



**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**VINCULACIÓN DE NUCLEO ACADEMICO DE PROFESORES**

Ambito	País	Sector		Tipo de vinculo
NACIONAL	OTRO PAÍS NO ESPECÍFICADO	Sector empresarial		Asesoría
mecanismo	Nombre de la institución del sector			Vigencia
CONVENIO				15/nov/2003                      15/nov/2004
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes	Producto
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS DEL GOLFO DE MÉXICO	121598	PROFESOR	SIMON JOSIAS TELLEZLUIS	ESTABLECER Y ELIMINAR RIESGOS DE FORMACION DE HISTAMINA DURANTE LA PRODUCCIÓN DE ATÚN ENLATADO
NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	334555	ESTUDIANTE	KARLA SELENE ESTRADA ORTIZ	Aprovechamiento del bagazo de sorgo dulce para la producción biotecnológica de bioetanol
objetivo	resultado		beneficios	
ESTABLECER Y ELIMINAR RIESGOS DE FORMACIÓN DE HISTAMINA DURANTE LA PRODUCCIÓN DE ATÚN ENLATADO.				

Ambito	País	Sector		Tipo de vinculo
NACIONAL	OTRO PAÍS NO ESPECÍFICADO	Sector gubernamental		Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector			Vigencia
CONVENIO				01/ago/2004                      31/jul/2006
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes	Producto
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS DEL GOLFO DE MÉXICO	211983	ESTUDIANTE	DEBORAH PATRICIA DELGADO AGUIRRE	ESPECIFICAR EL PRODUCTO
	121598	PROFESOR	SIMON JOSIAS TELLEZLUIS	ESPECIFICAR EL PRODUCTO
	121377	PROFESOR	GONZALO VELAZQUEZ DE LA CRUZ	Desarrollar metodos para conservacion de la lisa y la hueva de lisa
Objetivo	resultado		beneficios	
Desarrollar metodos para conservacion de la lisa y la hueva de lisa				



MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Ámbito	País	Sector	Tipo de vinculo	
NACIONAL	OTRO PAÍS NOESPECIFICADO	Sector gubernamental	Proyectos	
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia	
CONVENIO	VINCULACIÓN CON		01/ago/2004                      31/jul/2006	
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes	Producto
APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y PESQUEROS PARA NUEVOS ALIMENTOS Y METABOLITOS	211931	ESTUDIANTE	VERONICA HERNANDEZ ROBLEDO	Producción de enzima transglutaminasa en medios conteniendo hidrolizados enzimáticos de papa
NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	211585	ESTUDIANTE	GUADALUPE MARTINEZ TOBIAS	Propiedades fisicoquímicas y atributos de color de la gelatina de la piel de tilapia, trucha y bagre
	121377	PROFESOR	GONZALO VELAZQUEZ DE LA CRUZ	Desarrollar aplicaciones comerciales para el aprovechamiento de la fauna de acemañamiento del camarón
objetivo	resultado	beneficios		
Desarrollar aplicaciones comerciales para el aprovechamiento de la fauna de acemañamiento del camarón	FORMACIÓN DE RECURSOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS ALTERNATIVOS	FORMACIÓN DE RECURSOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS ALTERNATIVOS		

Ámbito	País	Sector	Tipo de vinculo	
NACIONAL	OTRO PAÍS NOESPECIFICADO	Sector empresarial	Proyectos	
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia	
CONVENIO			01/ago/2004                      31/jul/2006	
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes	Producto
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS DEL GOLFO DE MÉXICO	211585	ESTUDIANTE	GUADALUPE MARTINEZ TOBIAS	Propiedades fisicoquímicas y atributos de color de la gelatina de la piel de tilapia, trucha y bagre
objetivo	resultado	beneficios		
Desarrollar aplicaciones comerciales para el aprovechamiento de la fauna de acemañamiento del camarón				



MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Ámbito	País	Sector	Tipo de vinculo
NACIONAL	OTRO PAÍS NOESPECÍFICADO	Sectorempresarial	Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia
CONVENIO			01/dic/1998                      01/dic/2000
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS D GOLFO DE MÉXICO	9935	PROFESOR	JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON
			PRODUCTO
			UTILIZAR LA FAUNA DE ACOMPAÑAMIENTO DEL CAMARÓN Y OTRAS ESPECIES DE PESCADO SUBEMPLEADAS EN LA ELABO
objetivo	resultado	beneficios	
UTILIZAR LA FAUNA DE ACOMPAÑAMIENTO DEL CAMARÓN Y OTRAS ESPECIES DE PESCADO SUBEMPLEADAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ALTO VALOR NUTRITIVO			

Ámbito	País	Sector	Tipo de vinculo
NACIONAL	OTRO PAÍS NOESPECÍFICADO	Sectorempresarial	Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia
CONVENIO			15/dic/2000                      15/dic/2002
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS D GOLFO DE MÉXICO	9935	PROFESOR	JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON
			PRODUCTO
			Aprovechar especies de pescado de bajo valor comercial para el desarrollo de productos con alto valo
objetivo	resultado	beneficios	
Aprovechar especies de pescado de bajo valor comercial para el desarrollo de productos con alto valor nutricional dándoles valor agregado			



**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

Ámbito				
NACIONAL	País	Sector		Tipo de vinculo
	OTRO PAÍS NO ESPECÍFICADO	Sector gubernamental		Proyectos
mecanismo		Nombre de la institución del sector		
CONVENIO				
LGAC asociada al mecanismo		CVU	Tipo participante	Participantes
NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS		9935	PROFESOR	JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON
				Producto
				DETERMINAR LA PRESENCIA Y EL RIESGO DE ALTOS NIVELES DE CONCENTRACIÓN DE COMPUESTOS ORGANICOS
objetivo		resultado		beneficios
DETERMINAR LA PRESENCIA Y EL RIESGO DE ALTOS NIVELES DE CONCENTRACIÓN DE COMPUESTOS ORGÁNICOS PERSISTENTES EN SISTEMAS ECOLÓGICOS ACUÁTICOS DEL ESTADO DE TAMAULIPAS, A TRAVÉS DE LA DETECCIÓN DE LA PRESENCIA Y NIVEL DE CONTAMINACIÓN EN ORGANISMOS QUE HABITAN LOS PRINCIPALES ECOSISTEMAS.				

Ámbito				
NACIONAL	País	Sector		Tipo de vinculo
	OTRO PAÍS NO ESPECÍFICADO	Sector empresarial		Proyectos
mecanismo		Nombre de la institución del sector		
CONVENIO		VINCULAR CON		
LGAC asociada al mecanismo		CVU	Tipo participante	Participantes
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS D GOLFO DE MÉXICO		121377	PROFESOR	GONZALO VELAZQUEZ DE LA CRUZ
				Producto
				Evaluar el efecto estabilizante d elas pectinas amidadas sobre la estabilizacion del pescado en cong
objetivo		resultado		beneficios
Evaluar el efecto estabilizante d elas pectinas amidadas sobre la estabilizacion del pescado en congelacion		PRODUCCION DE ALIMENTOS ALTERNATIVOS		PRODUCCION DE ALIMENTOS ALTERNATIVOS



**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS			
<b>Ámbito</b> NACIONAL	<b>País</b> OTRO PAÍS NOESPECÍFICADO	<b>Sector</b> Sector gubernamental	<b>Tipo de vinculo</b> Proyectos
<b>mecanismo</b> CONVENIO	<b>Nombre de la institución del sector</b>		<b>Vigencia</b> 15/dic/1998                      15/dic/2000
<b>LGAC asociada al mecanismo</b> APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y PESQUEROS PARA NUEVOS ALIMENTOS Y METABOLITOS	<b>CVU</b> 9935	<b>Tipo participante</b> PROFESOR	<b>Participantes</b> JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON
			<b>Producto</b> APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGRICOLAS
<b>objetivo</b> APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS AGRÍCOLAS	<b>resultado</b>		<b>beneficios</b>

MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS			
<b>Ámbito</b> NACIONAL	<b>País</b> OTRO PAÍS NOESPECÍFICADO	<b>Sector</b> Sector empresarial	<b>Tipo de vinculo</b> Proyectos
<b>mecanismo</b> CONVENIO	<b>Nombre de la institución del sector</b>		<b>Vigencia</b> 01/oct/2004                      30/sep/2005
<b>LGAC asociada al mecanismo</b> APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y PESQUEROS PARA NUEVOS ALIMENTOS Y METABOLITOS	<b>CVU</b> 121598	<b>Tipo participante</b> PROFESOR	<b>Participantes</b> SIMON JOSIAS TELLEZLUIS
			<b>Producto</b> Establecer un proceso para producir transglutaminasa a a partir de medio preparados con melasa de ca
<b>objetivo</b> Establecer un proceso para producir transglutaminasa a a partir de medio preparados con melasa de caña de azucar	<b>resultado</b>		<b>beneficios</b>



**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

Ámbito	País	Sector	Tipo de vinculo
NACIONAL	OTRO PAÍS NO ESPECÍFICADO	Sectorgubernamental	Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia
CONVENIO	VINCULACIÓN CON		01/jul/2004                      30/jun/2005
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes
APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y PESQUEROS PARA NUEVOS ALIMENTOS Y METABOLITOS	121598	PROFESOR	SIMON JOSIAS TELLEZ LUIS
			Producto
			ESPECIFICAR EL PRODUCTO
objetivo	resultado	beneficios	
Desarrollar un metodo para obtencion dexilitol	Desarrollar un metodo para obtencion dexilitol	Desarrollar un metodo para obtencion dexilitol	

Ámbito	País	Sector	Tipo de vinculo
NACIONAL	OTRO PAÍS NO ESPECÍFICADO	Sectoreducativo	Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia
CONVENIO	VINCULACIÓN CON		01/sep/2004                      29/oct/2004
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes
NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	9935	PROFESOR	JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON
	121377	PROFESOR	GONZALO VELAZQUEZ DE LA CRUZ
	122786	PROFESOR	ROCIO MARGARITA URESTI MARIN
			Producto
			Organizar un congreso internacional sobre seguridad alimentaria
			Organizar un congreso internacional sobre seguridad alimentaria
			Organizar un congreso internacional sobre seguridad alimentaria
objetivo	resultado	beneficios	
Organizar un congreso internacional sobre seguridad alimentaria	CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA	CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA	



**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

Ambito	País	Sector	Tipo de vinculo
INTERNACIONAL	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA	Sector educativo	Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia
CONTRATO			07/feb/2005                      08/abr/2005
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes
APROVECHAMIENTO DE RECURSOS PESQUEROS DEL GOLFO DE MÉXICO	121377	PROFESOR	GONZALO VELAZQUEZ DE LA CRUZ
	9935	PROFESOR	JOSE ALBERTO RAMIREZ DE LEON
Producto	Evaluar el efecto de las proteínas recuperadas del agua de lavado de surimi sobre las propiedades d		
Producto	Evaluar el efecto de las proteínas recuperadas del agua de lavado de surimi sobre las propiedades d		
objetivo	resultado	beneficios	
Evaluar el efecto de las proteínas recuperadas del agua de lavado de surimi sobre las propiedades de gelificación del surimi			

