



Congreso Internacional

CUCCAL10

“Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación”

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

RESUMEN EJECUTIVO DEL
CONGRESO INTERNACIONAL

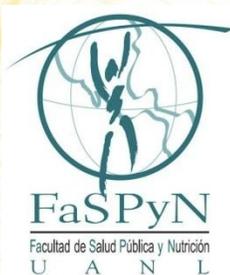
CUCCAL 10

“Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en
la Industria y Servicios de Alimentación”

Con el Auspicio de:



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación - FAO



5 FRUTAS Y
VERDURAS X Día



UNIVERSIDAD AUTONOMA
DE AGUASCALIENTES



www.someicca.com.mxcuccalmexico@yahoo.com.mx (55) 56778657

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos “CUCCAL”



Congreso Internacional

CUCCAL10

"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

Patrocinadores

Patrocinador platino "Zea Mays"



Patrocinador Oro "Balam"



Patrocinador Plata "Tlálóc"



Patrocinador De Conferencia "Xóchitl"





"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

Gracias a todo el apoyo brindado por parte de los Auspiciadores, Patrocinadores, Asistentes, Comité Científico, Comité Organizador, Comités Estatales y Estudiantiles, así como por parte del Staff de SOMEICCA, el Congreso Internacional CUCCAL 10 "Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación" llevado a cabo en la Ciudad de Cancún, Quintana Roo los días 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre del 2017, fue todo un éxito.

En esta ocasión, nuestra sede fue el "Instituto Tecnológico de Cancún" el cual, nos abrió sus puertas para llevar a cabo nuestro Magno Evento; este fue auspiciado por: el Instituto Tecnológico de Cancún, la Universidad de Sonora, la Fundación 5xDía A.C., la Facultad de Salud Pública y Nutrición de la UANL, la Universidad autónoma de Aguascalientes, la Universidad Autónoma de Yucatán, el Instituto Tecnológico de Mérida y patrocinado por: Yakult, Lefix y Asociados, Galdisa, Sigma Alimentos, Biuza, DANTEC, Zuko, Zuko Limonada, Bodegas Garza & Pimentel, Agrosana, ADSiG, Grupo Agroindustrial SANNA, Tres Montes Luccheti México y Sabores y Análisis.

Al evento asistieron estudiantes, investigadores, empresarios, académicos, consumidores y profesionistas del ramo alimenticio, siendo en total 137 asistentes, los cuales participaron y presenciaron en las siguientes actividades:

- ✦ Presentación de 82 trabajos libres modalidad cartel.
- ✦ 9 Conferencias Simultáneas.
- ✦ 4 Conferencias Magnas.
- ✦ 2 Cursos Pre Congreso.
- ✦ 1 Curso Post Congreso.
- ✦ 2 Mesas Redondas Magnas.
- ✦ 2º Simposio "Funcionalidad de las biomoléculas de los Alimentos. Nuevos Avances"
- ✦ El concurso de Conocimientos INOCUITÓN.
- ✦ El Congreso SOMEICCA Kids.
- ✦ Reunión Plenaria del Comité Científico SOMEICCA.
- ✦ Coctel de Bienvenida.
- ✦ La cena de Clausura CUCCAL 10



Congreso Internacional

CUCCAL10

**“Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación”**

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

- ✚ La isla de degustación e información de Yakult.
- ✚ La mesa de Información de LEFIX.



Las dos empresas que participaron fueron:

Lefix y Asociados, con la demostración de equipos y servicios de capacitación que ofrecen a los estudiantes y empresas en general.

Por otra parte, Yakult además de ser patrocinador del congreso, ofreció degustación de sus productos y aportó flyers informativos sobre distintos temas.

