



UANL

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

FACULTAD DE
AGRONOMÍA



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2023

- ❖ Laboratorios Especializados
- ❖ Centro de Investigación y Desarrollo en Industrias Alimentarias



<http://www.agronomia.uanl.mx/servicios-profesionales/>



La
excelencia
por principio
la **educación**
como instrumento



CATÁLOGO DE SERVICIOS 2023

Rector **Dr. med. Santos Guzmán López**

Director **M.C. Carlos Alberto Hernández
Martínez**

Subdirector Académico **M.C. Jesús Andrés Pedroza Flores**

Subdirector Administrativo **Dr. Sergio Eduardo Bernal García**

Subdirectora de Vinculación y Servicio Social **M.C. Nora Esthela García Treviño**

Subdirector de Planeación y Mejora Continua **M.C. Eduardo Alejandro García
Zambrano**

Subdirectora de Posgrado **Dra. Juanita Guadalupe Gutiérrez
Soto**



Departamento de Divulgación | Subdirección de Vinculación y Servicio Social

CATÁLOGO DE SERVICIOS

Subdirectora de Vinculación y
Servicio Social

M.C. Nora Esthela García Treviño

Jefa de Educación Continua

**Lic. Lizbeth Guadalupe Plasencia
Gómez**

Responsable de Portal Web oficial

Ing. Dante García González



**Subdirección de
Vinculación y
Servicio Social**

**Departamento
de Divulgación**



Índice

Centro de Investigación en Industrias Alimentarias.	1
Centro de Agricultura Protegida.	2
Laboratorio de Biotecnología Microbiana.	3
Laboratorio de Ciencias Naturales.	4
Laboratorio de Desarrollo de Nuevos Productos y Evaluación Sensorial .	5
Laboratorio de Fitopatología y Entomología.	6
Laboratorio de Nutrición y Calidad de Alimentos.	7
Laboratorio de Ingeniería.	8
Laboratorio de Química y Bioquímica.	9
Laboratorio de Remediación Ambiental.	10
Laboratorio de Reproducción Animal.	11



Centro de Investigación y Desarrollo en Industrias Alimentarias (CIDIA)

1. Renta de plantas piloto.
2. Asesoría en desarrollo de nuevos productos.
3. Asesoría de regulación alimentaria.



Responsable: **Dr. Pablo Alan Rodríguez Salinas.**
Correo electrónico: coordinación.cidia@uanl.mx
prodriguez@uanl.edu.mx
Teléfono: 8116900545

Centro de Agricultura Protegida

- Asesoría en producción de cultivos en invernaderos.
- Cursos relacionados con Agricultura protegida.
- Reproducción y proceso de plantas medicinales.



Responsable: Dr. Emilio Olivares Sáenz

Contacto: emilio.olivaressn@uanl.edu.mx, emolivares@gmail.com

Teléfono: 8182529459



Laboratorio de Biotecnología Microbiana

1. Análisis de muestras de agua:

- Coliformes (*nmp/100 ml*) y Mesófilos Aerobios Totales.

2. Análisis de muestras de alimentos, suelos y biofertilizantes:

- Cuenta Total de Mesófilos Aerobios.
- Coliformes totales en placa.
- Cuantificación de Mohos y Levaduras.
- *Salmonella sp.*

3. Determinación en bebidas:

- Acidez Titulable.
- Azúcares Totales.
- Azúcares reductores.
- pH.

4. Determinación en alimentos (granos, cereales, frutas y verduras):

- Sólidos totales.
- Humedad.
- Cenizas.

5. Secado de muestras:

- Liofilización.
- Horno de secado.

6. Servicios por proyectos y convenios.



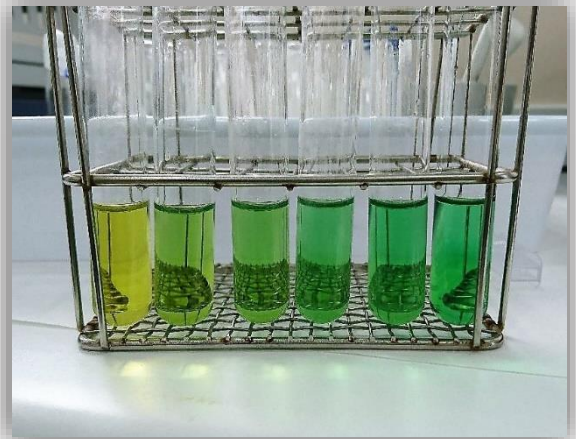
Responsable: Dra. Julia Mariana Márquez Reyes.

