



Congreso Internacional

CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

RESUMEN EJECUTIVO DEL

CONGRESO INTERNACIONAL

CUCCAL12

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

Con el Auspicio de:



Fundación
UNAM



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 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

Y el patrocinio de:

Platino “Zea Mays”



Oro “Balam”



Plata “Tláloc”



Pabellón Industrial



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 12**

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

Agradecemos todo el apoyo brindado por parte de las instituciones participantes como auspiciadores, patrocinadores, conferencistas e instructores, comité organizador, comité científico, staff de SOMEICCA, Fundación UNAM y, por supuesto, a nuestros asistentes. Gracias a ustedes las actividades del Congreso Internacional CUCCAL 12 “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación” se llevaron a cabo el 27 y 28 de septiembre del 2019, siendo todo un éxito.

El recinto Histórico Palacio de la Autonomía, propiedad de Fundación UNAM, nos abrió sus puertas como sede de este Magno Evento, auspiciado por European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Global Harmonization Initiative (GHI), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST), y patrocinado por LEFIX y Asociados, SIGMA Alimentos, Tres Montes Lucchetti, Sabores y Análisis, Grupo Agroindustrial SANNA, y como parte de nuestro Pabellón Industrial: DIKEN International, LEFIX y Asociados y European Hygienic Engineering & Design Group, Yakult S.A de C.V, Tres Montes Lucchetti y Melhá.

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 180 asistentes, que participaron y presenciaron las siguientes actividades:

- ✦ 2 conferencias magnas
- ✦ 2 conferencias simultáneas
- ✦ 8 simposios simultáneos
- ✦ 2 mesas redondas simultáneas
- ✦ Coctel de bienvenida
- ✦ 5 stands informativos, parte de nuestro Pabellón Industrial
- ✦ Presentación de 75 trabajos de investigación en modalidad cartel
- ✦ Concurso estudiantil de conocimientos sobre ciencia y tecnología de alimentos “INOCUITÓN”, con 7 equipos participantes
- ✦ SOMEICCA Kids; Talleres para niños con una asistencia de 25 participantes.
- ✦ Reunión Plenaria del Comité Científico
- ✦ Cena-Baile de Clausura

Para la ceremonia Inaugural, se contó en la presencia del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia SNDIF, ya que se llegó a un convenio de Concertación entre dicho organismo y SOMEICCA A.C, firmado por la Directora General de Alimentación y Desarrollo Comunitario Uritzimar San Martín López y la presidenta Nacional de SOMEICCA A.C, Q.A Esmeralda Paz Lemus, teniendo como Testigo de Honor a la Titular del Sistema Nacional DIF, María del Rocío García Pérez., esto para el desarrollo de acciones conjuntas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos entregados en los programas alimentarios del SNDIF.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

En cuanto a las ponencias, se llevaron a cabo 2 conferencias magnas:

1. CONFERENCIA MAGNA INAUGURAL” DR. MIGUE GARCÍA ROCHE”: “Nanoenvases activos para la conservación de alimentos”, impartida por la Dra. María de la Luz Zambrano, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Universidad Nacional Autónoma de México.
2. CONFERENCIA MAGNA DE CLAUSURA: “El papel de los probióticos en la salud. ¡Hablemos de microbiota!” Impartida por la Dra. Amelia Farrés González Sarabia, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México.

La presentación de 8 simposios simultáneos:

