



## TEMAS DE TESIS POR ÁREAS DE ESPECIALIZACIÓN

A. ÁREA: BIOPROCESOS Y BIOTECNOLOGÍA		
TEMA	TUTORES	UNIDAD
1A) Producción de químicos usando microorganismos empleados en bioprocesos.  <i>(Plaza destinada para modalidad Sandwich)</i>	Dr. Jorge Quillaguamán L. <a href="mailto:jorgeqleyt@gmail.com">jorgeqleyt@gmail.com</a> Co-supervisor Dr. Daniel Guzmán D. <a href="mailto:ma.guzman@umss.edu.bo">ma.guzman@umss.edu.bo</a>	Centro de Biotecnología y Planta Piloto de Bioprocesos, CBT
2A) Estudios de bioprocesos relacionados con el tratamiento de agua proveniente de ríos y lagunas.	Dr. Jorge Quillaguamán L. <a href="mailto:jorgeqleyt@gmail.com">jorgeqleyt@gmail.com</a>	Planta Piloto de Bioprocesos, CBT
4A) Tratamiento de aguas contaminadas con metales pesados de la actividad minera.	Dra. Virginia Vargas C. <a href="mailto:vi.vargas@umss.edu.bo">vi.vargas@umss.edu.bo</a> <a href="mailto:vargasvirginia@hotmail.com">vargasvirginia@hotmail.com</a>	Centro de Biotecnología
B. ÁREA: CIENCIA DE MATERIALES		
TEMA	TUTORES	UNIDAD
1B) Síntesis y desarrollo de materiales zeolíticos para la liberación controlada de fertilizantes. <sup>(a)</sup>	Dr. Wilson Aguilar M. <a href="mailto:gonzalo316@gmail.com">gonzalo316@gmail.com</a>	Centro de Materiales- No Metálicos
2B) Producción y desarrollo de materiales mesoporosos para remoción de contaminantes. <sup>(a)</sup>	Dr. Edwin Escalera M. <a href="mailto:Escalera.edwin@gmail.com">Escalera.edwin@gmail.com</a>	Centro de Materiales- No Metálicos
C. ÁREA: PRODUCTOS NATURALES		
TEMA	TUTORES	UNIDAD

2C) Estudio de hongos como fuente potencial de metabolitos secundarios bioactivos frente a patógenos bacteriales y fúngicos. <sup>(b)</sup>	Dra. Sonia Torrico V. stvsonia@yahoo.com	Centro de Tecnología Agroindustrial (CTA)
3C) Detección biodirigida de metabolitos con actividad leishmanicida y/o citotóxica. <sup>(b)</sup>	Dra. Eliana Maldonado G. emi_mg74@hotmail.com eliana.maldonado.gutierrez@gmail.com	Centro de Tecnología Agroindustrial (CTA)
<b>D. ÁREA: TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS</b>		
<b>TEMA</b>	<b>TUTORES</b>	<b>UNIDAD</b>
2D) Propiedades reológicas, de textura y sensoriales de formulaciones libres de gluten, basadas en pseudocereales.  <i>(Plaza destinada para modalidad Sandwich)</i>	Dra. Carola Rojas A. rojascaroly@hotmail.com rojascaroly@gmail.com	Centro de Alimentos y Productos Naturales (CAPN)

<sup>(a)</sup> La mejor puntuación de los postulantes en esta área será asignada la plaza modalidad sandwich

<sup>(b)</sup> La mejor puntuación de los postulantes en esta área será asignada la plaza modalidad sandwich