



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

División de Ciencias Biológicas y de la Salud, Unidad Lerma

Dra. Rosy Gabriela Cruz Monterrosa

Jefa de Departamento

3º Informe de actividades de la Jefatura del Departamento

Con base en lo establecido en el artículo 58, Fracción XIII del Reglamento Orgánico de la legislación universitaria de la Universidad Autónoma Metropolitana que presenta el informe Anual de Actividades Académicas del Departamento de Ciencias de la Alimentación 2018, al Dr. Gustavo Pacheco López, Director de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud.

Presentación

La entrega del informe anual de actividades del Departamento de Ciencias de la Alimentación, presentado por la Dra. Rosy Gabriela Cruz Monterrosa abarca las actividades relacionadas con las funciones sustantivas de la Universidad: docencia, investigación, preservación y difusión de la cultura de los miembros que la integran y que se nombran a continuación: Dra. Rosy G. Cruz Monterrosa, Dra. Mayra Diaz Ramírez, Dra. Judith Jiménez Guzmán, Dr. Genaro C. Miranda de la Lama, Dr. Adolfo A. Rayas Amor, Dra. Concepción Ramírez Lubianos , Dra. Anaid Hernández Jabalera y Dra. María del Carmen Escobar Villanueva



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

RESUMEN EJECUTIVO

Investigación:

El Departamento de Ciencias de la Alimentación se ha caracterizado por la alta productividad en el área de investigación. Durante el periodo de enero a diciembre de 2018 se publicaron 35 artículos científicos, la mayoría son indexados en revistas de Journal Citation Reports, 8 tesis asesoradas. La planta académica en este semestre, contó un investigador nivel 2, cuatro investigadores nivel 1 y un investigador candidato.

Por otro lado, las investigaciones conjuntas con otras instituciones continúan 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 y la Universidad de Zaragoza (España). Las líneas que comprenden el área de investigación y el cuerpo académico consolidado son las siguientes:

1. Biociencia de la leche: En ésta se estudian 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 la que se tratan temas relevantes de los efectos de la crianza, manejo y operaciones pre-sacrificio de los animales sobre el comportamiento, la fisiología y las propiedades



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

fisicoquímicas y sensoriales de la carne y leche, así como la producción de biomoléculas de alto valor agregado.

3. Ganadería sustentable: En la que se llevan a cabo proyectos relacionados con los sistemas de producción, su impacto en el ambiente, su sostenibilidad y la calidad final de los productos.
4. Biotecnología de la leche: En la que se harán desde estudios moleculares sobre diferentes procesos enzimáticos de la leche (cuajado y deslactosado, principalmente), así como 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 vigentes son cuatro, los cuales están aprobados ante el Consejo Divisional de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, el cual uno de ellos tiene financiamiento CONACYT : “Validación de la calidad del aire, luminosidad, vibración y entalpia como nuevos indicadores no-invasivos de bienestar animal durante el transporte bovino usando parámetros conductuales, fisiológicos y de calidad de la carne”.

Docencia:

La docencia fue impartida por 8 profesores, los cuales 5 son profesores investigadores de tiempo completo, dos profesoras investigadora nivel curricular , impartiendo docencia de abril-diciembre (causales de sabáticos) y una profesora de la causal de la Jefatura. Las Unidades de Enseñanza y Aprendizaje (UEA) impartidas por los profesores fueron 12 UEA optativas interdivisionales, 17 UEA obligatorias y una UEA de Proyecto Terminal . Este año fue importante porque el Colegio Académico de la Universidad Autónoma Metropolitana aprobó el 8 de abril en la sesión 442, la creación de la Licenciatura



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

en Ciencia y Tecnología de Alimentos, que será impartida en 12 trimestres. Se inició en el trimestre 18-O, con un cupo de 30 estudiantes de nuevo ingreso. Esta licenciatura está enfocada a formar profesionales que posean conocimientos sólidos de las ciencias químicas-biológicas que le permitan entender la naturaleza molecular de los alimentos y sus transformaciones, e incidir en el diseño, producción y manejo de productos alimentarios desde el campo hasta el consumidor, innovando e implementando soluciones tendientes a una mejora integral de la calidad del producto con responsabilidad hacia el ambiente y la sociedad, así como con una visión hacia la sostenibilidad.

