



*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

Jueves 25 de noviembre 2021

8:30 - 9:00 Bienvenida.

9:00 - 10:00 Conferencia Magistral de Apertura.

Moderadora: Rosario Maribel Robles Sánchez.

Mitos y realidades sobre la ingesta de Arsénico Orgánico.

Dr. Antonio Signes Pastor / Dr. Ángel Antonio Carbonell Barrachina.

Universidad Miguel Hernández de Elche
Alicante, España.

10:00 - 11:00 Panel 1: Granos para una alimentación saludable y sostenible.

Moderadoras: Ofelia Araceli López Mejía , Carmen García Calzadilla y Patricia Porras Loiza.

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:15	Amaranto: sus atributos nutricionales y promotores de la salud. Dra. Ana Irene Ledesma Osuna. DIPA, Universidad de Sonora. México
10:15 - 10:30	El cultivo del sorgo en México: revalorizando sus capacidades tecnológicas, nutricionales y biológicas. Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez. DIPA, Universidad de Sonora.
10:30 - 10:45	La contribución de las legumbres en la salud humana y la producción sostenible de alimentos. Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez. DIPA, Universidad de Sonora.
10:45 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.

11:00 - 11:15 RECESO.





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*



11:15 - 12:15 Panel 2: Tendencias y retos en la producción sostenible de alimentos.

Moderador: Aarón Fernando Gonzalez Córdoba y Laura Eugenia Pérez Cabrera

Horario	Ponente y tema:
11:15 - 11:30	Retos en la producción de alimentos a pequeña escala. Mtro. Justo Abelardo Tepal Chale. INIFAP.
11:30 - 11:45	La economía social y solidaria en la producción de alimentos. Dr. Roberto Cañedo Villareal Universidad Autónoma de Guerrero.
11:45 - 12:00	Retos de la comercialización de alimentos orgánicos en México. Ing. Taurino Reyes Certimex.
12:00 - 12:15	Sesión de preguntas y respuestas.

12:15 - 12:30 RECESO.

12:30 - 14:30 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD CARTEL.

Sala 1 - GoToMeeting

Ameyalli Vázquez

Padlet: <https://padlet.com/someiccacoordinacion/oelgba2jzst4kky8>

Evaluadores:

Dr. Víctor Manuel Toledo López (Moderador)
Dra. Ofelia Araceli López Mejía (Moderadora)
Q.A. Esmeralda Paz Lemus (Moderadora)
Dr. Octavio Dublán García (Moderador)
M.en C. Carmen García Calzadilla
Dra. Laura Josefina Pérez Flores
Dra. Maribel Robles Sánchez
Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdez
Dra. Alicia Reyes García





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*



Horario	Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
12:30 - 12:40	TI14-FUN-002	Funcionalidad y nutrición / Doctorado	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO PARA IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE CORDIA DODECANDRA A D.C.	Jiménez-Morales Karina* , Cuevas-Bernardino Juan C., Ayora-Talavera Teresa, Pech-Cohuo Soledad, Pacheco Neith
12:40 - 12:50	TI14-FUN-017	Funcionalidad y nutrición / Doctorado	EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE DEL EXTRACTO DE CÁSCARA DE Oxalis tuberosa PARA SU POSIBLE APLICACIÓN EN ALIMENTOS	Dimas-López Denis de Jesús* , Piloni-Martini Javier, Soto-Simental Sergio, Ojeda-Ramírez Deyanira, Quintero-Lira Aurora, López-Palestina CésarUriel
12:50 - 13:00	TI14-INO-007	Inocuidad y calidad / Doctorado	OCURRENCIA DE AFLATOXINA M1 EN LECHE DE CABRA DEL ALTIPLANO MEXICANO	Gutiérrez Tolentino, R., Pérez González, J.J.* , Schettino Bermúdez, B.S., Radilla Ramirez, C.C
13:00 - 13:10	TI14-INO-024	Inocuidad y calidad / Maestría	DISEÑO DE HERRAMIENTAS DE APOYO PARA EL EQUIPO DE INOCUIDAD EN EL DESARROLLO DEL PLAN HACCP DE UNA PyME	*Velázquez-Sánchez, L. M. , Franco-Melazzini, W. V. y Francisco-Márquez, M
13:10 - 13:20	TI14-INO-005	Inocuidad y calidad / Maestría	EFFECTO DE LA COMBINACIÓN DE HOJA DE AGUACATE (HA) Y UNA TEMPERATURA DE SUBPASTEURIZACIÓN (55°C) SOBRE EL CONTROL SIGNIFICATIVO DE LISTERIA MONOCYTOGENES NCTC 11194	Hernández-Cruz, V., Dublán-García, O. y Minor-Pérez, H
13:20 - 13:30	R E C E S O			