El siguiente desglose muestra a detalle las actividades y pormenores del congreso:

- ✓ Curso “Metodología para Estudios de Evaluación de Riesgos por Químicos Alimentarios” impartido por la M. en C. Carmen Calzadilla el 28 de Octubre en el Instituto Tecnológico de Mérida contando con 15 asistentes de instituciones como la Universidad Autónoma de Yucatán y el Instituto Tecnológico de Mérida.
- ✓ Curso “Etiquetado de Alimentos” impartido por la Q.A. Esmeralda Paz Lemus el 28 de Octubre en el Instituto Tecnológico de Mérida contando con 13 asistentes de instituciones como el Instituto Tecnológico de Mérida, la Universidad Autónoma de Yucatán y la Universidad Autónoma de Nuevo León.
- ✓ Curso “Diseño Higiénico Avanzado” impartido por Knuth Lorenzen (Alemania) y Marco Antonio León Félix (México) los días 6, 7 y 8 de Noviembre en el Hotel Wyndham Garden – Centro de Investigación y Desarrollo en Industrias Alimentarias,



CIDIA - Facultad de Agronomía, UANL, MTY, N.L. con 11 asistentes de diferentes empresas e instituciones como SIGMA Alimentos, Heineken-CCM, Grupo Nabar del Norte, ACO Productos de Construcción, Ecolab, Hershey's, la Universidad Autónoma de Nuevo León y Embotelladoras de Novamex.

- ✓ 122 Inscritos, siendo:
 - 51 profesionistas, de los cuales:
 - 20 Afiliados y 31 no Afiliados.
 - 71 alumnos, de los cuales:
 - 39 Afiliados y 42 no Afiliados.
- ✓ 29 Ponentes de diversas Instituciones, Empresas, Centros de Investigación y dependencias gubernamentales, nacionales e internacionales.
- ✓ 2 Empresas Participantes.
- ✓ 13 miembros de Staff

Se llevaron a cabo **9 Conferencias Simultáneas, 4 Conferencias Magnas, 2 Mesas Redondas y 2º Simposio "Funcionalidad de las biomoléculas en la calidad de los Alimentos. Nuevos Avances"** :

1. Conferencia **"Nano - Agrotecnología: Frontera en Ciencias de Alimentos"** Impartida por la Dra. Laura Eugenia Pérez Cabrera de la Universidad Autónoma de Aguascalientes.
2. Conferencia **"La investigación de procesos toxiinfecciosos de origen alimentario"** impartida por la I.Q.I. Biulah Rodríguez Muñoz de Sabores y Análisis S.A. de C.V. Monterrey N.L
3. Conferencia **"Colorantes Naturales en Alimentos"** impartida por la Dra. Ofelia Araceli López Mejía del Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala.
4. Conferencia **"Alimentos Orgánicos, ¿moda o necesidad?"** impartida por la M. en C. Marlene Rodríguez Hernández de Sabores y Análisis S.A. de C.V. Monterrey N.L
5. Conferencia **"La resistencia al uso de antibióticos en la producción animal y su impacto en la salud de los consumidores"** impartida por la M. en C. Esperanza Martínez García, Consultor Independiente.



6. **"Aplicaciones de cultivos de células en suspensión de plantas, en procesos industriales"** impartida por el Dr. Antonio Valadez Villareal de la Universidad Tecnológica de Tabasco.
7. Conferencia **"Compuestos Bioactivos: una alternativa terapéutica de alimentación funcional"** impartida por la Dra. Maira Rubí Segura Campos de la Universidad Autónoma de Yucatán.
8. Conferencia **"La Contaminación por Radiación en Pescados y Mariscos capturados en el Océano Pacífico"** impartida por el M. en C. Pedro Soto Vázquez de la Universidad Autónoma de Nuevo León
9. Conferencia **"Instrumentación Analítica en el control de calidad de alimentos, materias primas y agua"** impartida por la Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha de la Universidad Autónoma de Nuevo León
10. Conferencia Magna Miguel García Roche, **"Inocuidad Alimentaria en el Comercio Global de Alimentos"**, impartida por Q. Felipe de Jesús Rodríguez Palacios de la Facultad de Química de la UNAM, México.
11. Conferencia Magna Internacional, **"Aditivos secundarios y su importancia en la evaluación de riesgos"**, impartida por M. en C. Carmen García Calzadilla, INHA, Cuba.
12. Conferencia Magna Internacional, **"HigienicDesign: Past, Present and Future"**, impartida por KnuthLorenzen, EuropeanHygenicDesign, Alemania.
13. Conferencia Magna de Clausura, **"Los derechos de los Consumidores en materia de Alimentos, avances en México"**, impartida por el Lic. Gonzalo Alberto Almeida Cuellar, PROFECO.
14. MESA REDONDA MAGNA DE NUTRICIÓN: **La Nutrición en México retos de la Dieta** impartida por la Dra. Maria Patricia Armida Porras Loaiza de la Universidad de las Americas, Puebla, la Dra. Ofelia Araceli López Mejía del Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala, L.N. Edwin Enrique Martínez Leo del Instituto Nacional de Investigación y Educación en Salud y Nutrición, AC.
15. MESA REDONDA MAGNA DE INOCUIDAD: **"El impacto de la calidad e inocuidad en el comercio mundial de alimentos"** impartida por la M. en C. Esperanza Martínez García / ADSiG, la M en A.P. Q.A. María Esther Díaz Gutiérrez / Consultor Independiente y el Q.F.B. Marco Antonio León Félix / LEFIX y Asociados.



16. 2º Simposio: "Funcionalidad de las biomoléculas en la calidad de los alimentos. Nuevos Avances" impartida por la Dra. Josafat Marina Ezquerro Brauer, la Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez, el M. en C. Jesús Enrique Chan y la Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez. DIPA Universidad de Sonora.

Respecto al concurso de Trabajos Libres modalidad cartel, se presenta el siguiente resumen:

Se recibieron 96 resúmenes, los cuales fueron evaluados por los Miembros del Comité Científico de acuerdo al área de especialización de cada uno de ellos; una vez evaluados y aceptados se presentaron los días 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre, la cantidad de 82 trabajos libres modalidad Cartel, siendo las instituciones participantes las siguientes:

Relación de Trabajos Libres Modalidad Cartel Presentados			
Institución	No. De Trabajos Presentados	Institución	No. De Trabajos Presentados
Universidad Autónoma del Carmen	2	Universidad Autónoma de Nuevo León	3
Universidad Veracruzana	2	Universidad de Sonora.	9
Universidad Autónoma de Yucatán	6	Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato	3
Instituto Tecnológico de Mérida	1	Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán	12
Universidad Iberoamericana Torreón	1	Instituto Tecnológico Superior del Oriente del Estado de Hidalgo	2
Instituto Tecnológico de Mérida	3	Universidad Autónoma de Aguascalientes	3
Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo	2	Universidad Tecnológica de Tabasco	1
Instituto Tecnológico de Durango	3	Universidad Nacional Autónoma de México	6
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias	2	Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C.	3



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

Universidad de Guanajuato	1	Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala	2
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco	1	Instituto Tecnológico Superior de Felipe Carrillo Puerto	1
Trabajos en Colaboración			
Universidad Autónoma del Carmen, Instituto Tecnológico de Mérida, Tecnológico Nacional de México, Universidad Autónoma de Yucatán, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, Colegio de Ciencias Y Humanidades, Universidad Autónoma de la Ciudad de México	1	Universidad de Sonora , Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C., Centro Universitario de la Ciénega, Instituto Tecnológico de Sonora.	1
Universidad de Sonora e Instituto Tecnológico de Sonora	1	Universidad de las Américas Puebla y Hospital de la Mujer Puebla	1
Instituto Tecnológico de Mérida, Centro de Investigaciones Regionales Dr. HideyoNoguchi, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Universidad Autónoma de Yucatán	2	Universidad de Sonora y Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C.	2
Universidad Autónoma de Yucatán y Centro de Investigaciones Regionales Dr. HideyoNoguchi, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias	1	Universidad Autónoma de Yucatán y Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos	1
Universidad Nacional Autónoma de México, Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán, Instituto Politécnico Nacional	1	Universidad Nacional Autónoma de México y Universidad Autónoma de Aguascalientes	1
Instituto Tecnológico de Durango e Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey campus Monterrey	1		



Los Ganadores de cada categoría, fueron los siguientes:

Asistencia Social

Tanto la categoría Licenciatura como Posgrado se consideraron desiertas, puesto que ninguno de los trabajos fue presentado por el estudiante autor.

Mención Honorífica:

TL-AS-012-L PROPIEDADES MÁGICAS DE LA SEMILLA MEXICANA PARA MEJORAR LA PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE LA LECHE MATERNA de la autoría de Samantha Rebeca de la Torre Guzmán; M. Patricia Posada Ranguel; Ma. A. Patricia Porras Loaiza de la Universidad de las Américas Puebla y Hospital de la Mujer.

Funcionalidad

Licenciatura

Esta categoría se consideró desierta, puesto que ninguno de los trabajos fue presentado por el estudiante autor.