Personal académico del Departamento de Ciencias de la Alimentación en el 2018

Profesor	Grado	Categoría y Nivel	Perfil PROMEP	SNI
1. Cruz Monterrosa Rosy Gabriela	Doctorado	Titular C	Si	I
2. Miranda de la Lama, Genaro C.	Doctorado	Titular C	Si	II
3. Jiménez Guzmán, Judith	Doctorado	Titular D	No	NO
4. Rayas Amor, Armando	Doctorado	Asociado D	Si	I
5. Mayra Diaz Ramirez	Doctorado	Titular B	Si	I
6. José Mariano García Garibay *	Doctorado	Titular C	Si	II
7. Concepción Ramírez Lubianos	Doctorado	Titular C	No	No



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

8.	Anaid Hernández Jabalera	Doctorado	Titular A	NO	C
9.	María del Carmen Escobar Villanueva	Doctorado	Titular C	No	I

* El citado académico aún no cuenta con el cambio de adscripción de la U-Iztapalapa a la U-lerma, aunque esta en trámite, sin embargo colabora estrechamente con nuestro departamento, además que este 2018 ocupó el cargo de Rector de la Unidad Lerma.

DOCENCIA IMPARTIDA 2018 DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Docencia

Impartición de cursos

Curso	Nombre de la UEA.	Tipo de curso (Taller, Seminario, Laboratorio)	Trimestre lectivo	Descripción
Cursos a nivel de licenciatura	BIOENERGETICA	UEA	180	5301003 ALTGDP01
Cursos a nivel de licenciatura	BIOENERGETICA	UEA	180	5301003 ALTGDP03
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL	TALLER	180	5311068 OPTATIVA INTERDIVISIONAL



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Cursos a nivel de licenciatura	EJE INTEGRADOR: BASES FUNDAMENTALES DE LA VIDA	UEA	180	5301005 RALTGD01 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	EJE INTEGRADOR: BASES FUNDAMENTALES DE LA VIDA	UEA	180	5301005 RALTGD01 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	BASES DE LA COMUNICACIÓN MATEMATICA	UEA	180	5301001 ALTGDP01 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	BASES DE LA COMUNICACIÓN MATEMATICA	UEA	180	5301001 ALTGDP03 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL	TALLER	180	5311068 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	FISICA	UEA	180	5301002 RALTGD01 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	FISICA	UEA	180	5301002 RALTGD03 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	QUIMICA	UEA	180	5301004 RAMTGD01



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

				17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	QUIMICA	UEA	180	5301004 RAMTGD02 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	Tecnología de cereales	SEMINARIO	180	5311068 RAL38351 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	Producción de alimentos de origen animal	SEMINARIO	180	5311069 RAL38401 17/Sep/2018 06/Dic/2018
Cursos a nivel de licenciatura	MORFOFISIOLOGÍA EVOLUTIVA ANIMAL	UEA	18P	5311003 07/May/2018 27/Jul/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL	TALLER	18P	5311068 07/May/2018 27/Jul/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL	TALLER	18P	5311070 OPTATIVA INTERDIVISIONAL 07/May/2018 27/Jul/2018
Cursos a nivel de licenciatura	SISTEMAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y SU IMPACTO AMBIENTAL	SEMINARIO	18P	5321001 OPTATIVA INTERDIVISIONAL 07/May/2018 27/Jul/2018



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Cursos a nivel de licenciatura	Química	UEA	18P	5301009 07/May/2018 27/Jul/2018
Cursos a nivel de licenciatura	SISTEMAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y SU IMPACTO AMBIENTAL	SEMINARIO	18I	5321001 OPTATIVA INTERDIVISIONAL 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	PROBLEMAS Y RETOS EN LA PROD. SUSTENTABLE DE ALIMENTOS	SEMINARIO	18I	5321002 OPTATIVA INTERDIVISIONAL 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	BASES PARA EL ANÁLISIS DE DATOS II	UEA	18I	15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TEMAS SELECTOS DE BIOLOGIA AMBIENTAL	UEA	18I	15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	COMPLEJIDAD E INTERDISCIPLINA	UEA	18I	5010000 INTERDIVISIONAL 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	MORFOFISIOLOGÍA EVOLUTIVA ANIMAL	UEA	18I	5311003 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TEMAS SELECTOS DE GESTIÓN AMBIENTAL	SEMINARIO	18I	5311069 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL	TALLER	18I	5311068 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE	TALLER	18I	5311070 15/Ene/2018 11/Abr/2018



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

	BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL			
Cursos a nivel de licenciatura	TALLER DE TEMAS SELECTOS DE BIOTECNOLOGIA AMBIENTAL	TALLER	18l	5311070 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	PROYECTO TERMINAL DE BIOLOGIA AMBIENTAL II	PROYECTO TERMINAL	18l	5311072 15/Ene/2018 11/Abr/2018
Cursos a nivel de licenciatura	LABORATORIO DE BIOQUIMICA	UEA	18l	5301010 15/Ene/2018 11/Abr/2018

