



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

RESUMEN EJECUTIVO DEL

CONGRESO INTERNACIONAL

CUCCAL11

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

Con el Auspicio de:



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE AGUASCALIENTES



www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

Y el patrocinio de:

Platino “Zea Mays”



Oro “Balam”



Plata “Tlaloc”



De Conferencia “Xochitl”



Pabellón Industrial



Distribuidora Rodval



Fluid Technology Group



UNIVERSIDAD PANAMERICANA
Campus Roquetas



www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

Agradecemos todo el apoyo brindado por parte de las instituciones participantes como auspiciadores, patrocinadores, conferencistas e instructores, comité organizador, comité científico, staff de SOMEICCA y la UAA y, por supuesto, a nuestros asistentes. Gracias a ustedes las actividades del Congreso Internacional CUCCAL 11 “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación” se llevaron a cabo del 1 al 5 de octubre del 2018, siendo todo un éxito.

La Universidad Autónoma de Aguascalientes nos abrió sus puertas como sede de este Magno Evento, auspiciado por European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Global Harmonization Initiative (GHI), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFOST), Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA) y patrocinado por LEFIX y Asociado, DANTEC, SIGMA Alimentos, Tres Montes Lucchetti, Grupo Interpec San Marcos, PANOVO, Bodegas Garza & Pimentel, Sabores y Análisis, Cremería Aguascalientes, Grupo Agroindustrial SANNA, Grupo IDEA, y como parte de nuestro Pabellón Industrial: Distribuidora Rodval, Watson-Marlow, Universidad Panamericana Campus Bonaterra, DIKEN International, LEFIX y Asociados y European Hygienic Engineering & Design Group.

El foro de las actividades estuvo compuesto por estudiantes, académicos, investigadores, profesionistas y estudiantes relacionados con las diversas áreas de alimentos, siendo un total de 256 asistentes, que participaron y presenciaron las siguientes actividades:

- ✦ 3 cursos precongreso
- ✦ 7 visitas a industrias de alimentos y bebidas
- ✦ 6 conferencias magnas
- ✦ 28 conferencias simultáneas
- ✦ Coctel de bienvenida
- ✦ 6 stands informativos, parte de nuestro Pabellón Industrial
- ✦ Presentación de 73 trabajos de investigación en modalidad cartel
- ✦ Concurso estudiantil de conocimientos sobre ciencia y tecnología de alimentos “INOCUITÓN”, con 7 equipos participantes
- ✦ Reunión Plenaria del Comité Científico
- ✦ Cena-Baile de Clausura

De los cursos precongreso, impartidos los días 1 y 2 de octubre, con una duración de 12 horas:

- ✓ Metodología para la Evaluación de Riesgos por Químicos Alimentarios, impartido por la MSc. Carmen García Calzadilla, contando 7 asistentes de instituciones como la Universidad Autónoma de Aguascalientes y la Universidad Nacional Autónoma de México.
- ✓ Congelación y Almacenamiento de Alimentos Congelados: Fundamentos y Aplicación de Software, impartido por el PhD. Dennis R. Heldman, contando con 16 asistentes de instituciones como la Universidad Autónoma de Aguascalientes, la Universidad Nacional Autónoma de México, la Universidad Autónoma de Nuevo León y el Instituto Tecnológico de Mérida.

www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

- ✓ Desarrollo de Nuevos Productos: Bajo la Food Safety Modernization Act (FSMA), con un aforo de 31 participantes de instituciones como la Universidad Autónoma de Aguascalientes, la Universidad Nacional Autónoma de México, la Universidad Panamericana, la Universidad Autónoma del Estado de México, la Universidad Politécnica de Pachuca e industrias como Frigorizados La Huerta y Grasas Sangola.

Las industrias visitadas fueron:



Cosecha una vida saludable.

