



¿cómoves?

Revista de divulgación de la ciencia de la UNAM



¡Cómo no te voy a leer!

Búscala en puestos de periódicos y locales cerrados • suscripciones 56227297
www.comoves.unam.mx



35



Un impulso al desarrollo alimentario

PREMIO NACIONAL
EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

2 0 1 1

PREMIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 2011

GANADORES

CATEGORÍA ESTUDIANTIL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Ing. Sandra Vianey Salas García (autora)
I.A. Ma. Alicia De Anda Salazar (asesora)
Dra. Alicia Grajales Lagunes (asesora)
Dr. Raúl González García (asesor)

Título del Trabajo: "Proceso alternativo para la conservación y comercialización de escamoles (*Liometopum apiculatum*)"

Institución:

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE SAN LUIS POTOSÍ

CATEGORÍA ÚNICA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE BEBIDAS

Dr. Humberto Astiazarán García
Dr. Aarón F. González-Córdova
M. en C. José Carlos Rodríguez-Figueroa
Dra. María de Jesús Torres-Llanez
Dra. Belinda Vallejo-Córdova

Título del Trabajo: "Leches fermentadas con actividad antihipertensiva: una nueva alternativa en bebidas funcionales"

Institución:

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO A.C.

CATEGORÍA PROFESIONAL EN CIENCIA DE ALIMENTOS

Dra. Rosalva Mora Escobedo
Dra. Eva Ramón Gallegos
Dra. María del Carmen Robles Ramírez

Título del Trabajo: "Péptidos con actividad antitumoral generados por la germinación de la soya"

Institución:

ESCUELA NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

CÁTEDRA COCA-COLA PARA JÓVENES INVESTIGADORES EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS 2011

Dr. José Jorge Chanona Pérez

Institución:

ESCUELA NACIONAL DE CIENCIAS BIOLÓGICAS
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

Título del Proyecto: Estructura de alimentos a escalas macro, micro y nanométricas

CATEGORÍA PROFESIONAL EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Q.B.P. Lucina Guadalupe Fierro Córdoba
Dr. Néstor Gutiérrez Méndez
Dr. Francisco Javier Solís Martínez
M. en C. Nalleli Trancoso Reyes

Título del Trabajo: "Incremento del rendimiento, textura y sabor del queso Chihuahua mediante la utilización de una fosfolipasa y un cultivo productor de exopolisacáridos"

Institución:

FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIHUAHUA



De esta manera y desde hace 35 años ininterrumpidos, la Industria Mexicana de *Coca-Cola* ha estimulado y fomentado el desarrollo de la investigación en los estudiantes y científicos mexicanos en el área de alimentos y bebidas.

Muchas felicidades a todos los participantes en la edición 2011 del Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

HAZ DEPORTE
HOLA 01800-704 4400

llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR © The Coca-Cola Company 2011, "Coca-Cola", la onda dinámica y el contorno de la botella, son marcas registradas y propiedad de The Coca-Cola Company.



CONACYT
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

MEXICO
Coca-Cola
VIVIENDO POSITIVAMENTE