INVESTIGACIÓN:

Dirección de tesis

Asesoría de proyectos terminales o tesis de grado

Director/Codirector	Nivel	Alumna	Nombre de proyecto terminal o Tesis	Programa de Estudios	Estatus	Trimestre evaluado
Dr. Adolfo A. Rayas Amor	Postgrado	Daniel Limón Hernández	Producción in vitro de intermediarios de la biohidrogenación del ensilado de canola (<i>Brassica napus</i>) en sustitución del ensilado de maíz	Postgrado en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales	Concluido	180
Dr. Genaro C. Miranda de la Lama	Licenciatura	ANA KAREN LECHUGA ÁLVAREZ	Percepciones y actitudes de los ciudadanos sobre los animales silvestres en cautiverio provenientes de circos en México: Alcances e implicaciones de los santuarios	Biología Ambiental	Concluido	180



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Dr. Adolfo A. Rayas Amor	Licenciatura	LILIANA URBANO CASTILLO	Sustentabilidad del cultivo de maíz en el municipio de Acambay, estado de México	Biología Ambiental	En desarrollo	180
Dra. Mayra Díaz Ramírez	Licenciatura	BRAYAN AGUILAR OVANDO	Caracterización de péptidos obtenidos a partir de hidrólisis enzimática de β lactoglobulina	Biología Ambiental	Concluido	181
Dra. Mayra Díaz Ramírez	Licenciatura	DIANA KAREN MÁRQUEZ MONROY	Caracterización de péptidos obtenidos a partir de la hidrólisis enzimática de la albúmina de suero bovino	Biología Ambiental	Concluido	181
Dra. Mayra Díaz Ramírez	Licenciatura	ENRIQUE ALFONSO FRANCO MAYA	Elaboración de una biopelícula con pectina obtenida de residuos de la piña (<i>Ananas comosus</i>)	Biología Ambiental	Concluido	181
Dra. Mayra Díaz Ramírez	Postgrado	LAURA ALEJANDRA SÁNCHEZ PAZ	Evaluación de la sustitución de grasa hidrogenada por aceite de chía (salvia hispánica l), grenetina y emulsionante en las propiedades reológicas, microestructurales y contenido de ácidos grasos en panqué	Doctorado en ciencias químicas Universidad Autónoma Del Estado de México	Concluido	180
Dra. Rosy Gabriela Cruz Monterrosa	Licenciatura	SILVIA CINTHIA PÉREZ RAMIREZ	Producción de aminas biogénicas en la calidad de carne de conejo (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) conservada en refrigeración con tres tipos de empaque	Ingeniero Agroindustrial, Universidad Autónoma Chapingo	Concluido	180



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Tutoría

Grado (licenciatura o posgrado)	Nombre de alumno	Fecha de inicio	Fecha de término	Tutoría	Estado de la tutoría
Proyectos de integración de las Ciencias Básicas y Ciencias de la Ingeniería de la UAML	ALVAREZ MORENO BRENDA BERENICE	17/sep/2018	06/dic/2018	Tratamiento biológico del agua de la laguna de San Miguel Almaya empleando algas de agua dulce	Concluida
	ROSALES GARCIA ENRIQUE				
	TORRES LOPEZ ISCEL				
Licenciatura en Biología Ambiental de la UAML	CECILIA GÓMEZ DE SANTIAGO	15/Ene/2018	27/Jul/2018	Movilidad estudiantil	Concluida

Dirección y/o asesoría de proyectos de Servicio Social

Director o Asesor	Título del proyecto	Alumnos inscritos	Nombre del programa de estudios
Dra. Mayra Díaz Ramírez (Directora)	Actividad biológica de péptidos derivados de la hidrólisis de proteínas del suero de leche	3	Biología Ambiental
Dr. Genaro C. Miranda de la Lama (Director)	Percepciones sobre el bienestar animal: Percepciones y actitudes de los ciudadanos mexicanos sobre el bienestar en animales de zoológico, de compañía, de experimentación y de granja	1	Biología Ambiental



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Dr. Adolfo A. Rayas Amor (Asesor)	Procesos soportados por internet. Estudio sobre las condiciones de agua de la UAM Unidad Lerma	2	Biología Ambiental
-----------------------------------	---	---	--------------------