- 👉 Frigorizados la Huerta



- 👉 Procesadora de Botanas y Encurtidos de Aguascalientes



- 👉 Agroindustrias de Aguascalientes



- 👉 Veggie Pal



- 👉 Coca-Cola Planta Coyotes



- 👉 Valle Redondo

www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Los García

De los asistentes, divididos en dos categorías:

Categoría	Afiliados	No afiliados
Estudiantes	44	164
Profesionistas	27	21
Total	71	185
Gran Total		256

Relacionado a las conferencias:

Se llevaron a cabo 6 conferencias magnas:

1. CONFERENCIA MAGNA INAUGURAL: “El papel de la ingeniería en el mejoramiento de la calidad en los alimentos”, impartida por PhD. Dennis R. Heldman, The Ohio State University. Ohio, Estados Unidos de América.
2. CONFERENCIA MAGNA NACIONAL: “El trabajo de los comités mexicanos del CODEX y su impacto en la regulación nacional”, impartida por Lic. Guillermo Arroyo Gómez, Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios. Ciudad de México, México.
3. CONFERENCIA MAGNA NACIONAL: “Avances del sistema de reducción de riesgos de contaminación en México”, impartida por Ing. Karina Medina Casas, Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Alimentaria. Ciudad de México, México.
4. CONFERENCIA MAGNA INTERNACIONAL: “Materiales plásticos en contacto con los alimentos: aspectos toxicológicos y garantía de su seguridad”, impartida por MSc. Carmen García Calzadilla, Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología del Ministerio de Salud Pública. La Habana, Cuba.
5. CONFERENCIA MAGNA “DR. MIGUEL GARCÍA ROCHÉ”: “Sistemas de gestión de inocuidad, evolución global de la protección a la salud”, impartida por IBQ. Jorge Arturo Pimentel González Pacheco, Valle Redondo. Aguascalientes, México.
6. CONFERENCIA MAGNA DE CLAUSURA: “Estudios de calidad de alimentos, una herramienta para el consumidor inteligente”, impartida por Lic. Alberto Gómez Velasco, Procuraduría Federal del Consumidor.

Y la presentación de 28 conferencias simultáneas:

1. “Alimentos funcionales: Alternativa dietoterapéutica de la enfermedad compleja”, impartida por Dra. Maira Rubí Segura Campos de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad Autónoma de Yucatán, Presidente del Comité Peninsular y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Yucatán, México.
2. “Conservación química de los alimentos”, impartida por M. en. M.A. Biulah Rodríguez Muñoz de Sabores y Análisis, S.A. de C.V., Consejo Consultivo y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Nuevo León, México.



3. “Desarrollo de productos cárnicos funcionales”, impartida por Dr. Víctor Manuel Toledo López del Instituto Tecnológico de Mérida, Presidente Nacional, Consejo Directivo y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Yucatán, México.
4. “Empoderamiento creativo en la industria de alimentos”, impartida por Lic. Sergio López Valero de Urbe Design Formats, Ciudad de México, México.
5. “Experiencias de éxito de jóvenes emprendedores del sector agroalimentario”, impartida por Ing. Vicente Ventura Anaya del Componente Arráigate Joven, SAGARPA. Aguascalientes, México.
6. “Evolución de los sistemas de calidad en la industria alimenticia”, impartida por I.A.I. Sergio H. Zermeño de Grupo Interpec San Marcos. Aguascalientes, México.
7. “Valorización de residuos agroindustriales: aplicaciones en alimentos”, impartida por Q.A. Karla Fabiola Romo Zamarrón de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Aguascalientes, México.
8. “Retos y oportunidades de la industria de panadería en México”, impartida por I.A.I. Marco Antonio Palma de Pan Novo PROAN, S.A. de C.V. Aguascalientes, México.
9. “Mitos y realidades de los alimentos irradiados”, impartida por M. en C. Esperanza Martínez García Tardiff, Consultora Independiente, Vocal de Vinculación Industrial y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Ciudad de México, México.
10. “Packaging de alimentos: casos de éxito”, impartida por M. en D. Juan Alberto Cruz Gómez de American Standard Brands, Guanabana Estudio y Universidad Autónoma de Aguascalientes. Aguascalientes, México.
11. “Potencial tecnológico de granos mexicanos nativos”, impartida por Dra. Ofelia Araceli López Mejía del Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala, Vocal Académico, Representante del Estado de Tlaxcala y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Tlaxcala, México.
12. “Frontera Gastronomía, ciencia y tecnología de alimentos”, impartida por M. en C. Carolina Hernández Lozano de la Universidad Panamericana, Campus Bonaterra. Aguascalientes, México.
13. “La nutrición lo logra para ti”, impartida por Lic. Manuel Pardo Salas, de la Universidad Iberoamericana. Ciudad de México, México.
14. “Educación a manipuladores de alimentos para asegurar la inocuidad”, impartida por Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdez de la Universidad Autónoma de Yucatán y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Yucatán, México.
15. “Parásitos potencialmente presentes en cárnicos”, impartida por Dr. Ernesto Ramírez Moreno de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Ciudad de México, México.
16. “¿Cómo ser diferente en la cervecería artesanal?”, impartida por Lic. Rafael Garza de la Cervecería María Porfiria. Aguascalientes, México.
17. “Seguridad alimentaria y globalización”, impartida por M. en A.P. María Esther Díaz Carrillo de la Universidad del Valle de México, Campus Coyoacán, Vocal de Vinculación Institucional y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Ciudad de México, México.
18. “La microbiota alimentaria: un ecosistema a descubrir”, impartida por Dra. María Guiomar Melgar Lalanne de la Universidad Veracruzana y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Veracruz, México.
19. “Alimentación a partir de productos de la milpa, considerando genética y evolución”, impartida por Dra. María Armida Patricia Porras Loaiza de la Universidad de las Américas Puebla, Vocal de Investigación y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Puebla, México.