1. COMPONENTES FUNCIONALES DE LOS ALIMENTOS Y SUS APLICACIONES EN EL DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS
 - “Fibra para el futuro: La nata de coco como un alimento funcional de origen microbiano” impartido por la Dra. Eloísa López Hernández. División Académica de Ciencias Agropecuarias, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.
 - “Alimentos de origen animal enriquecidos con licopeno de fuente natural” impartido por el Dr. Víctor M. Toledo López. División de Estudios de Posgrado e Investigación, Instituto Tecnológico de Mérida.
 - “Caracterización química y biológica de *Asparagus spp* (esparrago) de la región de Caborca, Sonora” impartido por la Dra. Dora Edith Valencia Rivera. Universidad de Sonora, Campus Caborca.
 - “Perfil de ácidos grasos del aceite obtenido de la semilla de *Prosopis velutina* de la región del Norte del estado de Sonora mediante CG” impartido por el Dr. Jesús Ortega García. Universidad de Sonora, Campus Caborca.
2. LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN BENEFICIO DEL CONSUMIDOR.
 - “Arroz del Estado de Morelos: calidad humana y calidad agrícola” impartido por la Mtra. Olga del Carmen Velázquez Madrazo. Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México.
 - “Impacto de la GFSI en la garantía de inocuidad en el mundo” impartido por la Mtra. Paola López Cervantes. Sigma Alimentos
 - “La acrilamida y los peligros de hervir y hornear en exceso” impartido por la Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara. Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León.
 - “El Sistema TIF y su importancia para la protección del consumidor” impartido por la MVZ Mildred E. Villanueva Martínez. Sigma Alimentos.
3. MEJORANDO LA FUNCIONALIDAD DE LOS ALIMENTOS CON EL PROCESAMIENTO.
 - “Obtención de colágeno a partir de subproductos de la pesca y su uso como fuente de péptidos bioactivos” impartido por el Dr. Wilfrido Torres Arreola. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora.
 - “Mezcla de proteína animal y vegetal en un alimento y su efecto en las propiedades fisicoquímicas y bioquímicas del músculo de tilapia (*Oreochromis niloticus*) cultivada” impartido por la Dra. Nathaly Montoya Camacho. Departamento de Ciencias Químico-Biológicas, Universidad de Sonora.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

- “Simulación de la desinfección de productos mínimamente procesados utilizando luz UV-C” impartido por la Ing. Alba Mery Garzón García. Facultad de Ingeniería y Administración, Universidad Nacional de Colombia
 - “Pulsos ultrasónicos y su efecto mejorador de las propiedades funcionales de las proteínas miofibrilares de calamar gigante (*Dosidicus gigas*)” impartido por la MC. Isabel Arredondo Parada. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora.
 - “Congelación de masas para pan y su impacto en la estructura del gluten” impartido por la Dra. Ofelia Rouzaud Sánde. Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora.
4. LA INOCUIDAD: SU APLICACIÓN, GOBERNANZA Y TENDENCIAS.
- “Las nuevas tendencias alimentarias y la inocuidad” impartido por la Dra. María A. Patricia Porrás Loaiza. Universidad de las Américas Puebla.
 - “La prevención del bioterrorismo en los alimentos” impartido por la M.C. Carmen J. Amaya. Food Safety Specialist, 3 Colibríes, Phoenix USA.
 - “El Papel de las Comisiones Estatales de Protección contra Riesgos Sanitarios en México” impartido por la Ing. Dulce María Hernández del Ángel. Subcomisión de Evidencia, Manejo de Riesgos y Trámites. COPRISEH
 - “El control de alérgenos en la industria y en casa” impartido por la M.C. Esperanza Martínez García Tardiff. Consultora Independiente.
 - “Certificaciones en buenas prácticas pecuarias, acuícolas y pesqueras” impartido por la M. en C. Luisa Cano Rufino. Jefa de Departamento 3 IICA SENASICA.
5. LA INOCUIDAD Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, GESTIÓN Y ANÁLISIS.
- “Etiquetado de alimentos modificados en su composición, estudio de campo” impartido por la Dra. Alicia Reyes García. Facultad de Química, Universidad Autónoma del Estado de México
 - “Calidad microbiológica de productos cárnicos” impartido por la Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdez. Universidad Autónoma de Yucatán.
 - “Impacto de la incertidumbre objetivo en la inocuidad alimentaria” impartido por la Dra. María de los Ángeles Olvera Treviño. Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México.
 - “Importancia de la regulación en el entorno empresarial en favor del consumidor” impartido por la Q.A. Erika Reyes Caudillo. Directora de Asuntos Científicos y Regulatorios de Deimos, Servicios de Consultoría.
6. ESTRATEGIAS DE NUTRICIÓN EN FAVOR DE LA SALUD DEL CONSUMIDOR
- “Impacto del consumo de Opuntia ficus indica en indicadores bioquímicos y antropométricos en mujeres adultas” impartido por la Dra. María de Jesús Ibarra Salas. Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León.
 - “Nutrición en enfermedades neurológicas” impartido por la E.N.C. Sofía Cuéllar Roble. Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

