj.mx) | * Alimentos funcionales | 1. Efecto de diferentes inductores en el metabolismo de compuestos bioactivos y su impacto sobre la calidad sensorial de lechuga como alimento funcional. |