



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO



**X- BANCO DE PROYECTOS
RESIDENCIA PROFESIONAL
INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**



BANCO DE PROYECTOS PARA RESIDENCIA PROFESIONAL INGENIERIA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

No.	Institución/Empresa	Nombre del proyecto	Tipo de proyecto interno/externo	No. de estudiantes
1	CIAD-Culiacán	Aporte nutrimental y nutracéutico de ciertos alimentos regionales.	Externo	1
2	CIAD-Culiacán	Tecnologías tradicionales vs emergentes en el contenido nutrimental y nutracéutico de alimentos procesados.	Externo	1
3	CIAD-Culiacán	* Composición fitoquímica, capacidad antioxidante y funcionalidad biológica de solanáceas de mayor importancia económica para el norte de Sinaloa.	Externo	1
4	CIAD-Culiacán	Estimación de preferencias en el consumo de alimentos de los habitantes de la ciudad de Los Mochis, Sinaloa.	Externo	1
5	Universidad de Occidente, Culiacán, Sinaloa	Estimación del efecto de características y prácticas de pequeños restaurantes en la pérdida de hortalizas: el caso de Los Mochis, Sinaloa.	Externo	1
6	CIAD-Culiacán	Alimentos mexicanos tradicionales y su potencial nutracéutico	Externo	1
7	Universidad Politécnica del Mar y la Sierra	Efecto del proceso extrusión sobre composición química, propiedades fisicoquímicas, funcionales, nutricionales y nutracéuticas de cereales y leguminosas.	Externo	1
8	Universidad Politécnica del Mar y la Sierra	Potencial nutricional/nutracéutico de granos subutilizados: Amaranto, Chía, Ajonjolí y Linaza.	Externo	1
9	Laboratorio de Biología molecular de Fitopatógenos, CIIDIR-SINALOA.	* Determinación de métodos de conservación a mediano plazo en hongos fitopatógenos provenientes de cultivos de importancia agrícola en el norte de Sinaloa.	Externo	1



No.	Institución/Empresa	Nombre del proyecto	Tipo de proyecto interno/externo	No. de estudiantes
11	ITLM	Elaboración de manual de evaluación sensorial.	Interno	2
12	CIAD-Hermosillo	Inocuidad alimentaria y SARS-CoV-2	Externo	1
13	CIAD-Hermosillo	Elaboración de un manual de buenas prácticas para embarcaciones menores.	Externo	1
14	ITLM	Análisis comparativo del rendimiento de dos procesos de elaboración de carne machaca: secado solar y en horno de convección mecánica.	Interno	1
15	ITLM	Elaboración de chocolate con leche a partir de cacao (Theobroma cacao).	Interno	1
16	ITLM	Alimento preelaborado de nopales en chile colorado.	Interno	1
17	ITLM	Evaluación de la calidad de tres tipos de aceites comestibles para freír (maíz, cártamo canola) utilizados en frituras sucesivas de papas a la francesa.	Interno	1
18	ITLM	Elaboración de yogurth natural a partir de probióticos con 9 cepas diferentes, como base para preparar yogurth bebible con fruta.	Interno	1
19	ITLM	Elaboración de un bioinsecticida a partir de pimienta negra y semilla de neem.	Interno	1
20	ITLM	Protocolo de intervención frente a la contingencia generada por el covid-19 para proteger la salud de la población estudiantil del ITLM.	Interno	1
21	ITLM	Formulación de una mezcla de sal baja en sodio con vegetales deshidratados para utilizarse como sustituto de sal común.	Interno	1
22	ITLM	Elaboración de harina para Hot Cakes baja en grasa.	Interno	1



No.	Institución/Empresa	Nombre del proyecto	Tipo de proyecto interno/externo	No. de estudiantes
23	ITLM	Análisis comparativo de la calidad nutricional de aceites de oliva, ajonjolí y aguacate.	Interno	1
24	ITLM	Manual de Técnicas de análisis fisicoquímicos de alimentos propuesto para el Servicio Externo ofrecido en el Instituto Tecnológico de Los Mochis.	Interno	2
25	Universidad autónoma de Chihuahua, Chihuahua.	* Aditivos empleados en la obtención de harinas de trigo y panificación, sobre sus propiedades funcionales e impacto a la salud.	Externo	1
26	Universidad autónoma de Chihuahua, Chihuahua.	* Principales factores de la cinética de secado de chiles (Capsicum) sobre las características fisicoquímicas y fitoquímicas.	Externo	1
27	Comercializadora Valle del Norte, S.A. de C.V. (Leche Yaqui)	* Elaboración de manual de trazabilidad.	Externo	1
28	AGRICOLA LUQUE	* Protocolo de seguridad y sanidad para el retorno seguro al trabajo ante Covid 19.	Externo	1
29	ITLM	* Manual de análisis bromatológicos ofertados por el ITLM como servicio externo.	Interno	1
30	U. de G.	Métodos modernos de tratamiento y conservación de alimentos.	Externo	1
31	UPSIN	Caracterización bioquímica y funcional del jugo de Noni y valorización de los subproductos del proceso.	Externo	1
32	Molinera del Fuerte S A de C V	Análisis estadístico del control de procesos en la producción de harina de trigo y subproductos en la Molinera del Fuerte S A de C V	Externo	1
33	CIIDIR-Sinaloa	Diseño de una planta piloto para el fraccionamiento de frijol basado en la estrategia de biorefinería de cero desechos.	Externo	1



No.	Institución/Empresa	Nombre del proyecto	Tipo de proyecto interno/externo	No. de estudiantes
34	CIAD-Hermosillo	Compuestos fenólicos y fibra dietaria de frutos tropicales. Interacciones y biodisponibilidad en digestiones in vitro.	Externo	1
35	ITLM	Metodología para la evaluación de técnicas analíticas para el análisis de aceites comestibles.	Interno	1
36	ITLM	Sistema de cálculo de concentraciones para preparación de soluciones de trabajo.	Interno	1
37	ITLM	Comparación de la calidad físico química y nutricional de aceites comestibles (maíz, cártamo, canola y oliva).	Interno	1
38	ITLM	Comparación de las características de yogurt elaborado con diferentes cepas de lactobacilos.	Interno	1
39	ITLM	Producción de pasta de mango como ingrediente base en la preparación de alimentos funcionales.	Interno	1
40	ITLM	Elaboración de manuales para el aseguramiento de la calidad sanitaria en la producción de pasta de mango.	Interno	1
41	ITLM	Análisis comparativo del aporte nutrimental y nutracéutico de jugos de vegetales frescos usados en la región	Interno	1
42	ITLM	Análisis crítico de la evaluación del etiquetado nutrimental en México	Interno	1