

| | Nombre Profesor | NIVEL SNII | Línea de Investigación/Áreas de interés. |
|--|--------------------------------------|------------|--|
| | Dr. Aurelio López-Malo Vigil | Emérito | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| | Dr. Martín Alejandro Serrano Meneses | II | <ul style="list-style-type: none"> • Modelación matemática de la respuesta microbiana frente a diferentes factores de estrés • Biología Matemática |
| | Dra. Nelly Ramírez Corona | I | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| | Dra. Ana Eugenia Ortega Regules | I | <ul style="list-style-type: none"> • Nutrición y Ciencia de los Alimentos. • Obtención, caracterización, estabilización y evaluación de compuestos colorantes y antioxidantes obtenidos a partir de fuentes naturales |
| | Dra. María Teresa Jiménez Munguía | I | <ul style="list-style-type: none"> • Tecnología de polvos y procesos de aglomeración. • Encapsulación de productos funcionales y compuestos nutraceuticos. |
| | Dr. Jocksan Ismael Morales Camacho | I | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| | Dr. Aarón Romo Hernández | C | <ul style="list-style-type: none"> • Modelación matemática de procesos biológicos con aplicaciones en alimentos |
| | Dr. Alexis Piñeiro García | I | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| | Dr. Candy Yuridia Ramírez Zavaleta | I | <ul style="list-style-type: none">• Biología molecular, evolución molecular, patogenicidad, resistencia a antifúngicos, diagnóstico molecular |
| | Dr. Ricardo Navarro Amador | I | <ul style="list-style-type: none">• Ingeniería Química, síntesis y caracterización de materiales, química, remediación del agua |