20. “Identidad de vinos mexicanos”, impartida por I.A.I. / Sommelier Rodrigo Valadez Aguilera de Bodegas Rubato. Aguascalientes. México.
21. “Aprovechamiento del achiote (Bixa orellana, L.) cultivado en la Península de Yucatán”, impartida por Dra. Addy Leticia Zarza García de la Universidad del Carmen y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Campeche, México.
22. “Valor funcional de alimentos consumidos ancestralmente en México”, impartida por Dra. Karla Yuritz Amador Rodríguez del Instituto Tecnológico el Llano Aguascalientes y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Aguascalientes, México.
23. “Validaciones de diferentes placas Petrifilm, para análisis microbiológico de matrices de alimentos producidos en México”, impartida por M. en C. Olga del Carmen Velázquez Madrazo de la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Ciudad de México, México.
24. “Normatividad de Alimentos, nuevos retos nacionales e internacionales”, impartida por M. en C. Gustavo González González e Ing. Ricardo Cervantes Serrano de 3M. México.
25. “Perspectivas del Sector Cárnico”, impartida por LAE. Nora Giovanna Bazán Hernández del Consejo Mexicano de la Carne. Ciudad de México, México.
26. “La metrología en la calidad y seguridad alimentaria y en el control de procesos”, impartida por Dra. María de los Ángeles Olvera Treviño de la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México y Comité Científico, SOMEICCA A.C. Ciudad de México, México.
27. “¿Por qué realizar trámites de registro en la industria de alimentos?”, impartida por Ing. Maribel Salas del Instituto Mexicano de la Propiedad Intelectual, Oficina Regional Bajío. México.
28. “Producción, calidad e inocuidad de miel”, impartida por M. en C. Rafael Alejandro Casillas Peñuelas de la Universidad Autónoma de Aguascalientes. Aguascalientes, México.

El coctel de bienvenida se llevó a cabo el miércoles 3 de octubre al terminar la jornada, el cual estuvo patrocinado por SIGMA Alimentos y PANOVO, quienes nos apoyaron con producto para degustación de nuestros asistentes. A su vez fue amenizado por el Ensemble de Violoncellos CellosSolect, quienes nos acompañaron con música de violines y violoncellos con canciones de diversos géneros.