Ambito	País	Sector	Tipo de vinculo
NACIONAL	ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	Sector educativo	Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector		Vigencia
CONVENIO	vinculacion		08/jul/2013                      25/jul/2016
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes
NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	553542	ESTUDIANTE	MARIEL ANDREA AVINA BARRERA
	636044	ESTUDIANTE	PAULINA PAREDES SERRANO
	7417	PROFESOR	ARTURO JIMENEZ CRUZ
	13010	PROFESOR	MONTSERRAT BACARDI GASCON
	222574	PROFESOR	OCTELINA CASTILLO RUIZ
	636060	ESTUDIANTE	ZELZIN LIZBETH GAYTAN CISNEROS
Producto	Efectividad del programa loncheras saludables aplicado para mejorar la calidad nutricional en escuela		
Producto	Identificación del consumo de bebidas azucaradas y agua natural y su relación con el estado nutricional		
Producto	Dirección de tesis de 1 alumna de MCTA		
Producto	Dirección de tesis de 1 alumna de MCTA		
Producto	FORMACIÓN DE 1 MAESTRO DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
Producto	Determinación del estado nutricional de los escolares de 12 primarias públicas de Reynosa Tamaulipas		
objetivo	resultado	beneficios	
IDENTIFICAR EL ESTADO NUTRICIONAL DE LOS ESCOLARES DE LA CD. DE REYNOSA TAMAULIPAS EVALUAR EL CONTENIDO NUTRIMENTAL DE LA LONCHERA DE LOS ESCOLARES  Aplicar una intervención en los escolares y padres sobre hábitos de alimentación	QUE ALUMNOS DE LA MAESTRÍA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PARTICIPEN EN EL DESARROLLO DE ESTE PROYECTO PARA QUE LOS RESULTADOS LES SIRVA PARA SU TITULACIÓN DE LA MAESTRÍA ADEMÁS DE LOGRAR DISMINUIR LA PREVALENCIA DE SOBREPESO Y OBESIDAD A TRAVÉS DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL HACIA LOS PADRES, MAESTROS Y ESCOLARES DE LA CIUDAD DE REYNOSA TAMAULIPAS, POR MEDIO DE CAMBIO DE HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN.	QUE LAS POBLACIONES INFANTIL, PADRES DE FAMILIA Y MAESTROS DISMINUYAN EL SOBREPESO Y OBESIDAD Y QUE LOS NIÑOS QUE PRESENTEN DESNUTRICIÓN LOGREN COMPLEMENTAR SUS ALIMENTOS, ADEMÁS QUE LOS ESTUDIANTES DE MAESTRÍA OBTENGAN SU TITULACIÓN	



VERDAD, BELLEZA. PROBIIDAD

**UNIVERSIDAD**  
AUTÓNOMA de  
**TAMAULIPAS**



**Unidad Académica**  
**Multidisciplinaria**  
**Reynosa-AZTLÁN**  
Universidad Autónoma de Tamaulipas

**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

Ámbito	País	Sector		Tipo de vinculo
NACIONAL	ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	Sector gubernamental		Proyectos
mecanismo	Nombre de la institución del sector			Vigencia
CONVENIO	VINCULACION CON			08/mar/2013                      30/dic/2015
LGAC asociada al mecanismo	CVU	Tipo participante	Participantes	Producto
APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y PESQUEROS PARA NUEVOS ALIMENTOS Y METABOLITOS	554495	ESTUDIANTE	JOSÉ NABOR MARTINEZ LOPEZ	PRODUCCION BIOTECNOLOGICO DE ETANOL A PARTIR DE HIDROLIZADOS DE PIÑA DE AGAVE UTILIZANDO PICHIA STS
NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	553575	ESTUDIANTE	LISSETH ILEANA MARTINEZ RESENDIZ	PRODUCCION DE TRASGLUTAMISA MICROBIANA POR
				STREPTOVERTILLIUM I. EN MEDIOS DE HIDROLIZADOS DE AGAVE
	553509	ESTUDIANTE	KAREN IVETTE OLIVARES CANTU	OBTENCION DE ACIDO LACTICO CON LACTOBACILLUS R. UTILIZANDO HIDROLIZADOS ÁCIDOS DE PIÑA DE AGAVE
	172361	PROFESOR	GUADALUPE CONCEPCION RODRIGUEZ CASTILLEJOS	GRADUACION DE 2 TESIS DE LA MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
	222574	PROFESOR	OCTELINA CASTILLO RUIZ	GRADUACION DE 1 ALUMNA DE LA MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
	121598	PROFESOR	SIMON JOSIAS TELLEZ LUIS	TITULACION DE TRES TESIS DE LA MAESTRIA EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
objetivo	resultado		beneficios	
DESARROLLAR PROCESOS ALTERNATIVOS DE PRODUCCION DE JARABES RICOS EN FRUCTUOSA A PARTIR DE LAS PIÑAS Y DE AGUAMIEL DE AGAVE sp	GENERACIÓN Y AVANCE DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO, PUBLICACIÓN NACIONAL, FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS, FORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS		OBTENCIÓN DE CARBOHIDRATOS DEL AGAVE, POR MÉTODOS QUÍMICOS, PARA LA UTILIZACIÓN COMO SUSTRATO, PRODUCCIÓN BIOTECNOLOGICA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS	
DESARROLLAR PROCESOS PARA LA OBTENCION DE INULINA Y SUS OLIGOMEROS A PARTIR DE LAS PIÑAS Y DE AGUAMIEL DE AGAVE sp			OFRECER A LAS COMUNIDADES AGRICOLAS METODOS DE PROCESAMIENTO ECONÓMICOS, RENTABLES, DE FÁCIL IMPLEMENTACIÓN QUE PERMITAN MEJORAR SUS A INGRESOS Y FORMA DE VIDA, DÁNDOLE VALOR AGREGADO A UN RECURSO AGRÍCOLA ABUNDANTE COMO ES EL AGAVE	
DETERMINAR LA VIABILIDAD DE LA PRODUCCION DE ENZIMA TRANSGLUTAMINASA EN MEDIOS HECHOS CON JARABES RICOS EN FRUCTUOSA A PARTIR DE AGAVE				





