

BUAP reúne académicos mexicanos de química orgánica por segunda ocasión

El Ciudadano · 25 de agosto de 2022

Este 25 y 26 de agosto se compartirán experiencias, trabajos y conocimientos de investigaciones sobre el tema



Por segunda ocasión, la **BUAP** es sede de la **XVII Reunión de la Academia Mexicana de Química Orgánica**, la cual hace un llamado a la comunidad de químicos orgánicos para escuchar avances de diversas investigaciones, así como logros y retos actuales. Al inaugurarla, **Ygnacio Martínez Laguna**, vicerrector de **Investigación y Estudios de Posgrado**, destacó que es una oportunidad para compartir apreciaciones que desde la investigación y el posgrado se identifican como tendencias mundiales en esa disciplina.

Una encuesta aplicada a más de **2 mil investigadores** para conocer las tendencias en la generación de la ciencia, reportó la obligatoriedad de los investigadores de ser abiertos; es decir, permitir que cualquier persona pueda conocer los antecedentes en la generación de un documento publicable, a lo cual se suma la apertura para que los resultados sean libremente consultados, refirió el funcionario. Además, la utilización de herramientas digitales -en particular la apuesta por la inteligencia artificial-, así como el reconocimiento de la producción científica de **China** e **India**, por encima de **Estados Unidos**, **Inglaterra** o **Alemania**.

Al tomar la palabra, **Guadalupe Hernández Linares**, investigadora del Instituto de Ciencias y presidenta de la **Academia Mexicana de Química Orgánica (AMQO)**, señaló que los días **25 y 26 de agosto** se compartirán experiencias, se discutirán trabajos y se transmitirán resultados de investigaciones de académicos de diversas instituciones del país, a la par de estrechar lazos de amistad y de colaboración.

En la inauguración participaron además **Carolina Morán Raya** y **Jesús Francisco López Olguín**, directores del Instituto de Ciencias y del Jardín Botánico Universitario de la BUAP, respectivamente; así como **Luis Demetrio Miranda Gutiérrez**, director del Instituto de **Química de la UNAM**, y **José Mario Ordoñez Palacios**, secretario académico de la **Universidad Autónoma del Estado de Morelos**, quien hizo hincapié en la importancia de esta actividad para difundir los avances de las investigaciones entre estudiantes de pregrado y posgrado.

En la **edición 17** de la **Reunión de la Academia Mexicana de Química Orgánica** se presenta la exposición de **150 trabajos**, en el Jardín Botánico Universitario, además de **11 conferencias magistrales** a cargo de especialistas en el área, en la **Unidad de Seminarios en Ciudad Universitaria**. De manera previa, los días **23 al 24 de agosto** se realizaron cursos pre-congreso de **Química** computacional y espectrometría de masas.

Proteínas vegetales

Una tendencia creciente en las industrias farmacéutica, de alimentos y de productos usados en el hogar es la encapsulación. Por ello, diversos investigadores, entre ellos de la **Universidad Autónoma de Querétaro**, utilizan proteínas como materiales de encapsulación para incrementar la solubilidad de compuestos y disminuir la volatilidad, entre otros beneficios.

La doctora **Sandra Olimpia Mendoza Díaz**, investigadora de esta institución educativa, expuso cómo obtener nanofibras y micropartículas para uso alimenticio, en especial liberar compuestos, a través del uso de la técnica de electrohilado, la cual presenta ventajas como utilización de equipos sencillos, se realiza a temperatura ambiente y es fácil para controlar parámetros.

La académica, autora de **80 publicaciones** y dos patentes internacionales, indicó que las proteínas vegetales tienen un excelente carácter hidrofóbico en comparación con las de origen animal, son menos alérgicas y de extracciones menos costosas.

Por ello, utilizan las provenientes de **maíz, soya, amaranto y chícharo** y han logrado incorporar **ácido fólico, quercetina, ácido felólico, curcumina y nisina a las fibras**. De este modo, por ejemplo, trataron de mostrar la actividad antimicrobiana en jugo de manzana y queso panela. Asimismo, la doctora **Mendoza Díaz** dio a conocer los avances de otras investigaciones sobre este tema.

Foto: Agencia Enfoque

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

➔  bit.ly/2T7KNTl
 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano