



## Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos

En la UNIDA se desarrollan actividades de investigación, vinculación y docencia, enmarcados en dos programas de posgrado: la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica y el Doctorado en Ciencias en Alimentos.

### Sobre Nosotros

Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos (UNIDA)



Origen

Los Institutos Tecnológicos de la Dirección General de Institutos Tecnológicos (Actualmente DGEST) de la SEP, fueron originalmente creados como Centros de Enseñanza Media Superior y Superior en el año de 1948. Hacia 1976 empezaron su etapa de consolidación de las acciones de Docencia, Investigación y Extensión.



## ¿Quiénes somos?

La Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos esta conformada por investigadores formados en distintas áreas como la ingeniería, matemáticas, física, química, biología, bioquímica, microbiología, genética, mecánica, ecología y sustentabilidad entre otras, que desarrollan actividades de investigación, docencia, desarrollo tecnológico y vinculación.



## Misión

Formar profesionales en investigación científica y tecnológica capaces de generar conocimiento técnico y/o científico de vanguardia en las áreas de alimentos, biotecnología y ambiental afines a la Ingeniería Bioquímica, así como en las Ciencias de los Alimentos, que coadyuve a las necesidades y retos locales, regionales y nacionales desde una perspectiva sostenible.



## Visión

Ser un Centro de investigación, educación y desarrollo tecnológico de vanguardia a nivel de posgrado, con un alto nivel académico en áreas afines a la Ingeniería Bioquímica y Ciencias de Alimentos.



## Objetivos

Formar profesionales de la investigación a través de la Maestría en Ciencias de la Ingeniería Bioquímica y el Doctorado en Ciencias de Alimentos. Realizar investigación básica y aplicada en áreas afines a la Ingeniería Bioquímica y Ciencias de Alimentos. Resolver problemas específicos de los sectores productivo, social y gubernamentales tanto local, regional y nacional.



# Historia



La Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos (UNIDA) fue inaugurada oficialmente el 21 de Agosto de 1998, respaldada por un grupo de investigadores de reconocida trayectoria y comprometidos con la educación, investigación y desarrollo tecnológico de la región y el país, con el objetivo de impartir en su seno los posgrados de la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica y el Doctorado en Ciencias en Alimentos.

Los programas han atraído exitosamente estudiantes de distintas carreras como Ingeniería Bioquímica, Ingeniería Química del propio instituto, y a egresados de las distintas escuelas de educación superior de Veracruz, Chiapas, Puebla, Sinaloa, Baja California, Chihuahua, Estado de México, Tabasco, Tamaulipas, San Luis Potosí, Jalisco, Nayarit, Michoacán, Morelos, Durango, Guanajuato y Oaxaca, y en los últimos años a estudiantes extranjeros, en áreas de las ciencias biológicas, químicas y de la ingeniería. El programa de Alimentos logró obtener el estatus de excelencia del CONACYT desde que tal distinción se comenzó a otorgar en 1992, y el de Doctorado en 1996.

---

## Áreas de desarrollo

Estas son las áreas en donde nuestros egresados pueden desarrollar sus conocimientos de posgrado adquiridos.