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				Tipo (Interno o externo)	Institución	Tipo (Interno o externo)	Institución	
Acuerdo 11.17.5	Estrategias de alimentación basadas en forrajes de calidad y su efecto en la composición de ácidos grasos en leche de rumiantes	Dra. Rosy G. Cruz Monterrosa Dr. Genaro C. Miranda de la Lama Dr. Adolfo A. Rayas Amor	En desarrollo	noviembre 2017 a octubre 2019	Interno	UAM unidad Lerma	Interno	NA	Calidad de la leche de bovino
Acuerdo 11.17.5	Biofuncionalidad de proteínas y péptidos del suero de leche en micro y nanoemulsiones	Dra. Judith Jiménez Guzmán	EN DESARROLLO	NOVIEMBRE 2017 A OCTUBRE 2019	Externo	UAM unidad Lerma	Externo	CONACYT	Biociencia y Biotecnología de la Leche



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

		Dra. Mayra Diaz Ramírez Dr. José Mariano García Garibay Dr. Héctor E. Jardón Valadez Dra. Georgina Calderón Domínguez							
Acuerdo 11.17.5	Evaluación de las características reológicas, estructurales y nutritivas de dispersiones coloidales complejas (batidos) elaboradas a partir de almidón de trigo y proteínas del suero de leche sometidas a tratamiento térmico (horneo)	Dra. Georgina Calderón Domínguez Dra. Ma. De la Paz Salgado Cruz Dra. Mayra Diaz Ramírez	EN DESARROLLO	NOVIEMBRE 2017 A DICIEMBRE 2018	Interno	UAM unidad Lerma	Interno	NA	Biociencia y Biotecnología de la Leche
259327	Validación de la calidad del aire, luminosidad, vibración y entalpia como nuevos indicadores no-invasivos de bienestar animal durante el transporte bovino usando	Dr. Genaro C. Miranda de la Lama Dr. Adolfo A. Rayas Amor	EN DESARROLLO	NOVIEMBRE 2015 A DICIEMBRE 2018	Externo	CONACYT	Externo	CONACYT	Bienestar animal y calidad del Producto Ganadería sustentable



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

parámetros conductuales, fisiológicos y de calidad de la carne	Dr. Francisco Pérez Martínez (CBI)								
--	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Participación en proyectos de REDES de Investigación

No.	Participantes	Nombre de proyecto de investigación	Financiamiento		Convenio de Vinculación		Línea de investigación	Nombre del Programa de Investigación	Áreas y Grupos de investigación que participan	Situación del proyecto (en proceso, nuevo y concluido)
			Tipo (Interno o externo)	Institución	Tipo (Interno o externo)	Institución				
RED PARNEAS	Dra. Rosy G. Cruz Monterrosa Dra. Mayra Díaz Ramírez Dr. Genaro C. Miranda de la Lama Dr. Adolfo A. Rayas Amor	Evaluación de la sostenibilidad y tendencias de la ganadería, desde un enfoque territorial: situación actual y perspectivas ante retos sociales, ambientales, económicos, de educación	Externo	PROFIDES-UAEMex	Sin convenio	UAEMex	Bienestar animal y calidad del Producto Ganadería Sustentable Biociencia de la Leche Biotecnología de la Leche	No aplica	Sistemas de producción Agropecuaria y Recursos Naturales Biociencia y Biotecnología Agroalimentaria Producción Animal Producción Animal Campesina	Nuevo, en desarrollo desde diciembre de 2018 a Noviembre 2019



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

		y tecnológicos					Tecnología de Cereales		Sistemas de Producción Agropecuaria	
--	--	----------------	--	--	--	--	------------------------	--	-------------------------------------	--

Entrega de reportes de investigación

Participantes	Trimestre de entrega	Nombre del proyecto que se reporta
Dra. Mayra Núñez López Dr. Adolfo A. Rayas Amor	18P	DESARROLLO DE MODELOS DE OPTIMIZACION PARA MITIGAR LOS GASES DE EFECTO INVERNADERO PROVENIENTES DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

Artículos, Libros, Memorias.