Mención Honorífica: TL-FUN-091-L EVALUACIÓN SENSORIAL DE UNA GOLOSINA NUTRITIVA ELABORADA A BASE DE AMARANTO (*Amaranthus hypochondriacus*) de la autoría de Montes Cervantes Tania, Ma. de la Luz Ramírez Vázquez, Ortiz-Jimenez Rosalba Galdina, Paola Hernández Carranza y López Mejía Ofelia Araceli del Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala.

Posgrado

1er Lugar: TL-FUN-043-P EFECTO INHIBIDOR DE LA ENZIMA CONVERTIDORA DE ANGIOTENSINA DE FRACCIONES PEPTÍDICAS DE *M. pruriens* AISLADAS POR MÉTODOS CROMATOGRÁFICOS de la autoría de Garrido Balam Mariel Sinaí, Segura Campos Maira de la Universidad Autónoma de Yucatán.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

2do Lugar: TL-FUN-095-P EVALUACIÓN DE TRES EXTRACTOS ENZIMÁTICOS DE ORIGEN VEGETAL EN LA PRODUCCIÓN DE HIDROLIZADOS DE LACTOSUERO CON ACTIVIDAD ANTIHIPERTENSIVA de la autoría de Mora-Cortes Wendy Guadalupe, Leandro-Roldan María M, Torres-Llanez M de Jesús, Moreno-Hernández Jesús M, González-Córdova Aarón F., Vallejo-Córdoba Belinda, Mazorra-Manzano Miguel A del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

3er Lugar: TL-FUN-070-P INGESTA DIETÉTICA DE VITAMINAS A Y E VS CAPACIDAD ANTIOXIDANTE EN PLASMA EN MUJERES PRE-RIMENOPÁUSICAS (40-600 AÑOS) DEL ESTADO DE NUEVO LEÓN de la autoría de Alexandra Tijerina Sáenz, Diego Fonseca Rivera, Rogelio Salas García, Josep Tur Marí, Erik Ramírez López, Adbel Z. Martínez Báez de la Universidad Autónoma de Nuevo León y Universitat de les Illes Balears.

Mención Honorífica:

TL-FUN-001-P CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA Y COMPUESTOS BIOACTIVOS DE LAS SEMILLAS DE RANDIA MONANTHA BETH de la autoría de Naida Juárez Trujillo, José Antonio Guerrero Analco, Maribel Jiménez Fernández de la Universidad Veracruzana e Instituto de Ecología A.C.

TL-FUN-046-P FUNCIONALIDAD DE CHISTORRA ELABORADA CON HARINA DESENGRASADA Y SIN DESENGRASAR DE Salvia hispánica de la autoría de Toledo López V., Concha-Valdéz F., Zarza-García A., Moguel Ordóñez Y., Tepal-Chalé J., Martínez-Leo E., Segura-Campos MR. del Instituto Tecnológico de Mérida, el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias y la Universidad Autónoma de Yucatán.



Licenciatura

1er Lugar: TL-INCA-065-L AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE Salmonella spp. EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS COMERCIALIZADOS ENLATADOS Y SUPERMERCADOS DE MÉRIDA YUCATÁN de la autoría de Carlos Álvarez Lara, Miguel Puc Franco, Ramón Heredia Navarrete, Alberto Vargas González y Fanny Concha Valdez de la Universidad Autónoma de Yucatán.

2do Lugar: TL-INCA-094-L DETERMINACIÓN DE VITAMINAS B6 Y B12 POR MÉTODOS VOLTAMPEROMÉTRICOS de la autoría de Rivera Recillas Miguel Ángel y Aguilar Cordero Julio César de la Universidad Nacional Autónoma de México.

3er Lugar: TL-INCA-063-L ESTUDIO DE ENZIMAS PRODUCIDAS POR BACTERIAS DESLIZANTES CON ACTIVIDAD PECTINOLÍTICA Y CELULOLÍTICA EN RESIDUOS LIGNOCELULÍTICOS DE CÍTRICOS (NARANJA Y LIMÓN) de la autoría de Karina León Ríos, Ángel A. Núñez Vázquez, Héctor Sandoval Sánchez, Raquel Ortega Muñoz, Fernando Montiel Aguirre de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Mención honorífica: TL-INCA-007-L EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE HIGIENE EN LA CADENA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN CLUB DEPORTIVO de la autoría de Soto Bautista Ana Ma., Sosa A. Karla, Mendieta F. Fabiola, De la Cruz J. Ana Ma. y Álvarez M. Clara I. de la Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.