- “Calidad en suplementos alimenticios” impartido por la Dra. Aurora de Jesús Garza Juárez. Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León.
 - “Estrategia hambre cero Nuevo León, una causa de todos” impartido por el Dr. Rogelio Salas García. Facultad de Salud Pública y Nutrición, Universidad Autónoma de Nuevo León.
7. LA LABOR SOCIAL DE LOS PROFESIONALES DE ALIMENTOS EN LA PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES.
- Avances de SOMEICCA “Hacia una cultura de calidad en el consumo de alimentos” Impartido por la Q.A. Esmeralda Paz Lemus, Presidenta Nacional SOMEICCA
 - “La importancia de los análisis de calidad de alimentos de PROFECO para fortalecer los derechos de los consumidores” impartido por la Q. Isaura Hernández Rodríguez, Jefa de Departamento de Alimentos, PROFECO.
 - “Aprendiendo con SOMEICCA” impartido por el Comité estudiantil Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán.
 - Etiquetado frontal de alimentos vs educación alimentaria impartido por la Q.A. Esmeralda Paz Lemus, Presidenta Nacional SOMEICCA
8. PROCESOS E INNOVACIÓN EN ALIMENTOS
- “Propiedades funcionales de dos granos ancestrales: maíz y amaranto” impartido por la Dra. Ofelia Araceli López Mejía. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala.
 - “Proteínas no convencionales para la mejora de productos alimentarios” impartido por la Dra. María Guiomar Melgar Lalanne. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana.
 - “Reflexiones sobre innovación” impartido por el Editor Mario Trías Figueroa. Revistas EnAlimentos y EnFarma.

Presentación de 2 conferencias simultáneas:

1. “Retos en el desarrollo de orientación y educación alimentaria como acciones complementarias en los programas alimentarios del Sistema Nacional DIF” impartida por la Lic. Rocio Ugalde Carapia, Subdirectora de Orientación y Educación Alimentaria y el Lic. Miguel Navarrete Chávez, Jefe del departamento de Desarrollo de Esquemas de Orientación Alimentaria. Sistema Nacional DIF
2. “CHEMOFOBIA” Global Harmonization Initiative impartida por el Q.F.B. Marco Antonio León Félix y la Q.A. Esmeralda Paz Lemus, Embajadores de la GHI en México

Exposición de 2 mesas simultáneas:

1. ALIMENTACIÓN FUNCIONAL COMO ESTRATEGIA TERAPÉUTICA DEL SIGLO XXI
 - “Alimentación funcional como estrategia terapéutica del siglo XXI” impartida por la Dra. Maira R. Segura Campos. Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán.
 - “Alimentos funcionales en la prevención y tratamiento de cáncer” impartido por el L.N. Armando Martín Ortega. Facultad de Medicina, Universidad Autónoma de Yucatán.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

- “Terapéutica funcional aplicada a la neurodegeneración inducida en la enfermedad crónica basada en la adiposidad” impartida por el N.C. M.N.D. M.C. Edwin E. Martínez Leo. Universidad Autónoma de Yucatán.
 - Importancia de la alimentación funcional en la prevención de hiperglucemia y diabetes mellitus impartida por la M.C.Q.B. María Lilibeth Manzanilla Valdez. Nutrióloga Independiente.
2. LA IMPORTANCIA DEL DISEÑO HIGIÉNICO EN LA INOCUIDAD EHEDG MÉXICO.
- “Validación de la limpieza (documento 45 EHEDG)” impartida por la Q.A. Esmeralda Paz Lemus. Presidenta Nacional SOMEICCA A.C/ Lefix y Asociados.
 - “Evaluación de instalaciones y operaciones de estas (documento 44, EHEDG)” impartida por el M.V.Z Gerardo Valderrama López Gerente General, Diken Centro.
 - “Importancia del diseño higiénico en la industria de alimentos” impartido por el Q.F.B. Marco Antonio León Félix. Presidente del Comité Mexicano de la EHEDG.