Artículos publicados en Revistas Especializadas con Comité Editorial y Sujetos a Arbitraje

Autores	Título	Revista	Año	Trimestre
Resconi, V.C., Pascual-Alonso, M., Aguayo-Ulloa, L., Miranda-de la Lama, G.C., Alierta, S., Campo, M.M., Olleta, J.C., Villarroel, M., María, G.	Effect of dietary grape pomace and seed on ewe milk and meat quality of their suckling lambs.	Journal of Food Quality	2018	18O
Lira-Casas, R.M.; Zavaleta-Mancera, H.A.; Hidalgo-Moreno, C.; Crosby-Galván, M.M.; Cruz-Monterrosa, R.G.; Méndez-Rojas, M.A.; Domínguez-Vara, I.A.; Ramírez-Briebesca, J.E.	“Designing and evaluation of urea microcapsules in vitro to improve nitrogen slow release availability in rumen”	Journal of the Science of Food and Agriculture (JCR)	2018	18O



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

	In vitro Ruminal Fermentation and emission of gases of diets with different inclusion of sunflower seed (Helianthus annuus)	Agrociencia (JCR)	2018	180
Pérez, E.; González-Lozano, M.; Guerrero-Legarreta, I.; Martínez-Burnes J.; Mora-Medina, P.; Ramírez, R.; Cruz-Monterrosa, R.G.; Mota-Rojas, D.	Infrared thermography and metabolic changes in castrated piglets due to the effects of age and the number of incisions in the testicles	American Journal of Animal and Veterinary Sciences	2018	180
Reséndiz-Cruz, V.; Ramírez-Bribiesca, J.E.; Guerrero-Legarreta, I.; Hernández-Sánchez, D.; Mota-Rojas, D.; Cruz-Monterrosa, R.G.	The effect of stress on haematologic response and physicochemical parameters of muscle meat in rabbits	Journal of animal physiology and animal nutrition	2018	180
M. Pascual-Alonso, M., Resconi, V.C., Aguayo-Ulloa, L., Miranda de la Lama, G.C., Olleta, J.L., Villarroel, M., Asenjo, B., María, G.	Wine by-products feeding on ewe physiological traits, milk quality and the meat quality of their suckling lambs.	Large Animal Review	2018	180
Alejandro De Jesús Cortés-Sánchez, Cynthia A. Guzmán-Medina, Mayra Díaz-Ramírez	About Bacillus cereus and food safety (a review)	Revista de Ciencias, Universidad del Valle, Colombia	2018	180
Cortés-Sánchez A. De J., Espinosa-Chaurand, L.D., Díaz-Ramírez, M.	Legionella spp., a hazard to human health	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Cortés-Sánchez, A. De J., Díaz-Ramírez, M., Salgado-Cruz, Ma. De la P.	Bioconservation, food and fish	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Díaz-Ramírez, M., Calderón Domínguez, G., Salgado-Cruz, M. de la P., Cruz-Monterrosa, R.G., Rayas Amor, A.A., García-Garibay, M., Jiménez-Guzmán, J.	Bifunctionality of proteins and peptides of milk, perspectives of their use	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Díaz-Ramírez, M., Beltrán-Orozco, M. del C., Calderón-Domínguez, G., Cortés-Sánchez, A. de J., Téllez Medina, D.I., Ramos-Monroy, O.A., Salgado-Cruz, M. de la P.	Effect of chia seed (<i>Salvia hispánica</i> L.) use in the elaboration of strawberry jam (<i>Fragaria ananassa</i> Duch.) as jelling agent	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Díaz-Ramírez, M., Salgado-Cruz, M. de la P., Medellín-Cruz, L. del C., Cruz-Monterrosa, R.G., Rayas-Amor, A.A., Jiménez-Guzmán, J., Cortés-Sánchez, A. De J.	Artisanal mexican foods: nutritional aspects	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Franco-Maya, E.A., Rayas-Amor, A.A., Salgado-Cruz, M de la P., Cruz-Monterrosa, R.G., Jiménez- Guzmán, J., Miranda de la Lama, G.C., García-Garibay, M., Díaz-Ramírez, M.	Edible films elaborated with pectin from pineapple (<i>Ananas comosus</i> L.) peel	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
León-Cruz, M., Cruz-Monterrosa, R.G., Jiménez-Guzmán, J., Rayas-Amor, A.A., Díaz-Ramírez, M., Ramírez-Lubianos, C., Miranda-De la Lama, G., García-Garibay, J.M.	Risk of contamination in street foods	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Rayas-Amor, A.A., Cruz-Monterrosa, R.G., Díaz-Ramírez, M., Miranda de la Lama G.C., García-Garibay, M., Jiménez-Guzmán, J.	Milk and obesity: analysis of the effects of different milk components on metabolic health and obesity	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Rayas-Amor, A.A.; Martínez-García, C.G.; García-Martínez, A.; García-Garibay, M.; Jiménez-Guzmán, J.	Probiotics and neurodegenerative diseases	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Vera-Vázquez, F.J., Cruz-Monterrosa, R.G., Jiménez-Guzmán, J., Rayas-Amor, A.A., Díaz-	Physiological processes in the synthesis of yellow fat in grazing beef	Agroproductividad	2018	180