Posgrado

1er Lugar: TL-INCA-040-P CLASIFICACIÓN DE CARNE DE BOVINO POR ATRIBUTOS DE CALIDAD A PARTIR DE UNA ESCALA DE COLOR DESCRIPTIVA NACIONAL de la autoría de López Hernández L. H., Esparza Carrillo A.L. Hernández Hernández I., Santiago Martínez B. del Centro Nacional de Investigación Disciplinaria en Fisiología y Mejoramiento Animal, INIFAP.

2do Lugar: TL-INCA-076-P REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE PIÑA PROVENIENTES DE PEQUEÑAS INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS de la autoría de Karla



Fabiola Romo Zamarrón, Alberto Tecante Coronel, Fidel Guevara Lara, Rosa Elena Ramírez Carrillo y Laura Eugenia Pérez Cabrera de la Universidad Autónoma de Aguascalientes y la Universidad Nacional Autónoma de México.

3er Lugar: TL-INCA-018-P EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIRADICAL LIBRE DE LOS PIGMENTOS OBTENIDOS DE LA MICROALGA *Naviculaincerta* EXTRAÍDOS CON DIFERENTES SOLVENTES de la autoría de Ricardo Iván González Vega, José Antonio López Elías, Liliana Maribel Perez Perez, Francisco Javier Cinco Mororoqui, Ramón Enrique Robles Zepeda, Saúl Ruiz Cruz, José Carlos Rodríguez Figueroa, Carmen Lizette Del Toro Sánchez de la Universidad de Sonora.

Mención honorífica: TL-INCA-068-P CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y ACTIVIDAD ANTIFÚNGICA DE PELÍCULAS COMESTIBLES DE QUITOSANO CON NANOCOMPOSITOS PLATA-QUITOSANO de la autoría de G. Ortiz-Duarte, I. E. Medina-Ramírez, A. M. García-Munguía, R. Casillas-Peñuelas, L. E. Pérez-Cabrera de la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Procesos e Innovación

LICENCIATURA

1er Lugar: TL-PROIN-042-L AISLAMIENTO Y SELECCIÓN DE LEVADURAS A PARTIR DE UNA FERMENTACION NATURAL DE *Agave salmiana* CON USO POTENCIAL PARA ELABORACIÓN DE PULQUE de la autoría de Montoya Pérez Janeth del Carmen, Aguirre Barrientos Adanari Idalí, Salazar Hernández María Fernanda, Caudillo Ortega Norma Angélica, Rosales Bravo Hugo del Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato.

2do Lugar: TL-PROIN-028-L DETERMINACIÓN DE CAPSAICINA EN ESPECIES REPRESENTATIVAS DE *C. ANNUUM* Y *C. CHINENSE* EN FUNCIÓN DE LA MADURACIÓN



"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

DEL FRUTO POR ESPECTROSCOPIA UV-VIS de la autoría de Hernández Cabrera Mónica, Melgar-Lalanne María Guiomar de la Universidad Veracruzana.

2do Lugar: TL-PROIN-075-L AISLAMIENTO, SELECCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LEVADURAS PROCEDENTES DE UNA FERMENTACIÓN NATURAL DE Ananascomosus CON USO POTENCIAL EN MASA PARA PANADERÍA de la autoría de García Sandoval Elizabeth, Lozano Lozano Carla Tomasa, Caudillo Ortega Norma Angélica, Rosales Bravo Hugo del Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato.

2do Lugar: TL-PROIN-037-L DESARROLLO DE UN CARAMELO BLANDO A PARTIR DE CHUCATA DE MEZQUITE (*PROSOPIS SPP*) ADICIONADO CON CONCENTRADO DE TAMARINDO de la autoría de García-Ramos L., González-Soto A., Guevara-Sierra E. y Toledo-González S, Ramírez-Olivas R., Herrera-Carbajal S., Graciano-Verdugo A., Otero-León C., Herrera-Cadena M., Canizales-Rodríguez D. de la Universidad de Sonora.