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

13:30 - 13:40	TI14-INGE-009	Ingeniería y tecnología / Maestría	CARACTERIZACIÓN DE JUGO DE BETABEL (Beta vulgaris L) FERMENTADO CON Lactobacillus plantarum	Sara Cecilia González-Méndez , César I. Beristain-Guevara, Luz A. Pascual-Pineda, Maribel Jiménez-Fernández
13:40 - 13:50	TI14-INGE-011	Ingeniería y tecnología / Licenciatura	DESARROLLO DE UN PROCESO DE PRODUCCIÓN DE JARABE A PARTIR DE MANGO (MANGIFERA INDICA) EMPLEANDO Y MODIFICANDO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE AZÚCAR DE CAÑA	LÓPEZ-VENTURA, O. M.1* , RODRÍGUEZ-ROSALES A. A., GALINDO-RAMOS, G. SANTOS-PRUDENTE J.K.
13:50 - 14:00	TI14-APO-032	Apoyo a la Sociedad / Licenciatura	COMPARACIÓN EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN DE POBLACIÓN MEXICANA ANTES Y DURANTE LA PANDEMIA	María del Rosario González-González* , Omar González-Santiago, Myrna Laura Yeveerino-Gutiérrez
14:00 - 14:10	Cierre de la sesión			

**Sala 2: GoToWebinar
Coral Paz**

Padlet: <https://padlet.com/someiccacoordinacion/Bookmarks>

Evaluadores:

- Dra. Ma. Armida Patricia Porras Loaiza (Moderadora)
- Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara (Moderadora)
- Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez (Moderadora)
- Dra. Aurora de Jesús Garza Juarez
- Dra. Addy Leticia Zarza García
- M.en C. Pedro Soto Vazquez
- Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha
- Dra. Angeles Olvera Treviño
- Dra. Guillermina Juarez Villalobos





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*



Horario	Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
12:30 - 12:40	TI14-FUN-008	Funcionalidad y nutrición /Maestría	EFFECTO DEL USO DE SURFACTANTES SOBRE LA EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES UTILIZANDO ACEITE DE SOYA COMO SOLVENTE EN COPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL BENEFICIO DEL CAFÉ	Marco Antonio Santiago Ruiz* , Ignacio García Martínez, Alfonso Totosaus
12:40 - 12:50	TI14-FUN-014	Funcionalidad y nutrición /Doctorado	CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTO ACUOSO DE CANELA	María Fernanda Ríos Pérez* . Aurora Quintero Lira, Javier Piloni Martini, Raquel Cariño Cortés y Abigail Reyes Munguía
12:50 - 13:00	TI14-INO-027	Inocuidad y calidad /Licenciatura	IMPLEMENTACIÓN DE UN MÉTODO PARA EL AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE BACILLUS CEREUS ENTEROTOXIGÉNICO EN PRODUCTOS DESHIDRATADOS.	Ariadna López Llamas , Mariana Denise Caudel Medrano, Ofelia Yadira Lugo Melchor
13:00 - 13:10	TI14-INO-033	Inocuidad y calidad /Doctorado	ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE COLIFLOR MORADA (BRASSICA OLERACEA VAR. BOTRYTIS GRAFFITI) CULTIVADA EN EL ESTADO DE HIDALGO	Jean Alejandro Vázquez García* Javier Piloni Martini, Aurora Quintero Lira, Sergio Soto Simental, Juan Ocampo López
13:10 - 13:20	TI14-INGE-042	Ingeniería y Tecnología /Licenciatura	ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURA Y APLICACIÓN DE UNA PELÍCULA COMESTIBLE CON MUCÍLAGO DE CHÍA	García-Aguilar Mayela y Caudillo-Ortega Norma Angélica*





Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021

13:20 - 13:30	Receso			
13:30 - 13:40	TI14-INGE-003	Ingeniería y Tecnología /Maestría	MICROENCAPSULACIÓN LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LA-14 MEDIANTE SECADO POR ASPERSION	Orduña-Contreras, G.O. , Flores-Andrade, E., Beristain C.I., Pascual-Pineda. L.A., Jiménez-Fernández, M.
13:40 - 13:50	TI14-INGE-034	Ingeniería y Tecnología /Doctorado	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN ALIMENTO EXTRUIDO ELABORADO A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE MANGO (MANGIFERA INDICA) FORMULADO POR DISEÑO DE MEZCLAS	Esther Alicia Medina Rendon,* , Guadalupe María Guatemala Morales, Rosa Isela Corona González, Eduardo Padilla Camberos, Pedro Martín Mondragón Cortéz, Alma Hortensia Martínez Preciado, Enrique Arriola Guevara
13:50 - 14:00	TI14-INGE-015	Ingeniería y Tecnología /Maestría	CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE SISTEMAS MICELARES INVERSOS HECHOS A PARTIR DE ACEITE DE CANOLA, ÁCIDO OLEICO, LECITINA DE SOYA Y AGUA A TRAVÉS DE MICROSCOPIA RAMAN	Gutiérrez-Saucedo Jenny Vanessa* , Gallegos-Infante José Alberto. , González-Laredo, Rubén Francisco, Rocha-Guzmán Nuria Elizabeth, Ochoa-Martínez Luz Araceli y Villanueva-Fierro Ignacio
14:00 - 14:10	Cierre de la sesión			





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

Viernes 26 de noviembre 2021

9:00 - 10:00 Conferencia Magna Internacional (en Idioma inglés).

Moderadora: Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi.

Investigating the role of the gut microbiota in digestive health using sophisticated in vitro models of the GI tract

Dr. Koen Venema

Maastricht University

Campus Venlo

Netherlands.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMATICAS

Moderador: Víctor Manuel Toledo López

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:20	Tendencias en el desarrollo de nuevos alimentos Dr. Jorge Alberto Ramírez Telles. Universidad Autónoma de San Luis Potosí. México.
10:20 - 10:30	Sesión de preguntas y respuestas.

Moderadora: Mirna Elizabeth Santos Lara.

Horario	Ponente y tema:
10:30 - 10:50	Una alimentación de calidad, la mejor receta para mejorar nuestra salud y la de nuestra microbiota intestinal. Mtra. C. Alejandra García Quiroz, NC. ED. Universidad Autónoma de Nuevo León México.
10:50 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

11:00 - 11:30 RECESO.

11:30 - 12:30 Conversatorio: La pérdida y el desperdicio de alimentos: Los grandes retos de un problema común bajo un enfoque multidisciplinario.

Moderadores: Sonia Guadalupe Sayago Ayerdi , Aarón Fernando Gonzalez Córdova y Esmeralda Paz Lemus

Horario	Participantes
11:30 – 12:15	Dra. Laura Eugenia Pérez Cabrera UAA Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara UANL Dra. Maria Armida Patricia Porras Loaiza UDLAP Antropologo David Moreno García UANL ¿Qué hacemos para prevenir el desperdicio? ¿Estrategias para prevenir la pérdida de alimentos? ¿Existe la producción y consumo sustentable y responsable de alimentos? ¿Qué trabajo se tiene en cuanto a promoción y educación en materia de prevención de la pérdida y desperdicios de alimentos?
12:15 – 12:30	Comentarios finales

12:30 - 14:30 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD CARTEL.