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Ramírez, M., Ramírez-Lubianos, C., García-Garibay, J.M.	cattle	(Divulgación científica CONACYT)		
Villanueva-Carvajal, A., Jiménez-Guzmán, J., García-Garibay, M., Díaz-Ramírez, M.	Porcentaje de balanceo de queso: efecto del proceso de elaboración en las propiedades sensoriales y funcionales	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Rayas-Amor, A.A.; Martínez-García, C.G.; García-Martínez, A.; Herrera-Hernández, E.C.; Núñez-López, M.	Modelo de regresión lineal empírico para estimar la emisión de metano en bovinos lecheros	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Méndez Manzano E., Cruz Monterrosa R.G., Miranda de la Lama G.C., Díaz Ramírez M., Jiménez Guzmán J., García Garibay M., Núñez López M., Rayas Amor A.A.	Efecto del nivel de alimentación sobre la producción de gas metano in vitro	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Urbano-Castillo, L.; Montiel-Castro, A.; Flores-Hernández, N.; Martínez-García, C.G.4; García-Martínez, A.; Rayas-Amor, A.A.	Hacia la sustentabilidad del cultivo de maíz (<i>zea mays</i> L.) en acambay, estado de México	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Rayas-Amor, A.A., Cruz Monterrosa R.G., Miranda de la Lama G.C., Díaz Ramírez M., Ramírez Lubianos C., Jiménez Guzmán J., García Garibay M., Núñez López M.	Efecto de la adición de tres niveles de ruda sobre la producción de gas metano in vitro	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Labra-Marín, D.; Rayas-Amor, A.A.; Herrera-Hernández, E.C.; Martínez-García, C.G.; García-Martínez, A.; Núñez-López, M.	La optimización como herramienta para la toma de decisiones en sistemas agropecuarios en pequeña escala	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180
Cañas-Ramírez.; Cruz-Monterrosa, R.G.; Martínez Tiburcio, G.	Capacidad institucional en la política sanitaria del programa nacional de rastros: caso Tenancingo, Estado de México	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	180



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Cruz-Monterrosa, R.G.; Guerrero-Legarreta, I.; Reséndiz-Cruz, V.;Ramírez-Bribiesca, J.E.	El suministro de pectina en bovinos y su efecto en el colesterol hemático y excreción de grasa	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	18O
Ortega-Cabello, L.; Cruz-Monterrosa, R.G.; Martínez-Casares, R.M.; Valencia-Ledezma, O.E.; López-Luna, A.; Velázquez-Luna, R.G.; Ramírez -Lubianos,C.	Uso de flavonoides como ingrediente activo en alimentos funcionales	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	18O
Morales-Almaráz, E.;Domínguez-Vara, I.A.;Mejía-Urbe, L.A.; Cruz-Monterrosa, R.G.; Jiménez-Guzmán, J.; Vieyra-Alberto, R.	Efecto del tipo de alimentación sobre la composición de ácidos grasos en leche de vaca	Agroproductividad (Divulgación científica CONACYT)	2018	18O
L.A. Sánchez-Paz, O. Dublán-García, M. Díaz-Ramírez, J.C. Arteaga-Arcos, A. Domínguez-López, C. Pérez-Alonso	Effect of added gelatin on rheological and textural properties of a pound cake reduced in margarine	Revista Mexicana de Ingeniería Química	2018	18P
Valadez-Noriega M., Estévez-Moreno L.X., Rayas-Amor A.A., Rubio-Lozano M.S., Galindo F., Miranda-de la Lama, G.C.	Livestock hauliers' attitudes, knowledge and current practices towards animal welfare, occupational wellbeing and transport risk factors: A Mexican survey.	Preventive Veterinary Medicine (JCR)	2018	18P
Miranda-de la Lama, G.C., Estévez-Moreno, L.X., Villarroel, M., Rayas-Amor, A.A., María, G.A., Sepúlveda, W.S.	Consumer Attitudes Toward Animal Welfare-Friendly Products and Willingness to Pay: Exploration of Mexican Market Segments	Journal of Applied Animal Welfare Science (JCR)	2018	18P
Miranda-de la Lama, G.C., Rodríguez-Palomares, M., Cruz-Monterrosa, R.G., Rayas-Amor, A.A., Pinheiro, R.S.B., Galindo, F.M., Villarroel, M. 2018.	Long-distance transport of hair lambs: effect of location in pot-belly trailers on thermo-physiology, welfare and meat quality	Tropical Animal Health and Production (JCR)	2018	18P
Velarde-Guillén, J., Estrada-Flores, J.G., Rayas-Amor, A.A., Vicente, F., Martínez-Fernández, A., Heredia-Nava, D., Celis-	Supplementation of dairy cows with commercial concentrate or ground maize grain under cut-and-carry or grazing of cultivated pastures in small-scale systems in the highlands of central Mexico	Animal Production Science (JCR)	2018	18P