3^{er}: TL-PROIN-029-L PRODUCTOS ALIMENTICIOS A BASE DE CAPULIN (*Prunusserotina*) Y EVALUACIÓN DE SU CAPACIDAD ANTIOXIDANTE de la autoría de Bethsua Mendoza Mendoza, Erik Gómez Hernández, Edna María Hernández Domínguez del Instituto Tecnológico Superior del Oriente del Estado de Hidalgo

3^o TL-PROIN-077-L CAMBIOS EN PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS, VITAMINA C Y FENOLES TOTALES DURANTE EL CONGELAMIENTO DE JUGOS DE CÍTRICOS de la autoría de Casanova-Ortiz, J.S., Yah- Nahuat, P. N., Bacab-Cocom, R.R., Briceño-Domínguez, D. R. y Cruz-Santander, I del Instituto Tecnológico Superior de Felipe Carrillo Puerto.

Mención honorífica:

TL-PROIN-031-L EFECTO DEL ESCALDADO CON NANOCÁPSULAS SOBRE EL COMPORTAMIENTO POSGONGELACIÓN DE PAPA A LA FRANCESA de la autoría de María L. Zambrano-Zaragoza, Magali Pantoja Salcedo, Alfredo Álvarez-Cárdenas de la Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán.

POSGRADO



1^{er} lugar: TL-PROIN-069-P CONSERVACIÓN DE PIÑA FRESCA CORTADA INMERSA EN LÍQUIDOS DE INULINA Y MUCÍLAGO DE NOPAL EN REFRIGERACIÓN de la autoría de Sánchez-Valdes L. I, Zambrano-Zaragoza M. L., Álvarez-Cárdenas A. de la Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán.

2^o lugar: TL-PROIN-052-P CINÉTICA DE LA CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN DE SOLUCIONES ACUOSAS SEMIDILUIDAS DE DOS GOMAS EXUDADAS Y LA RELACIÓN CON SU COMPORTAMIENTO REOLÓGICO de la autoría de Perla Guadalupe Armenta Aispuro, Ofelia Rouzaud Sáñez, Francisco Rodríguez Félix, Yolanda Leticia López Franco, Rosario Maribel Robles Sánchez de la Universidad de Sonora y el Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo AC.

3^{er} lugar: TL-PROIN-034-P GLUCOMANANO DE KONJAC Y FRUCTANOS DE AGAVE EN EMULSIONES A BASE DE CONCENTRADO DE SUERO DE LECHE de la autoría de Gutiérrez-Mata A. G., Sosa-Herrera M. G., Martínez-Padilla L.P de la Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.

INOCUITÓN:

Por otra parte, también se llevó a cabo el 9^o Concurso Estudiantil de Conocimientos Sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos a Nivel Licenciatura "INOCUITÓN 2017", los ganadores fueron:

1er Lugar obtenido por el equipo de "ZALMA" conformado por alumnos de la Facultad de Química, UNAM y Universidad Autónoma de Yucatán: Oscar Hernández Breña, Deysi Isamara Moo Salazar, Zalma Dolores Becerril y Rodolfo Colorado Hernández.

2do Lugar hubo empate:

El equipo "Kysi-cal" conformado por alumnos del Instituto Tecnológico Superior de Calkiní en el Estado de Campeche: Isabel Andrade Martínez, Cecilia Guadalupe Can Cauich, Kenedy Adriel Chi Ortiz y Yarime Bellaly Tuz Rufin.

Y el equipo "Sheke" conformado por alumnos del Instituto Tecnológico Superior de Felipe Carrillo Puerto, Universidad Veracruzana, Facultad de Química UNAM y Facultad de



Congreso Internacional

CUCCAL10

"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

Nutrición Pública y Nutrición: Joel Salomón Casanova Ortiz, Mónica Hernández Cabrera, Miguel Angel Rivera Recillas y David Peraza Alvarado

Y el **3er Lugar** lo obtuvo el equipo "**Radicales Libres**" Conformado por alumnos del Instituto Tecnológico Superior de Calkiní en el Estado de Campeche: Marcos Antonio Cauch Cauch, Luz del Alba Miguelina Kantun May, Betzy Mariela Tzec Tzec y Mayra Beatriz Baak Huchin.