Acerca del Pabellón Industrial participaron:

- ✦ Distribuidora Rodval: Empresa 100% mexicana con más de 30 años de experiencia en la venta y distribución de equipos, material de consumo y reactivos para la industria, universidades e instituciones relacionadas con el área de alimentos y bebidas, en las áreas de producción, control de calidad e investigación.
- ✦ Watson-Marlow: Es el líder mundial en el campo de las bombas peristálticas y tecnologías asociadas de trayectoria de fluido para la industria medioambiental, alimentaria, farmacéutica, y química.
- ✦ Universidad Panamericana: Cuenta con tres campus y una sede que atienden a cerca de 12 mil alumnos en 33 carreras. Siendo una sola universidad, con un mismo espíritu, la UP trabaja todos los días en tres pilares fundamentales: la docencia, la investigación y la difusión de la cultura.



- ✦ DIKEN Internacional: Empresa de clase mundial, con la misión de brindar soluciones integrales y productivas de higiene, seguridad y mantenimiento a la industria mundial, esto mediante una amplia gama de productos químicos y equipos especializados, integrados a un soporte técnico y de asesoría profesional.
- ✦ LEFIX y Asociados: Son una empresa que asesora y asiste en los procesos de implantación de la calidad total, centrándose en los temas de inocuidad alimentaria para lograr la plena satisfacción del cliente, así como presentar innovaciones que catalicen el proceso de mejora continua, brindando capacitación en higiene y tecnología de los alimentos.
- ✦ EHEDG: Es una organización multidisciplinaria sin fines de lucro que relaciona a fabricantes de equipos, productores de alimentos, proveedores de la industria alimentaria, investigadores de institutos y universidades, autoridades de salud pública y organizaciones gubernamentales en la promoción de alimentos inocuos a través de la implementación de ingeniería y diseño higiénico en todos los aspectos de la producción de alimentos.

Respecto al Concurso de Trabajos de Investigación en Modalidad Cartel, se presenta el siguiente resumen:

Se recibieron 92 resúmenes en la primera etapa, los cuales fueron evaluados por el Comité Científico de acuerdo con su experiencia y especialidad, una vez aceptados se presentaron los días 3 y 4 de octubre un total de 73 trabajos de investigación en modalidad cartel, cuyas instituciones participantes fueron:

Instituciones	Trabajos Presentados	Instituciones	Trabajos Presentados	Instituciones	Trabajos Presentados
Instituto Tecnológico de Mérida. División de Estudios de Posgrado e Investigación.	1	Tecnológico Nacional de México/I.T. Mérida y Universidad Marista de Mérida	1	Tecnológico Nacional de México/I.T.Mérida y Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán	1
Departamento de Ingeniería en Biotecnología, Universidad Politécnica Metropolitana de Puebla, Departamento de Biotecnología y Bioquímica, CINVESTAV Unidad Irapuato y Departamento de Nutrición, Universidad del Valle de Atemajac Campus Tepic	1	Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán y Centro de Investigaciones Regionales Dr. Hideyo Noguchi	1	Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de estudios Superiores Cuautitlán	3
Universidad Autónoma del Carmen, Universidad Vizcaya	1	Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM y Unidad Académica	1	Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos (DIPA) y Departamento	1



de las Américas Campus Mérida y Universidad Autónoma de Yucatán		Multidisciplinaria Zona Huasteca, UASLP		de Física. Universidad de Sonora	
Universidad Politécnica de Pénjamo	1	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TABASCO. DIVISIÓN DE PROCESOS INDUSTRIALES y UNIVERSIDAD JUÁREZ AUTÓNOMA DE TABASCO. DIVISIÓN ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS	1	Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Universidad Tecnológica de Tabasco	1
Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Departamento de Física. Universidad de Sonora y Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo, A.C. Biopolímeros- CTAOA.	1	Facultad de Química, Universidad Autónoma del Estado de México y CONACYT - Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Unidad Culiacán	1	Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala	1
Facultad de Ciencias Químicas, Departamento de Bioquímica- Alimentos, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y Carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala	1	Universidad Politécnica de Pachuca, Maestría en Biotecnología, Laboratorio de Investigación Química y Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, Instituto de Ciencias Agropecuarias, Rancho Universitario	1	Facultad de Ingeniería Química, Campus de Ciencias Exactas e Ingenierías, Universidad Autónoma de Yucatán y Escuela de Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Universidad Anáhuac Mayab	1
Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Departamento de Ciencias Químico Biológicas y Departamento de Ciencias Químico Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Sonora	2	Departamento de Ciencias Químico Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Sonora y Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.	1	Departamento de Tecnología de Alimentos, Centro de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma de Aguascalientes	6