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Álvarez, M.D., Aguirre-Ugarte, I.K., Galindo-González, E., Arriaga-Jordán, C.M.				
Pulido, M.A., Mariezcurrena-Berasain, M.A., Sepúlveda, W., Rayas-Amor, A.A., Salem, A.Z.M., Miranda-de la Lama, G.C.	Hauliers' perceptions and attitudes towards farm animal welfare could influence the operational and logistics practices in sheep transport	Journal of Veterinary Behavior: Clinical Applications and Research (JCR)	2018	18P
Lucía Beatriz González-Lemus, Georgina Calderón-Domínguez, Ma. de la Paz Salgado-Cruz, Mayra Díaz Ramírez, Mónica Ramírez-Miranda, José Jorge Chanona-Pérez, Norma Güemes-Vera & Reynold Ramón Farrera-Rebollo	Ultrasound-assisted extraction of starch from frozen jicama (<i>P. erosus</i>) roots: Effect on yield, structural characteristics and thermal properties	CyTA - Journal of Food	2018	18I
Castelán-Ortega, O.A., Martínez-García, C.G., Mould, F.L., Dorward, P., Miranda-De La Lama, G.C., Cruz-Monterrosa, R.G., Rayas-Amor, A.A.	Grazing behaviour of dairy cows and body condition score associated with sward characteristics of four pasture types	Experimental Agriculture (JCR)	2018	18I
Martínez-García, C.G., Arriaga-Jordán, C.M., Dorward, P., Rehman, T., Rayas-Amor, A.A.	Using a socio-psychological model to identify and understand factors influencing the use and adoption of a successful innovation by small-scale dairy farmers of central Mexico	Experimental Agriculture (JCR)	2018	18I

Libros cuyo material ha sido sometido a Arbitraje

Autores	Título	Año	Libro, editorial.	Trimestre
Sañudo Astiz, Carlos; Barahona Marco, Marta; Campo Arribas, Marimar; Catalán Rueda, Octavio; Guerrero Barrado, Ana; Rodríguez Magalhaes, Danielle; Olleta	Identificación y calidad de las canales bovinas en España. Efecto de la raza, la edad-peso y el sexo	2018	SERVET-ASIS	18O



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Castañe, José Luis; Resconi Briggiler, Virginia Celia; Guarnido López, Pablo; Levrino, Gustavo Adolfo María, Miranda-de la Lama, Genaro.				
--	--	--	--	--

Capítulos de libro cuyo material ha sido sometido a Arbitraje

Autores	Título	Año	Libro, editorial.	Trimestre
Reséndiz-Cruz V., Cruz-Monterrosa R.G., Jiménez-Guzmán J., García-Garibay J.M., Hernández-Sánchez D., Díaz-Ramírez M., Rayas-Amor A.A.	Normas nacionales e internacionales de la cadena en frío para conservar la calidad de la carne y sus derivados	2018	Tecnologías aplicadas en la producción, calidad y competitividad de la carne de especies pecuarias, UAMEX	18O
Díaz Ramírez M., Rayas Amor A.A., Ramírez-Lubianos C., Cruz Monterrosa R.G.	La Calidad de la Carne en México: Tendencias, Desafíos y Oportunidades	2018	Tecnologías aplicadas en la producción, calidad y competitividad de la carne de especies pecuarias, UAMEX	18O

Participación en comités editoriales

Evaluador	Nombre de la publicación	Año	Libro, editorial.	Trimestre
Judith Jiménez Guzmán	Industria alimentaria	2018	UAM	18I, 18P, 18O
Judith Jiménez Guzmán	Carnilac industrial	2018	UAM	18I, 18P, 18O
Judith Jiménez Guzmán	Bebidas mexicanas	2018	UAM	18I, 18P, 18O
Judith Jiménez Guzmán	Todo empaque	2018	UAM	18I, 18P, 18O



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Elaboración y publicación de memorias