Correo electrónico: julia.marquezrys@uanl.edu.mx

Teléfono: 8183294000 Ext 3511

Laboratorio de Ciencias Naturales

- Análisis microbiológico de agua.
- Ensayos enzimáticos de alimentos.
- Determinaciones enzimáticas de celulasas y xilanasas
- Determinación de amilasas
- Determinación de lacasas, lignino y manganeso peroxidasa
- Determinación de proteína por método de Bradford y Lowry
- Determinación de azúcares reductores
- Determinación de azúcares totales.
- Análisis electroforéticos



Responsable: Dra. Juanita Guadalupe Gutiérrez Soto
Correo electrónico: juanita.gutierrezst@uanl.edu.mx
Teléfono: 81 83294000 Ext 3511

Laboratorio de Desarrollo de Nuevos Productos y Evaluación Sensorial

1. Renta de cocina y cabinas de evaluación sensorial.
2. Renta de cámara Gesell para sesión de grupos, *focus group*, entrevistas a profundidad.
3. Vida de anaquel sensorial .
4. Estudios con consumidores: pruebas de aceptación y preferencias a través de métodos cualitativos y cuantitativos.
5. Talleres de evaluación sensorial de alimentos becas para estudiantes de la UANL .



Responsable: Dra. Beatriz Adriana Rodríguez Romero.
Correo electrónico: beatriz.rodriguezrm@uanl.edu.mx
Teléfono: 81 83294000 Ext 3511.

Laboratorio de Fitopatología y Entomología.

1. Diagnóstico de enfermedades en plantas.
2. Identificación de hongos, bacterias, virus, fitoplasmas y viroides.
3. Identificación de insectos y ácaros plaga.
4. Capacitación de técnicas de diagnóstico molecular.
5. Identificación y control de plagas de jardín.



Responsable: Dr. Omar Guadalupe Alvarado Gómez.

Correo electrónico: omar.alvaradogm@uanl.edu.mx

Teléfono: 81 83294000 Ext 3511.

Laboratorio de Nutrición y Calidad de Alimentos

1. Análisis bromatológico.

Incluye: materia seca, humedad, cenizas, grasa cruda, fibra cruda, proteína cruda y extracto libre de Nitrógeno (determinaciones se realizan en duplicado).

Si se requiere cambiar fibra cruda por fracciones de fibra:

- Fibra detergente neutro
- Fibra detergente ácido
- Lignina ácido detergente

2. Energía Bruta.

3. Digestibilidad in vitro. Se solicita mínimo de 10 muestras.

Todas las determinaciones se realizan en duplicado.

El tamaño de muestra depende de lo que se va a analizar, oscila entre 200 g y 1000 g.

Tiempo de entrega 7 a 10 días hábiles.



Responsable: Dra. Nydia Corina Vásquez Aguilar.

Correo electrónico: nydia.vasquezag@uanl.edu.mx

Teléfono: 81 83294000 Ext 3518.

Laboratorio de Ingeniería

1. Análisis de perfil de textura en alimentos.
2. Color en alimentos y muestras alimenticias.
3. Ingeniería en procesos de alimentos.
4. Medición de viscosidad.



Responsable: Dr. Alejandro Isabel Luna Maldonado.

**Contacto: . alejandro.lumaml@uanl.edu.mx,
zrangeln@uanl.edu.mx**

Teléfono: 81 83294000 Ext 3511



Laboratorio de Química y Bioquímica

1. Análisis fisicoquímicos (pH, acidez titulable, sólidos solubles totales (grados Brix)).
2. Análisis de compuestos antioxidantes (fenólicos totales, flavonoides totales, taninos condensados, antocianinas totales, carotenoides totales, clorofila total).
3. Análisis de capacidad antioxidante (DPPH, ABTS, FRAP).
4. Análisis colorimétrico (Sistemas CIELAB y CIELCh).
5. Medición de textura en alimentos sólidos, semisólidos y materiales de empaque (Dureza).
6. Medición de viscosidad y comportamiento reológico en alimentos de mediana viscosidad (viscosímetro rotatorio).
7. Medición de viscosidad en alimentos de baja viscosidad (viscosímetro capilar)
8. Etiquetado nutrimental (Mercado nacional e internacional).
9. Análisis de minerales, elementos mayores (Mg, Ca, K, Na, P, S) y elementos menores (Cu, Fe, Zn, Mn).