El coctel de bienvenida se llevó a cabo el viernes 27 de septiembre al terminar la jornada, el cual estuvo patrocinado por SIGMA Alimentos, quien apoyó con producto para degustación de nuestros asistentes.

Acerca del Pabellón Industrial participaron:

- ✦ 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.
- ✦ Melhá: Grupo de profesionistas emprendedores del área de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Arquitectura y Ciencias de la Comunicación interesados en la divulgación científica de los polinizadores, enfocados en las abejas y fomentar el consumo de miel y del comercio justo.
- ✦ Yakult: Empresa Internacional productora de uno de los alimentos fermentados más famosos del mundo “Yakult”, un producto a base de leche fermentada con 8 mil millones de unidades del probiótico *Lactobacillus casei Shirota*.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

- ✦ Tres Montes Lucchetti: Empresa Internacional productora de varios alimentos como pastas, aceites, bebidas instantáneas etc. En esta ocasión el producto que promovieron fue uno de sus más famosos “Zuko” bebida de sabor en polvo instantánea. Tuvimos el honor de ser parte de su campaña de lanzamiento de su nuevo sabor “Sábila”, por lo que los participantes del congreso tuvieron la oportunidad de degustar los nuevos sabores de dicho producto.

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

Se recibieron 82 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 27 y 28 de septiembre un total de 75 trabajos de investigación en modalidad cartel, cuyas instituciones participantes fueron:

Instituciones	Trabajos	Instituciones	Trabajos	Instituciones	Trabajos
Departamento de Ciencias de los de Alimentos, UAA , Departamento de Ingeniería, Instituto Tecnológico El Llano Aguascalientes, Facultad de Química, UNAM.	1	Facultad Ciencias de la Salud, Universidad Autónoma del Carmen. Cd. del Carmen, Campeche. División de Estudios de Posgrado e Investigación. Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Mérida. Mérida, Yucatán, México	2	Grupo de Investigación en Ciencias Básicas y de la Salud. Facultad de Ciencias Químicas., Universidad La Salle, México. Unidad Central DIF Huixquilucan, Estado de México. Centro Universitario Incarnate World Campus Ciudad de México, México. Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México, México	1
Universidad de las Américas Puebla	1	Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Mérida, Mérida, Yucatán, México.	3	Instituto de Agroindustrias. Universidad Tecnológica de la Mixteca	2
Universidad Nacional Autónoma de México. Facultad Ciencias de la Salud. Universidad Autónoma del Carmen. Cd. del Carmen, Camp. Universidad Vizcaya de las Américas Campus Mérida	1	Facultad de Ingeniería Química, Campus de Ciencias Exactas e Ingeniería, Universidad Autónoma de Yucatán, Yucatán, México	12	Planta Piloto y Laboratorio de Alimentos, Tecnológico de Estudios Superiores de Ecatepec. México	2
Tecnológico nacional de México/I.T Mérida., Mérida, Yucatán, México. Instituto Tecnológico Superior de Calkiní en el Estado	2	Laboratorio Ciencia y Tecnología de Alimentos. Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM	1	Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, Yucatán, México. Centro de Investigaciones Regionales Dr. Hideyo	1