### Alimentos



Ambiental





Biotecnología



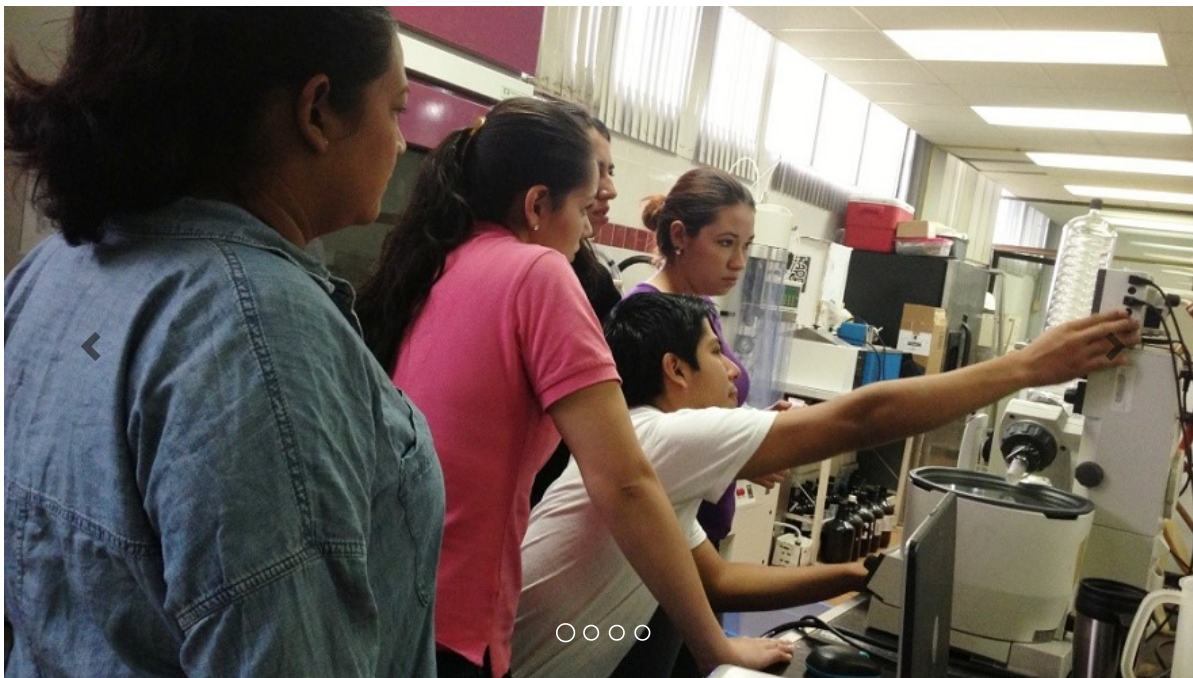


## Infraestructura

La Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos cuenta con 18 laboratorios ubicados en dos edificios, el edificio F y el V. Estos laboratorios son suficientes para cubrir las necesidades de los programas de Doctorado en Ciencias en Alimentos y Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. La UNIDA ocupa un área de 2600 m<sup>2</sup> de laboratorios y servicios diversos de enseñanza e investigación. Además se cuenta con la planta piloto de producción de bioetanol y el área abierta de la UNIDA.

[Laboratorios \(laboratorios.php\)](#)

## Galería



## Información

### Instituto Tecnológico de Veracruz

Unidad de Investigación y Desarrollo en  
Alimentos

Calz. Miguel Ángel de Quevedo 2779

Veracruz, Ver. MÉXICO

C.P. 91897

Tels. (52) 229 9341478 / 9341469

FAX: 9345701 ext 201

## Enlaces externos



### Seguimiento de Egresados

© Copyright 2017, Instituto Tecnológico de Veracruz | CEPC WEB

(<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf56hRHADbcbhEMidRhqMn6a0c0M2YNZPGRB8cHWcZs7rWgTA/viewform>)



### Facebook

(<https://www.facebook.com/unidatec.institutotecveracruz>)



**Twitter** (<https://twitter.com/search?q=%40UnidaITVer&src=typd>)



**Itver** (<http://www.itver.edu.mx>)



**UNIDA** (<http://unida.itver.edu.mx>)

## Contacto

### Coordinadora de la Maestría:

Dra. Madeleine Hidalgo Morales

email: [mhidalgo@itver.edu.mx](mailto:mhidalgo@itver.edu.mx)

[maestriaibq@itver.edu.mx](mailto:maestriaibq@itver.edu.mx)

Tel. 229 934-5701 ; 229 9341469 ext.

113

### Coordinadora del Doctorado:

Dra. Patricia G. Mendoza García

email: [pmendoza@itver.edu.mx](mailto:pmendoza@itver.edu.mx)

[doctoradoca@itver.edu.mx](mailto:doctoradoca@itver.edu.mx)

Tel. 229 934-5701 ext. 114.



# Ubicación



Datos de mapas ©2019 Google, INEGI

## Líneas de Investigación Generación y Aplicación del Conocimiento Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica

Las actividades de investigación de la Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica se distribuyen en las siguientes líneas de investigación:

### Ingeniería en Alimentos.

**Objetivo:** Crear conocimiento aplicable a la optimación térmica y económica de procesos de transformación de alimentos.

**Profesores asociados:** Miguel Ángel García Alvarado, Víctor José Robles Olvera, Guadalupe del Carmen Rodríguez Jimenes, Marco Antonio Salgado Cervantes, Madeleine Hidalgo Morales, José Manuel Tejero Andrade, Andrés Acosta Osorio.