Participantes	Título	Lugar	Editorial	Trimestre	Nombre del proyecto
Rafaela Blanca Silva López (Coordinadora) Dra. Rosy G. Cruz Monterrosa (autora) Dra. Mayra Diaz Ramírez (autora) Judith Jiménez Guzmán (autora) Dr. Genaro C. Miranda de la Lama (autor) Dr. Adolfo A. Rayas Amor (autor)	Libro Caleidoscopio científico: una mirada a la investigación en la UAM Lerma a través de monografías científicas	Unidad Lerma / División de Ciencias Básicas e Ingeniería / División de Ciencias Biológicas y de la Salud / División de Ciencias Sociales y Humanidades AM Unidad Lerma	Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0	180	Programa de fomento al desarrollo y difusión de la investigación-CONACYT

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 proyecto
CONGRESO	ponente	IV Congreso Multidisciplinario de Ciencias Aplicadas en Latinoamérica	Internacional latinoamericano	180	Degradabilidad de biopelículas de cáscara de piña
CONGRESO	poster	IV Congreso Multidisciplinario de Ciencias Aplicadas en Latinoamérica	Internacional latinoamericano	180	Potencial de especies para mitigar metano in vitro



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

CONGRESO	ponente magistral	XIII Congreso de Mercados: "Marketing en los productos agroalimentarios"	Internacional Colombia	18P	Carne y Bienestar animal: Tendencias Globales, Desafíos y Oportunidades
CONGRESO	ponente	X International Congress, XXI National Congress on Biochemical Engineering and the XVI Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings. 2018.	Internacional	18I	Determination of the bioactivity and hydrophobicity of the alpha-lactalbumin peptides by in silico hydrolysis
CONGRESO	ponente	X International Congress, XXI National Congress on Biochemical Engineering and the XVI Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meetings. 2018.	Internacional	18I	Determination of the bioactivity and hydrophobicity of the lactoferrin peptides by in silico hydrolysis
Seminario	coordinadora	Seminario Tecnotendencias Guadalajara	Nacional	18I	coordinadora
Simposio	coordinadora	Seminario teorico-practico sobre texturas de los alimentos	Nacional	18P	Tecnotextura
Simposio	coordinadora	Seminario Tecnología de bebidas	Nacional	18P	coordinadora
Coloquio	coordinadora	Seminario tecnocamicos	Nacional	18O	coordinadora



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Arbitraje de artículos, proyectos, posgrados

Descripción de la actividad	Institución	Trimestre	Descripción
Arbitraje de artículos especializados de investigación	International Journal of Food Science and Technology	180	Número del manuscrito IJFST-2018- 25945.R1
Arbitraje de artículos especializados de investigación	International Journal of Food Science and Technology	180	Número del manuscrito IJFST-2018- 25945
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Journal of Food Engineering	180	Número del manuscrito JFOODENG-D18-01440R1
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Journal of Food Engineering	181	Número del manuscrito JFOODENG-D17-01697
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Journal of Food Engineering	181	Número del manuscrito JFOODENG-D17-01921
Arbitraje de artículos especializados de investigación	Revista Mexicana de Ingeniería Química	180	Water vapor adsorption and permeability of pectin films with sio2 nanoparticles



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Arbitraje de artículos especializados de investigación	9th Biosystems Engineering 2018 Conference	181	Creation of a binding system for frozen berries in confectionery production
Evaluador Convocatoria 2018 (1) Estancias Posdoctorales Vinculadas al Fortalecimiento de la Calidad del Posgrado Nacional	CONACYT		Evaluacion de Proyectos



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018

Participación en redes profesionistas, académicas o científicas

Nombre de la red	Nacional o internacional
RED SOBRE PRODUCCION ANIMAL, RECURSOS NATURALES, Y EDUCACION AMBIENTAL SUSTENTABLES (APROBADA EN EL 2018)	INTERNACIONAL (MEXICO-ARGENTINA)
RED MEARPA EN PRODUCCION ANIMAL Y RECURSOS NATURALES	INTERNACIONAL (MEXICO-ARGENTINA-PARAGUAY)
Sociedad Mexicana de Etología y Bienestar Animal, A.C. (SOMEBA)	NACIONAL

Otras actividades no contempladas en los rubros anteriores

Descripción de la actividad	Institución	Trimestre	Descripción
ORGANIZACION DE SIMPOSIO DEL DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACION	UAM Lerma	180	Ponencia: Hambre cero: ¿para el 2030? Presentación de carteles de alumnos y profesores del Depto. De Alimentos Talleres de Elaboración de Queso de Hebra, panificación y carnicos

Atentamente,
Casa abierta al tiempo

Dra. Rosy Gabriela Cruz Monterrosa
Jefa del Departamento de Ciencias de la Alimentación
Universidad Autónoma Metropolitana - Unidad Lerma



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Lerma

INFORME ANUAL DEL DEPARTAMENTO DE CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN 2018