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

de Campeche, , Campeche, México.				Noguch, Mérida, Yucatán, México.	
Facultad de Medicina de la UANL. Facultad de Salud Pública y Nutrición de la UANL.	1	Instituto Tecnológico de Acapulco, Acapulco, Guerrero.	1	Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes en Alimentos, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM	3
Facultad de Química, Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, Estado de México, México. CONACYT - Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Unidad Culiacán, Culiacán, Sinaloa, México. Departamento de Biotecnología y Ciencias Alimentarias, Instituto Tecnológico de Sonora.	2	Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional, Ciudad de México. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz	1	Instituto Politécnico Nacional, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Departamento de Ingeniería Bioquímica, Ciudad de México, México. Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes de Alimentos. Cuautitlán Izcalli, Estado de México, México	1
Mead Johnson Nutrition	1	Departamento de Biología, Facultad de Química, UNAM.	2	Facultad de Ciencias Químicas, UANL, Nuevo León, México.	2
Instituto Tecnológico de Mérida, Mérida, Yucatán, México. Universidad de Guanajuato Campus Guanajuato, Guanajuato, México	1	Laboratorio de Microbiología, Universidad Autónoma de Yucatán, Yucatán, México.	3	División de Estudios de Posgrado y CONACyT-UNPA. Instituto de Biotecnología. Universidad del Papaloapan, Tuxtepec, Oaxaca, México. CONACyT-UANL. Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Medicina, Departamento de Química Analítica, Nuevo León	1
TecNM/Instituto Tecnológico de Mérida. Mérida, Yucatán, México. Unidad de Energía Renovable. Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY). Mérida, Yucatán, México.	1	Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida, Yucatán, México. Ingeniería en Alimentos, Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca, Universidad Autónoma de San Luis Potosí	1	Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora, Hermosillo, Sonora México. Centro de Biotecnología FEMSA, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, México.	1
Instituto Tecnológico superior de Gusave, Sinaloa, México	2	Instituto Tecnológico de Mérida, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma	1	Centro de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Instituto de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma del	3



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

	de Yucatán, Mérida, Yucatán, México		Estado de Hidalgo, Hidalgo, México
Instituto Politécnico Nacional, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Unidad Profesional Adolfo López Mateos, Zacatenco, CDMX, México	1	Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes de Alimentos. Cuautitlán Izcalli, Estado de México, Universidad Autónoma de Querétaro, Posgrado en Ciencias Químico Biológicas. Depto. De Ingeniería Molecular de Materiales y Departamento de Nanotecnología, CFATA-UNAM, , Juriquilla, Querétaro, México.	1
Departamento de Ingeniería y Tecnología, FES-Cuautitlán, Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes de Alimentos, Universidad Nacional Autónoma de México, Cuautitlán Izcalli, Estado de México, Departamento de Ingeniería Molecular de Materiales y Departamento de Nanotecnología, Centro de Física Aplicada y Tecnología Avanzada, Universidad Nacional Autónoma de Juriquilla, Querétaro, México			
Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato. Departamento de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Guanajuato, Gto. México	2	Universidad Nacional Autónoma De México Estado De México Tultepec Estado De México	1
			Tecnológico Nacional de México/I.T. Mérida, Universidad Marista de Mérida, Yucatán, México.
Universidad Juárez Autónoma de Tabasco. Universidad Tecnológica de Tabasco, Tabasco, México	2	Instituto Tecnológico Superior del Sur del Estado de Yucatán, Yucatán, México	2
			Facultad de Ciencias Químicas, Departamento de Bioquímica-Alimentos, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Puebla, México
			Carrera de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala, Tlaxcala, México
Instituto Tecnológico Superior de Teziutlán, Ingeniería en Industrias Alimentarias, Ingeniería en Gestión Empresarial, Puebla, México.	2	Instituto Tecnológico Superior de Teziutlán. Ingeniería en Industrias Alimentarias. Puebla, México Centro de Desarrollo de Productos Bióticos del Instituto Politécnico Nacional (CEPROBI-IPN), Yautepec, Morelos, México CONACyT – Centro de Desarrollo de Productos Bióticos del Instituto Politécnico Nacional	1
			Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos. Universidad de Sonora, México. Departamento de Ciencias Químico-Biológicas y Agropecuarias. Universidad de Sonora, Unidad Regional Norte. Son., México. División de Estudios de Posgrado e Investigación. Tecnológico Nacional de México/Instituto Tecnológico de Tepic. Nayarit. México.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