Sala 1 - GoToMeeting

Padlet: <https://padlet.com/someiccacoordinacion/oelgba2jzst4kky8>

Horario	Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
12:30 - 12:40	TI14-FUN-016	Funcionalidad y nutrición /Maestría	COMPOSICIÓN PROXIMAL Y EVALUACIÓN FUNCIONAL IN VITRO DE MESOSPERMO Y SALVADO DE VAINAS DE MEZQUITE (Prosopis laevigata)	Martha Fabiola Martin del Campo-Solis* , Guillermo Guzman Castañeda, Daniela Yesenia Carrillo-Pérez, Iván de la Rosa-Gutiérrez, Edgar Oswald





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

				Zaomora-González, Luis Alberto Martínez- Eufracio
12:40 - 12:50	TI14-FUN-023	Funcionalidad y nutrición /Maestría	ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA LÁCTEA SUPLEMENTADA CON LINALOOL.	Arelly Joanna Chávez-Núñez* ; Nora Esthela García- Treviño; Emilio Olivares-Sáenz; Gerardo Méndez- Zamora; Beatriz Adriana Rodríguez- Romero; Aurora de Jesús Garza-Juárez; Valeria Alejandra Aguirre Rodríguez
12:50 - 13:00	TI14-FUN-026	Funcionalidad y nutrición /Licenciatura	APROVECHAMIENTO DE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DE Columba livia.	Rita Novelo Góngora , Jacinto Loeza Peraza, Fany Ucán Rodríguez, Damaris Ortegón Rivero, Miriam Burgos Jiménez
13:00 - 13:10	TI14-INGE-018	Ingeniería y Tecnología /Maestría	Evaluación de películas comestibles de quitosano, agar y tomillo para mantener la calidad y vida de anaquel de frutos de aguacate 'Hass' durante su almacenamiento	Judith Fortiz- Hernández* , Víctor Rejón-Moo, Tomás J. Madera-Santana
13:10 - 13:20	TI14-INO-006	Inocuidad y calidad /Doctorado	PRESENCIA DE BIFENILOS POLICLORADOS (PCBS) EN LECHE ORGÁNICA PROCEDENTE DE UNA ZONA AGROINDUSTRIAL DE TUXPAN, VERACRUZ	Gutiérrez Tolentino, R., Pérez González, J.J.* , Schettino Bermúdez, B.S., Radilla Ramirez, C.C
13:20 - 13:30	Receso			
13:30 - 13:40	TI14-INO-025	Inocuidad y calidad /Licenciatura	NUEVO ETIQUETADO DE ALIMENTOS EN MÉXICO A DIEZ MESES DE SU IMPLEMENTACIÓN.	Myrna Laura Yeiverino-Gutiérrez* , Yolanda Araceli Gracia-Vázquez,





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

				María del Rosario González-González
13:40 - 13:50	TI14-INGE-038	Ingeniería y Tecnología /Maestría	BIOMINERALIZACIÓN CON EXTRACTOS ACUOSOS DE SALVADO DE TRIGO: HACIA UN USO SOSTENIBLE DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	J.L. Zavala-Corrales; R.R. Balandrán-Quintana* ; A.M. Mendoza-Wilson; J.A. Azamar-Barrios
14:00 - 14:10	Cierre de la sesión			

Sala 2: GoToWebinar

Padlet: <https://padlet.com/someiccacoordinacion/Bookmarks>

Horario	Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
12:30 - 12:40	TI14-FUN-021	Funcionalidad y nutrición /Doctorado	EVALUACIÓN DE ALMIDÓN RESISTENTE Y ALMIDÓN DE DIGESTIÓN LENTA DEL ALMIDÓN NATIVO DE YUCA (MANIHOT ESCULENTA) MODIFICADO POR PIRODEXTRINIZACIÓN Y MALTODEXTRINIZACIÓN	Hernández-Hernández, Maloy ; Reyes-López Zeniff; Blé-Castillo, Jorge Luis; Juárez-Rojo Isela Esther; Ávila-Fernández Ángela; Olvera Hernández Viridiana
12:40 - 12:50	TI14-FUN-036	Funcionalidad y nutrición /Maestría	ANÁLISIS COMPUTACIONAL DE LOS MECANISMOS EJERCIDOS POR TRÍMEROS DE PROCIANIDINAS DE SORGO PARA INHIBIR EL RADICAL ANIÓN SUPERÓXIDO	Ana María Mendoza-Wilson* , René Renato Balandrán-Quintana, José Luis Cabellos
12:50 - 13:00	TI14-FUN-040	Funcionalidad y nutrición /Doctorado	OPTIMIZACIÓN DE LA RADIACIÓN UV-A LED SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y LA	Ruiz Hernández Alan Amado* , Rouzaud Sáñez Ofelia, Frías Arevalillo Juana, Ayala Zavala





Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021

			ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN BROTES DE SORGO (SORGHUM BICOLOR L. MOENCH).	Fernando, Astiazarán García Humberto, Robles Sánchez Maribel
13:00 - 13:10	TI14-INO-019	Inocuidad y calidad /Maestría	PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD EN UNA COOPERATIVA.	*López Pérez Amanda de los Angeles , Ricalde de Carrillo Jorge Iván y Francisco-Márquez Misaela
13:10 - 13:20	TI14-INO-035	Inocuidad y calidad /Doctorado	EFFECTO DEL MATERIAL DEL ENVASE SOBRE LA GANANCIA DE HUMEDAD EN CEREAL DE DESAYUNO	Ruiz Rosa Isela , López Morales Ilse Paola, Santiago Gómez Mirna Patricia
13:20 - 13:30	Receso			
13:30 - 13:40	TI14-INO-044	Inocuidad y calidad /Licenciatura	DETECCIÓN DE Listeria monocytogenes EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS MEDIANTE LA PCR DEL GEN hly DE LA LISTERIOLISINA.	Fanny Concha Valdez* , Ángel Caamal Ley, Miguel Puc Franco, Alberto Vargas González y Escobedo Ortegón Javier
13:40 - 13:50	TI14-INGE-030	Ingeniería y Tecnología / Licenciatura	“APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE LA PITAHAYA (Hylocereus undatus) PARA LA ELABORACIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS”	DELGADO-NAVARRETE, C. F.* , RODRÍGUEZ-ROSALES A. A., SANTOS-PRUDENTE J.K. Y GAMA GÁLVEZ M. A
13:50- 14:00	Cierre de la sesión			





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*



Sábado 27 de noviembre 2021

9:00 - 10:00 Panel 4: Los alimentos ancestrales mexicanos y su potencial como alimentos funcionales.

Moderadoras: Esmeralda Paz Lemus, Cecilia Vázquez González y María Armida Patricia Porras Loaiza.

Horario	Ponente y tema:
9:00 - 9:15	Nixtamalización: una tecnología ancestral y su impacto en el mundo. Dr. Juan de Dios Figueroa Cárdenas. CINVESTAV Campus Querétaro.
9:15 - 9:30	Aprovechamiento del maíz azul y potencial para la producción de alimentos funcionales. Dra. Anabel Rosas Gallo. Universidad Tecnológica de Huejotzingo.
9:30 - 9:45	Aprovechamiento integral del amaranto y sus propiedades funcionales. Dra. Ofelia Araceli López Mejía. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala.
9:50 - 10:00	Sesión de preguntas y respuestas.





*Congreso virtual CUCCAL 14
PROGRAMA CIENTÍFICO
25, 26 y 27 de Noviembre 2021*

10:00 - 11:00 Panel 5: Construyendo el futuro de la alimentación.

Moderadoras: María Armida Patricia Porras Loaiza, Addy Leticia Zarza García y Mirna Elizabeth Santos Lara.

Horario	Ponente y tema
10:00 - 10:15	Documentando lo invisible: Experiencias de un proyecto multidisciplinario sobre Seguridad alimentaria y salud en una comunidad rural en Veracruz, México. Dra. Alejandra Núñez de la Mora Instituto de Investigaciones Psicológicas Universidad Veracruzana Campus Xalapa, México.
10:15 - 10:30	Investigación con propósito: Alimentación, Medio Ambiente y Calidad de Vida. Dra Lilian Dolores Chel Guerrero CIATEJ, México.
10:30 - 10:45	Hambre Cero: El objetivo hacia el desarrollo sostenible. Dr. Rogelio Salas García. UANL, México.
10:45 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.

11:00 - 11:15 RECESO.

11:15 - 12:15 Conferencia Magna de Clausura

Moderadora: María Armida Patricia Porras Loaiza.

**Diets tradicionales y su relación con la alimentación sostenible:
el caso de la dieta tradicional mexicana.**

PhD Candidate Selene Valerio Perea.

Universidad de Bristol UK.

12:15 - 13:00 Clausura del CUCCAL 14.