<p>Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias Químicas, Laboratorio de Alimentos, Medicamentos y Toxicología y Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias Químicas, Carrera de Químico Farmacéutico Biólogo</p>	1	<p>Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública y Nutrición</p>	2	<p>Departamento de Ingeniería y Tecnología, FES-Cuautitlán, Laboratorio de Procesos de Transformación de alimentos y Tecnologías Emergentes, Universidad Nacional Autónoma de México y Departamento de Ingeniería Molecular de Materiales, Centro de Física Aplicada y Tecnología Avanzada, Universidad Nacional Autónoma de México</p>	1
<p>Universidad de Monterrey</p>	1	<p>Instituto Tecnológico de Ciudad Valles, Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca, UASLP y Centro de Estudios Tecnológicos en Aguas Continentales No. 4</p>	1	<p>Laboratorio de Microbiología. C. I. R. “Dr. HideyoNoguchi”. Universidad Autónoma de Yucatán</p>	2
<p>UNAM, Facultad de Química, Depto. De Alimentos y Biotecnología y UNAM, Instituto de Ingeniería, grupo iiDEA.</p>	1	<p>Universidad Autónoma de Aguascalientes y Universidad Nacional Autónoma de México</p>	1	<p>Universidad de Sonora, División de Ciencias Biológicas y de la Salud. Departamento de Ciencias Químico Biológicas</p>	1
<p>Laboratorio de Investigación y Diagnóstico Microbiológico, Facultad de Ciencias Químico Biológicas, Universidad Autónoma de Sinaloa</p>	5	<p>Universidad Autónoma de Sinaloa, Facultad de Ciencias Químico Biológicas, Laboratorio de Investigación y Diagnóstico Microbiológico, Programa Regional de Posgrado en Biotecnología</p>	1	<p>Universidad Autónoma de Aguascalientes. Departamento de Tecnología de Alimentos-Posta zootécnica, Jesús María, Aguascalientes.</p>	1
<p>Laboratorio de Protozoología, Departamento de Parasitología. Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Instituto Politécnico Nacional</p>	1	<p>Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico de Mérida, Universidad Tecnológica del Poniente y Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico Superior de Calkiní</p>	2	<p>Departamento de Alimentos, Facultad de Química. Universidad Autónoma del Estado de México</p>	2
<p>Universidad Nacional Autónoma de México, FES-</p>	4	<p>Tecnológico Nacional de México, Instituto Tecnológico de</p>	3	<p>Instituto Tecnológico Superior del Sur del Estado de Yucatán</p>	3



Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes en Alimentos		Roque y Campo Experimental Bajío INIFAP		
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Campo Experimental, Universidad Tecnológica del Suroeste de Guanajuato y Universidad Tecnológica de San Miguel de Allende, Unidad Académica Comonfort.	1	Licenciatura en Ciencia De los Alimentos, Departamento de Salud Pública del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias de la Universidad de Guadalajara	1	Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato. División de Ciencias Naturales y Exactas. Universidad de Guanajuato 1
Instituto Tecnológico de Mérida, Centro de Investigaciones Regionales Dr. Hideyo Noguchi, Universidad Autónoma del Carmen, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Campo Experimental y Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán	1	Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos (DIPA), Universidad de Sonora y Departamento de Ingeniería Química y Metalurgia, Universidad de Sonora	1	Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Veracruzana 1
Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Veracruzana	1	Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato	1	Posgrado en Ciencias Agronómicas del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, Depto. de Tecnología de Alimentos, UAA., Depto. de postcosecha Universidad de Cartagena, España 1
Universidad Autónoma de Aguascalientes, Centro de Ciencias Básicas	2			
Total				73



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

De los cuales 18 trabajos resultaron ganadores (3 lugares por cada categoría y nivel) y 6 menciones honoríficas (2 por cada categoría), que a continuación se enlistan:

PROCESAMIENTO E INNOVACIÓN

LICENCIATURA

3er Lugar

EFFECTO DE NANOPARTÍCULAS LIPÍDICAS SÓLIDAS Y ALMIDÓN WAXY APLICADAS COMO RECUBRIMIENTO EN EL AGUACATE HASS

Universidad Nacional Autónoma de México, FES – Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes en Alimentos.

