

démica 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 Químico Farmacéutico Biólogo 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. Evaluación de la microbiota del chorizo tipo español durante su proceso de maduración.
2. Evaluación de la microbiota del tracto digestivo de mujeres mexicanas con perfiles de normopeso, sobrepeso y obesidad.
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.

CO.L.CBS.b.002.24 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. Apoyar en el diseño, construcción y modificaciones de los programas de estudio de las licenciaturas de acuerdo con las necesidades 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); Microbiología de Alimentos; Análisis de Alimentos y Fermentaciones en Alimentos; 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 Microbiología de Alimentos; Análisis de Alimentos y Fermentaciones en Alimentos; 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 y grado de maestría o su equivalente* en Biotecnología o afín, más los puntos que fal-

ten 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.

‡ 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.