(CEPROBI-IPN), Yautepec, Morelos.	
Departamento de Química Analítica. Facultad de Medicina, UANL. Monterrey, N.L. México.	Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala, Xocoyucan Tlaxcala. Universidad de las Américas Puebla. San Andrés Cholula, Puebla.
1	1
Total	
75	

De los cuales 15 trabajos resultaron ganadores (4 para posgrado, 11 a nivel Licenciatura, uno con mención honorífica y al menos un ganador de todas las categorías) que a continuación se enlistan:

POSGRADO

3er Lugar

DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE NANOCAPSULAS DE ACEITE DE TOMILLO: LIBERACIÓN CONTROLADA CON USO POTENCIAL EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Instituto Politécnico Nacional, Escuela Nacional de Ciencias Biológicas, Departamento de Ingeniería Bioquímica, CDMX. Universidad Nacional Autónoma de México, FES-Cuautitlán. Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes de Alimentos., Cuautitlán Izcalli, Estado de México.

2do Lugar

PREPARACIÓN DE MICROPARTÍCULAS DE ALGINATO/PECTINA PARA LA ENCAPSULACIÓN DE ACEITES ESENCIALES

Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Laboratorio de Procesos de Transformación y Tecnologías Emergentes en Alimentos, Cuautitlán, Edo. de México.

CARACTERIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE GERMINADOS DE AMARANTO (*Amaranthus hypochondriacus*)

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional, Ciudad de México. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

1er Lugar

OBTENCIÓN DE ACEITE DE SEMILLA DE DOS FRUTAS CON ALTO ÍNDICE DE DESPERDICIO
COMO UNA ALTERNATIVA DE APROVECHAMIENTO

Facultad de facultad de Ingeniería Química, Campus de Ciencias Exactas e Ingenierías, Universidad
Autónoma de Yucatán. Mérida, Yucatán, México.

PROCESAMIENTO E INNOVACIÓN

LICENCIATURA

2do Lugar

CARACTERIZACIÓN DEL COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE SOLUCIONES DE XILOGLUCANO
EXTRAÍDO DE LAS SEMILLAS DE TAMARINDO.

Ingeniería en Alimentos, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.
Ingeniería en Alimentos, Unidad Académica Multidisciplinaria Zona Huasteca, Universidad Autónoma
de San Luis Potosí.

Mención Honorífica

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DEL CONTENIDO DE SACAROSA Y AZÚCARES
REDUCTORES DEL CAFÉ ARÁBICA (*Coffea arabica*) DURANTE EL PROCESO DE TOSTADO
ARTESANAL

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

1er Lugar

ENRIQUECIMIENTO DE HARINAS BASE PARA LA PRODUCCIÓN DE CEREALES DE DESAYUNO,
UTILIZANDO HARINA DE HOJAS DE *Moringa oleifera*.

Instituto de Agroindustrias. Universidad Tecnológica de la Mixteca, Oaxaca, México.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

CALIDAD E INOCUIDAD

LICENCIATURA

3er Lugar

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE ENSALADAS LISTAS PARA SU CONSUMO EN ÁREA METROPOLITANA DE LA CD. DE MONTERREY, N.L. MÉXICO.

Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Ciencias Químicas, Nuevo León, México.

2do Lugar

ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DE EXTRACTOS DE PLANTAS DE USO ALIMENTARIO Y MEDICINAL

Facultad de Química, Depto. Biología, Universidad Nacional Autónoma de México, C.U.

1er Lugar

IDENTIFICACIÓN DE *Escherichia coli* ENTEROTOXIGÉNICA (ETEC) EN PRODUCTOS CÁRNICOS, MEDIANTE PCR.

Universidad Autónoma de Yucatán, Yucatán, México.