2do Lugar

EVALUACIÓN DE LA EFICIENCIA DE ENCAPSULACIÓN DE ACEITE DE ALBAHACA EN NANOPARTÍCULAS DE ZEÍNA

Universidad Nacional Autónoma de México, FES – Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes en Alimentos.

Mención Honorífica

CUANTIFICACIÓN DEL CONTENIDO DE CAFEÍNA DURANTE EL PROCESO DE TOSTADO DEL CAFÉ ARÁBICA (*Coffea arabica*)

Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato. División de Ciencias Naturales y Exactas. Universidad de Guanajuato.

1er Lugar

OPTIMIZACIÓN DE UN PROCESO PARA OBTENER ÁCIDO LÁCTICO A PARTIR DE ALMIDÓN

Universidad Autónoma de Aguascalientes, Centro de Ciencias Básicas.

POSGRADO

3er Lugar

DESARROLLO Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE LIBERACIÓN PROLONGADA DE UREA EN UN CULTIVO DE TRIGO: UNA ALTERNATIVA PARA EL MEJORAMIENTO NUTRICIONAL DEL GRANO



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos (DIPA) y Departamento de Ingeniería Química y Metalurgia, Universidad de Sonora

2do Lugar

INFLUENCIA DE LA INCORPORACIÓN DE ACEITE ESENCIAL DE MANDARINA SOBRE LOS CAMBIOS DE COLOR Y TEXTURA EN EL ESCALDADO DE CAMOTE

Universidad Nacional Autónoma de México, FES – Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes de Alimentos.

Mención Honorífica

CARACTERIZACIÓN DE GUACAMOLE FORMULADO CON DOS VARIEDADES DE AGUACATE YUCATECO (Persea americana)

Instituto Tecnológico de Mérida, Centro de Investigaciones Regionales Dr. Hideyo Noguchi, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias, Campo Experimental Mochochá y Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán

1er Lugar

EFEECTO DE LA COMPOSICIÓN DE UNA EMULSIÓN COMO RECUBRIMIENTO SOBRE PROPIEDADES MECÁNICAS DE PAPEL IMPREGNADO PARA ENVOLTURA DE ALIMENTOS

Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Mérida. División de Estudios de Posgrado e Investigación e Instituto Tecnológico Superior de Calkiní en el Estado de Campeche.

CALIDAD E INOCUIDAD

LICENCIATURA

3er Lugar

SUPERVIVENCIA in vitro A NITRITO DE SODIO DE CEPAS DE Salmonella AISLADAS DE RÍOS EN EL VALLE DE CULIACÁN

Universidad Autónoma de Sinaloa. Facultad de Ciencias Químico-Biológicas. Laboratorio de Investigación y Diagnóstico Microbiológico.

2do Lugar

USO DE LA TEMPERATURA PARA EL CONTROL DE CEPAS DE Salmonella spp AISLADAS DE ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO EN EL NOROESTE DE MÉXICO



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

Universidad Autónoma de Sinaloa. Facultad de Ciencias Químico-Biológicas. Laboratorio de Investigación y Diagnóstico Microbiológico.

Mención Honorífica

GUÍA ELECTRÓNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ETIQUETADO FRONTAL DE PRODUCTOS PARA UNA EMPRESA CHOCOLATERA

Departamento de Alimentos, Facultad de Química. Universidad Autónoma del Estado de México.

1er Lugar

DIGESTIBILIDAD IN VITRO DEL ALMIDÓN DE SEMILLAS DE PICH (*Enterolobium cyclocarpum*) AISLADO MEDIANTE TRES MÉTODOS

Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico de Mérida, Universidad Tecnológica del Poniente y Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico Superior de Calkiní.