Otra de las actividades realizadas durante el CUCCAL 10, fue el Congreso "SOMEICCA Kids" donde niños que asistieron al congreso en compañía de sus familiares, realizaron diversas actividades, como el "Diseño de Carteles sobre los beneficios de una dieta correcta y cuales son los nutrimentos que mi cuerpo necesita" y "Coloreando mis Ideas" donde a partir de carteles y de una manera divertida se les enseña a llevar una correcta alimentación con todos los grupos de alimentos; asimismo, se les impartieron las Conferencias-Taller: "Conociendo las vitaminas" con la actividad dirigida "Fabricando un jabón para lavar mis manos", "¿Qué dice ésta etiqueta?", "Y los microorganismos, ¿También hay héroes y villanos?", "Conociendo el Diseño Higiénico en mi cocina", "Elaborando una Alegría", "¿Sabes que es un tóxico en Alimentos?" en los cuales, con diversas actividades sobre buena alimentación y nutrición, se fomenta en los niños el que lleven un buen estilo de vida.

Los niños que participaron fueron: Marina León Paz, Gabriel León Paz, José Carlos Hagg Díaz, Izel Sophie Olmos Vázquez, Ximena Guillen Norberto y Marco León Paz.

El Coctel de Bienvenida se realizó la tarde del 30 de Octubre y fue patrocinado por Sigma Alimentos, quienes amablemente nos apoyaron con producto que fue degustado por los asistentes a dicho evento.

Agradecimientos:



A Nuestros Visitantes Internacionales...

Les agradecemos su tiempo, asistencia, participación y enseñanza que han dejado en este Congreso, el CUCCAL 10. Esperamos el año próximo contar con su grata visita y, queremos agradecer de manera muy especial a Knuth Lorenzen y a M. en C. Carmen García Calzadilla, quienes con su entusiasmo y conocimiento hicieron de este congreso, una grata experiencia.

A Nuestros Ponentes y Comité Científico...

Gracias por ser nuestra base de conocimientos del Congreso Internacional CUCCAL 10; su apoyo y participación son vitales para nosotros, son una guía y nuestro ejemplo a seguir.

A Nuestros Patrocinadores y Auspiciadores...

Gracias por confiar y por creer en este proyecto llamado CUCCAL. Para nosotros es invaluable el apoyo que nos brindan, por lo que esperamos en los próximos años, seguir contando con su colaboración.

A Nuestros Asistentes...

Les damos las gracias por ser parte medular de este Congreso; con su entusiasmo y participación nos impulsan a mejorar año con año nuestro Magno Evento. Esperamos haber cumplido con sus expectativas y que los conocimientos, experiencias y momentos adquiridos en este evento, sean tan gratos como el para nosotros fue el ser sus anfitriones.

Finalmente, pero no menos importante, Gracias al Staff de SOMEICCA, que, sin su ayuda, la realización de este evento no podría haber sido realidad.

No nos queda más que hacerles una atenta invitación a que participen en el próximo Congreso Internacional CUCCAL 11 a celebrarse el próximo 2018.



Congreso Internacional

CUCCAL10

"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

"Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de
Alimentos"



Nos Vemos en el CUCCAL 10
Atentamente:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus
Vicepresidente Nacional
SOMEICCA A.C.

Dr. Víctor M. Toledo López
Presidente Nacional
SOMEICCA A.C.

Marco Antonio León Félix
Presidente del Consejo Directivo
SOMEICCA A.C.



Congreso Internacional

CUCCAL10

**"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"**

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.

MEMORIA FOTOGRÁFICA.



IMG 1. Ceremonia de Inauguración,
Honores a la bandera.



IMG. 2. Ceremonia de
Inauguración, Presidium de Honor.



IMG 3. Presentación de Trabajos Libres
de Investigación en Modalidad de



IMG 4. Equipo STAFF CUCCAL 10



Congreso Internacional

CUCCAL10

**"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"**

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.



IMG 5. Actividades Congreso
"SOMEICCA KIDS".



IMG 6. Participantes "INOCUITÓN 2017".



IMG 7. Entrega de Constancias
CUCCAL 10 .



IMG 8. Cena de Clausura CUCCAL 10.



Congreso Internacional

CUCCAL10

**"Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos
en la Industria y Servicios de Alimentación"**

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.



El 30, 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2017, Cancún, Quintana Roo, México.



IMG 9. Entrega de Reconocimientos
"Zea Mays".



IMG 10. Entrega de Reconocimientos
"SOMEICCA KIDS".



IMG 11. Ceremonia de Clausura
CUCCAL 10.