FUNCIONALIDAD Y NUTRICIÓN

LICENCIATURA

3er Lugar

OLEOGEL DE CERA DE CANDELILLA COMO REEMPLAZO DE GRASA EN SALCHICHAS COCIDAS

Planta Piloto y Laboratorio de Alimentos, Tecnológico de Estudios Superiores de Ecatepec, Edo de México.

2do Lugar

CARACTERIZACIÓN Y PRODUCCIÓN DE GERMINADOS DE AMARANTO (*Amaranthus hypochondriacus*)

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional, Ciudad de México. Instituto de Ciencias Básicas, Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

1er Lugar

EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FUNCIONALES, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CUANTIFICACIÓN DE FLAVONOIDES DE LA PULPA DE YACA LIOFILIZADA (*Artocarpus heterophyllus*)

Instituto Tecnológico de Acapulco, Acapulco, Guerrero.

APOYO A LA SOCIEDAD

LICENCIATURA

1er Lugar

EVALUACIÓN DE CAMBIOS SOBRE INDICADORES DE LA COMPOSICIÓN CORPORAL EN ADULTOS MAYORES, DESPUÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DIRIGIDO A LA PRÁCTICA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA, CON UN AÑO DE SEGUIMIENTO.

Grupo de Investigación en Ciencias Básicas y de la Salud. Facultad de Ciencias Químicas., Universidad La Salle, México. Unidad Central DIF Huixquilucan, Estado de México. Centro Universitario Incarnate World Campus Ciudad de México, México. Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México, México

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
- ✦ Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México
- ✦ Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM
- ✦ Instituto Tecnológico Superior de Tezuitlán
- ✦ Universidad Tecnológica Mixteca

Y los ganadores fueron:

3er Lugar

“FQ Alfa” Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México: Julio César Téllez García, Philos Jonas Hernández Pérez, Francisco Franco Guerrero, Fidel de Jesús Hernández Rico.

2do Lugar

“Tryptofanitos” de la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, UNAM: Claudia Hernández Montaña, Daniela Vega Gonzáles, Alexa Hernández Ortega, María José Lizárraga Medina.



Congreso Internacional

CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

1ro Lugar

“Alfa-ácidos” de la Posta de la Universidad Autónoma de Aguascalientes y FES Cuautitlán, UNAM: Pedro Aram Llamas Sarabia, Jairo Miguel López Durón, Miguel Ángel Valdez Palos y Melesio Montoya Zatarain

AGRADECIMIENTOS:

A nuestros visitantes internacionales...

Agradecemos su tiempo, asistencia, participación, colaboración y enseñanzas para el CUCCAL 12. Esperamos seguir contando con su valiosa presencia para eventos futuros, de forma muy especial agradecer a la Dra. Carmen J. Amaya 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 12, 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 12 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. A pesar de todo siempre tuvieron una sonrisa y disposición de ayudar, esperamos poder trabajar en equipo de nuevo, en el algún futuro. Nuestros mejores deseos.

Desde hoy, les hacemos una atenta invitación a participar en el próximo Congreso Internacional CUCCAL 13, a celebrarse en el 2020.

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 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

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

😊 ¡Muchísimas gracias! 😊



Nos vemos en el CUCCAL 13

ATENTAMENTE

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

Dra. Maira Rubí Segura Campos
Vicepresidente Nacional de SOMEICCA A.C.



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019

GALERÍA

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



Ceremonia de Inauguración



Firma del Convenio de Concertación SNDIF-SOMEICCA A.C



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019



Simposio Simultáneo



Pabellón industrial



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019



INOCUITON



Trabajos de Investigación en Modalidad Cartel



Congreso Internacional

CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019



Coctel de Bienvenida



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019



SOMEICCA KIDS



Ceremonia de Clausura



Congreso Internacional
CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019



Cena Baile de Clausura



Comité Científico



Congreso Internacional

CUCCAL 12

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



Palacio de la Autonomía CDMX, México 2019



Staff



Comunidad Estudiantil

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”