POSGRADO

3er Lugar

CINÉTICA DE CRECIMIENTO DE *Vibrio parahaemolyticus* AISLADA DE CAMARÓN BLANCO DEL PACÍFICO *Litopenaeus vannamei* EN AGUA DE MAR

Universidad Autónoma de Sinaloa. Facultad de Ciencias Químico-Biológicas. Laboratorio de Investigación y Diagnóstico Microbiológico.

2do Lugar

PRODUCCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE POLVOS ALIMENTARIOS OBTENIDOS DE CÁSCARAS DE PAPAYA

Universidad Autónoma de Aguascalientes y Universidad Nacional Autónoma de México.

Mención Honorífica

DETECCION DE GLICOMACROPEPTIDO (GMP) COMO INDICADOR DE ADULTERACIÓN CON SUERO DE QUESERÍA EN LECHEs COMERCIALES DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES

Universidad Autónoma de Aguascalientes, Centro de Ciencias Básicas.

1er Lugar

CAMBIOS EN LA ESTRUCTURA DEL ALMIDÓN DURANTE EL PROCESO TÉRMICO EN FUNCIÓN DEL CALCIO

www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

Departamento de Ingeniería y Tecnología, FES-Cuautitlán, Laboratorio de Procesos de Transformación de alimentos y Tecnologías Emergentes y Departamento de Ingeniería Molecular de Materiales, Centro de Física Aplicada y Tecnología Avanzada, Universidad Nacional Autónoma de México.

FUNCIONALIDAD Y NUTRICIÓN

LICENCIATURA

3er Lugar

ELABORACIÓN DE TARTALETAS DE JAMAICA (*Hibiscus sabdariffa*), AVENA Y TRIGO, RELLENAS CON MERMELADA DE JAMAICA, CIRUELA Y CHÍA, BAJAS EN AZÚCAR

Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán

2do Lugar

DISEÑO DE UN CULTIVO MICROBIANO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA ALCOHÓLICA FUNCIONAL TIPO PULQUE

Ingeniería en Biotecnología, Universidad Politécnica Metropolitana de Puebla, Departamento de Nutrición, Universidad del Valle de Atemajac Campus Tepic y Departamento de Biotecnología y Bioquímica, CINVESTAV Irapuato

Mención Honorífica

EVALUACIÓN DEL EFECTO ANTIOXIDANTE DE ARABINOXILANOS DEL MAÍZ (*ZEA MAYS*) EN ACEITES COMERCIALES UTILIZANDO EL MÉTODO RACINMAT

Departamento de Ciencias Químico-Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Sonora, Unidad Regional Norte y Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C.

1er Lugar

DESARROLLO DE UN ADEREZO FUNCIONAL DE MELÓN CON ALMENDRAS REDUCIDO EN GRASA Y ADICIONADO CON FIBRA

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM y Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca, UASLP

POSGRADO

3er Lugar

www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

POTENCIAL IN-VITRO DE UN EXTRACTO ACUOSO DE HOJAS DE Stevia Rebaudiana BERTONI VARIEDAD MORITA II, SOBRE LA CAPTACIÓN DE RADICALES LIBRES Y LA INHIBICIÓN DE LAS ENZIMAS α -AMILASA Y ECA-I

Facultad de Ingeniería Química, Campus de Ciencias Exactas e Ingenierías, Universidad Autónoma de Yucatán y Escuela de Nutrición, División de Ciencias de la Salud, Universidad Anáhuac Mayab

2do Lugar

EFFECTO DE LA ULTRAFILTRACIÓN SOBRE EL CONTENIDO FITOQUÍMICO Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL EXTRACTO DE PITAYA (STENOCEREUS THURBERI)

Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Departamento de Física. Universidad de Sonora y Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo, A.C. Biopolímeros-CTAOA.

Mención Honorífica

ELABORACIÓN DE EXTRACTOS ENCAPSULADOS DE ACHIOTE (Bixa orellana) Y SU APLICACIÓN EN UN SISTEMA MODELO

Universidad Tecnológica de Tabasco. División de Procesos Industriales y Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. División Académica de Ciencias Agropecuarias.