Responsable: Dr. Guillermo Niño Medina.
Contacto: guillermo.ninomd@uanl.edu.mx
Teléfono: 81 1340 4399, 81 8329 4000 Ext. 3500

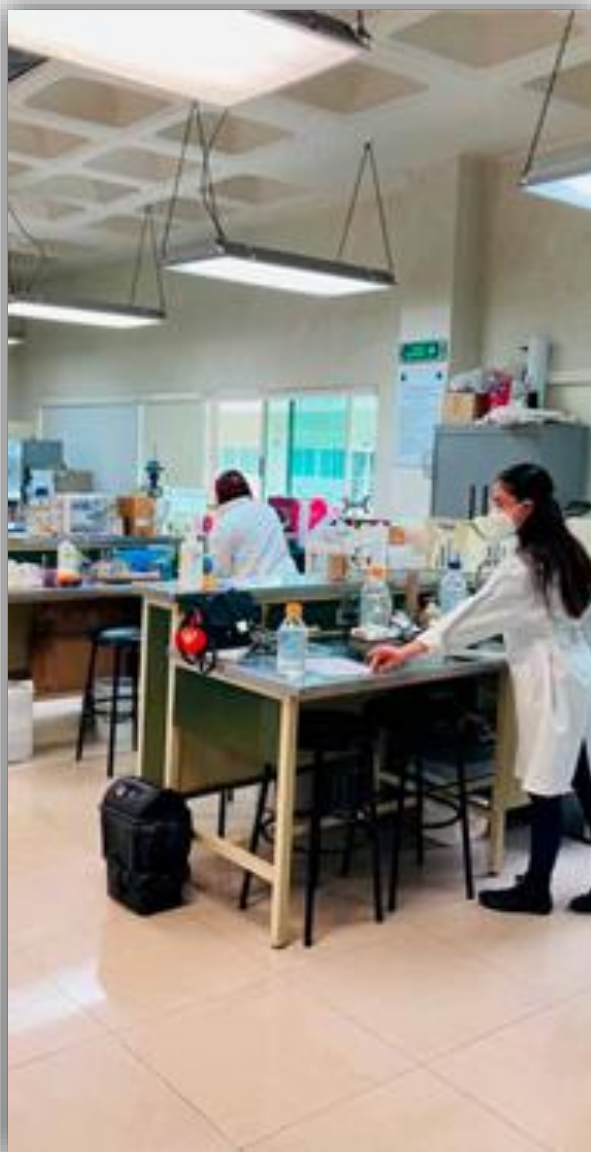
Laboratorio de Remedación Ambiental

1. Análisis microbiológico

- Coliformes totales en aguas.
- Coliformes fecales en aguas.

2. Análisis fisicoquímico

- Sólidos totales.
- Demanda química de Oxígeno.
- Grasas solubles.
- Turbiedad.
- Acidez.
- Alcalinidad.
- Cloruros.
- Dureza total.
- Sílice.
- Ortofosfatos.
- Nitratos.
- Nitritos.
- Sulfatos.



Responsable: Dr. Celestino García Gómez.

Contacto: celestino.garciagm@uanl.edu.mx

Teléfono: 81 8329 4000 Ext. 3519

Laboratorio de Reproducción Animal

1. Aplicación de técnicas reproductivas en bovinos, caprinos y ovinos.

- Técnicas reproductivas.
- Sincronización de estros.
- Proceso de inseminación artificial.
- Diagnóstico de gestación.
- Programa MOET (Múltiple ovulación y transferencia de embriones).
- Pruebas de fertilidad.
- Procesamiento y congelamiento de semen.



Responsable: Dr. Juan Luis Garza Castro.

Contacto: juan.garzacs@uanl.edu.mx

Teléfono: 81 8329 4000 Ext. 3511



**Subdirección de
Vinculación y
Servicio Social**

**Departamento
de Divulgación**