VERDAD, BELLEZA. PROBIIDAD

**UNIVERSIDAD**  
AUTÓNOMA de  
**TAMAULIPAS**



**Unidad Académica**  
**Multidisciplinaria**  
**Reynosa-AZTLÁN**  
Universidad Autónoma de Tamaulipas

**MAESTRÍA EN CIENCIAS Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

<b>Ámbito</b> NACIONAL	<b>País</b> ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	<b>Sector</b> Sector empresarial	<b>Tipo de vinculo</b> Proyectos
<b>mecanismo</b> CONVENIO	<b>Nombre de la institución del sector</b> VINCULACIÓN CON		<b>Vigencia</b> 12/sep/2012                      30/dic/2014
<b>LGAC asociada al mecanismo</b> APROVECHAMIENTO DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES Y PESQUEROS PARA NUEVOS ALIMENTOS Y METABOLITOS  NUTRICION E INOCUIDAD DE ALIMENTOS	<b>CVU</b>	<b>Tipo participante</b>	<b>Participantes</b>
	200913	PROFESOR	MA. GUADALUPE BUSTOS VAZQUEZ
	121598	PROFESOR	SIMON JOSIAS TELLEZLUIS
	334555	ESTUDIANTE	KARLA SELENE ESTRADA ORTIZ
	334563	ESTUDIANTE	ERIKA VIZCAINO GUERRERO
<b>Producto</b>	PRODUCCIÓN BIOTECNOLOGIA DE ETANOL		
	TITULACIÓN DE UNA ALUMNA DE MAESTRIA DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS		
	EVALUACION DE LAS LEVADURAS CANDIDA SHEHATAEUFMG-HM60-2B PICHIA S. PARA LA PRODUCCIÓN DE ETANOL		
	PRODUCCIÓN BIOTECNOLOGICA DE ETANOL POR SPATASPORA A. A PARTIR DE HIDROLIZADO DE BAGAZO DE CAÑA		
<b>objetivo</b>  DESARROLLAR UN PROCESO OPTIMO PARA PRODUCCIÓN DE ETANOL Y ADITIVOS ALIMENTARIOS UTILIZANDO LOS RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO DE LA CAÑA DE AZUCAR	<b>resultado</b> INFORME TÉCNICO DE LA OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS BIOTECNOLOGICOS PARA LA OBTENCIÓN DE ETANOL Y ADITIVOS ALIMENTARIOS FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS PUBLICACIÓN EN CONGRESOS		<b>beneficios</b>  ESTUDIO DE LOS PROCESOS CINÉTICOS DE TRANSFORMACIÓN BIOTECNOLOGICA DE LA GLUCOSA, FRUCTUOSA Y SACAROSA