1er Lugar

OBTENCIÓN DE HIDROLIZADOS CON ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA, A PARTIR DE MANTO DE CALAMAR GIGANTE CONGELADO

Facultad de Química, Universidad Autónoma del Estado de México y Catedrático CONACYT - Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Unidad Culiacán.

En cuanto al Concurso Estudiantil de Conocimientos sobre Ciencia y Tecnología de Alimentos “INOCUITÓN”, concursaron 7 equipos de:

- ✦ Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato
- ✦ Universidad Autónoma de Aguascalientes
- ✦ Instituto Tecnológico de Mérida
- ✦ Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México

Y los ganadores fueron:

3er Lugar

“Los Myrnis’b” de la Universidad Autónoma de Aguascalientes: Daniela Itzel Rosales Hernández, Sandra Rocío Almaguer Lira, Axel Yael Pedroza Guardado y David Sandoval Mercado.

www.someicca.com.mx cuccalmexico@yahoo.com.mx (01 55) 56 77 86 57

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

2do Lugar

“Alfa-ácidos” de la Posta de la Universidad Autónoma de Aguascalientes: Luis Guillermo Ochoa Cruz, Jairo Miguel López Durón, Miguel Ángel Valdez Palos y Melesio Montoya Zatarain.

1ro Lugar

“Las amilasas y el almidón” del Instituto Tecnológico de Mérida y Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México: Mariana Pérez Sánchez, Ameyalli Vázquez Hernández, Gelsy Jacqueline Llanes Canto y José Daniel Guerra Velázquez.

AGRADECIMIENTOS:

A nuestros visitantes internacionales...

Agradecemos su tiempo, asistencia, participación, colaboración y enseñanzas para el CUCCAL 11. Esperamos seguir contando con su valiosa presencia para eventos futuros, de forma muy especial agradecer al PhD. Dennis R. Heldman y la MSc. Carmen García Calzadilla, por su entusiasmo para transmitir el conocimiento en las actividades de este magno evento.

A nuestros ponentes, instructores y comité científico...

Gracias por ser la base para llevar a cabo las actividades del CUCCAL 11, su apoyo, dedicación y experiencia son la clave para continuar con este tipo de proyectos, además de ser ejemplo a seguir para todos aquellos científicos en constante formación.

A nuestros auspiciadores y patrocinadores...

Nuestro más profundo agradecimiento por todo el apoyo brindado para realizar este magno evento. Para nosotros es indispensable su colaboración en este Congreso Internacional y esperamos seguir sumando esfuerzo para los próximos años.

A nuestros asistentes...

Les damos las gracias por ser la parte fundamental para que este CUCCAL 11 se llevara a cabo, gracias por el entusiasmo, participación y exigencia para mejorar año con año. Esperamos que sus expectativas se hayan cumplido e incluso se hayan visto superadas, y que los conocimientos que se lleven sean de gran utilidad para su vida profesional.

A nuestro STAFF...

Muchísimas gracias por todo el apoyo brindado para que este magno evento fuera todo un éxito, ustedes lo hicieron posible.



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

Desde hoy, les hacemos una atenta invitación a participar en el próximo Congreso Internacional CUCCAL 12, a celebrarse en el 2019.

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

😊 ¡Muchísimas gracias! 😊



Nos vemos en el CUCCAL 12

ATENTAMENTE

Dr. Víctor Manuel Toledo López
Presidente Nacional de SOMEICCA A.C.

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



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018

GALERÍA

Accede a la galería completa en: www.facebook.com/someiccamexico



Curso Congelación



Curso DNP



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018



Curso Riesgos Químicos



Visita Industrial



Congreso Internacional
CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018



Ceremonia de Inauguración



Conferencia Temática



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018



Pabellón industrial



INOCUITON



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018



Trabajos de Investigación en Modalidad Cartel



Reunión Comité Científico



Congreso Internacional

CUCCAL 11

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



Aguascalientes, Aguascalientes, México 2018



Ceremonia de Clausura



Cena Baile de Clausura