### Ingeniería y tecnología de procesos biológicos.

**Objetivo:** Desarrollar procesos y productos alimentarios y biotecnológicos de interés comercial a partir de materias primas de origen biológico.

**Profesoras asociadas:** Beatriz Torrestiana Sánchez, María Guadalupe Aguilar Uscanga, Patricia Guillermina Mendoza García.

### Tecnología y nanotecnología de alimentos.

**Objetivo:** Caracterizar los principales determinantes de la calidad de los alimentos tanto materias primas como producto terminado a nivel sensorial, fisicoquímico y microbiológico, poner a punto procesos tecnológicos de estabilización que permitan la obtención de productos con valor agregado y garantizar la inocuidad de productos frescos y transformados.

**Profesores asociados:** Mirna Leonor Suárez Quiroz, Javier de la Cruz Medina, Óscar González Ríos, José Alberto Monroy Rivera, Hugo Sergio García Galindo, Cynthia Cano Sarmiento (cátedra Conacyt aun no incluida en el oficio de autorización).

### Aplicaciones de la biología molecular en ingeniería metabólica, biocatálisis y control biológico.

**Objetivo:** Utilizar enzimas y sistemas enzimáticos, de forma nativa o modificada genéticamente, junto con fuentes de energía ambientalmente aceptable para la obtención y modificación de productos de interés farmoquímico, alimentario y biotecnológico en general, de alto valor agregado; así como en la biodegradación de productos nocivos al medio ambiente.

**Profesores asociados:** Gerardo Valerio Alfaro, José Joel Espinosa de los Monteros Fernández, Mario Ramírez Lepe, Patricia Mendoza García, Rosa María Oliart Ros, Carolina Peña Montes (profesora de reciente incorporación aun no incluida en el oficio de autorización).

### Estudios nutrigenéticos, funcionales y toxicológicos de alimentos.



**Objetivo:** Extracción, purificación y caracterización estructural y funcional de alimentos funcionales y nutraceuticos y su modificación química y enzimática.

**Profesores asociados:** Rosa María Oliart Ros, Hugo Sergio García Galindo, Gerardo Valerio Alfaro, Carolina Peña Montes (profesora de reciente incorporación aun no incluida en el oficio de autorización).

## Ingeniería ecológica y sustentabilidad.

**Objetivo:** Realizar estudios en la interfaz de la tecnología y la ecología, que permitan evaluar las características biológicas, físicas y químicas de diferentes ecosistemas naturales o artificiales para conocer su estado de conservación y funcionamiento con el fin de efectuar propuestas de diseño, manejo y conservación de manera sostenible.

**Profesores asociados:** Luis Alberto Peralta Peláez, Guadalupe del Carmen Rodríguez Jiménez, Rosa María Oliart Ros, Andrés Antonio Acosta Osorio.

Ingeniería en alimentos.

Ingeniería y tecnología de procesos biológicos.

Tecnología y nanotecnología de alimentos.

Aplicaciones de la biología molecular en ingeniería metabólica, biocatálisis y control biológico.

Estudios nutrigenéticos, funcionales y toxicológicos de alimentos.

Ingeniería ecológica y sustentabilidad.

## Información

### Instituto Tecnológico de Veracruz

Unidad de Investigación y Desarrollo en Alimentos

Calz. Miguel Ángel de Quevedo 2779

Veracruz, Ver. MÉXICO

C.P. 91897

Tels. (52) 229 9341478 / 9341469

FAX: 9345701 ext 201

## Enlaces externos



### Seguimiento de Egresados

(<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf56hRHADbcbhEMidRhqMn6a0c0M2YNZPGRB8cHWcZs7rWgTA/viewform>)



### Facebook

(<https://www.facebook.com/unidatec.institutotecveracruz>)



### Twitter

(<https://twitter.com/search?q=%40UnidaITVer&src=typd>)



### Itver

(<http://www.itver.edu.mx>)



### UNIDA

(<http://unida.itver.edu.mx>)

## Contacto

### Coordinadora de la Maestría:

Dra. Madeleine Hidalgo Morales

email: [mhidalgo@itver.edu.mx](mailto:mhidalgo@itver.edu.mx)

[maestriaibq@itver.edu.mx](mailto:maestriaibq@itver.edu.mx)

Tel. 229 934-5701 ; 229 9341469 ext.

113

### Coordinadora del Doctorado:

Dra. Patricia G. Mendoza García

## Ubicación



Datos de mapas ©2019 Google, INEGI