

ISSN-2007-9613

Congreso Internacional “*CUCCAL*”

“SOBRE INOCUIDAD,
CALIDAD Y
FUNCIONALIDAD DE
ALIMENTOS Y SERVICIOS”



Boletín Informativo

Trabajos Libres de Investigación: *In Extenso*

Ciudad de México a noviembre 2020- marzo
2021

*Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de
Alimento*



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

Estimados participantes convocados al CUCCAL 13.

Les compartimos el boletín informativo, que recopila los trabajos de investigación, presentados en el congreso; mismo que fue recopilado y editado por nuestro comité editorial.

Comité editorial CUCCAL 13

Dra. Maria Armida Patricia Porras Loaiza

Dra. Ofelia Araceli López Mejía

M.V.Z. Coral Paz Lemus

Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez

Dr. Victor Manuel Toledo López

Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Q.A. Ameyalli Vazquez Hernández

“La única manera de hacer un gran trabajo es amar lo que haces” - [Steve Jobs](#)

Frase de Steve Jobs que hace eco en trabajo voluntario de SOMEICCA.

2020 Si pudiéramos usar una palabra para éste año, sería reinventarnos. La Pandemia Mundial por COVID- 19 nos ha llevado a cambiar radicalmente nuestra vida y la manera de relacionarnos con las personas ahora en un mundo virtual gracias a la tecnología y a la ciencia que hoy nos permite a través de un monitor conectarnos desde diferentes partes de México y del Mundo. A reforzar las medias de higiene y a ser solidarios y apoyar a los grupos más vulnerables, a quienes han perdido su trabajo y a sus seres queridos, hoy más que nunca debemos pensar en el impacto de nuestras decisiones sobre los que nos rodean. Un fuerte abrazo para todos y sigamos cuidándonos.

Con motivo de la edición número 13 del Congreso Internacional sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación, organizado por la Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos, A.C. la cual me honro en presidir, es oportunidad de agradecer estos de 13 años de arduo trabajo para mantener vivo y activo el sentido de SOMEICCA que se resume en difusión de la ciencia y tecnología de alimentos, educación alimentaria y en inocuidad para los consumidores de todas las edades y formación de recursos Profesionales de los Alimentos con sentido social, GRACIAS a quienes en estos años han confiado y siguen confiando en el proyecto voluntario SOMEICCA y doy la más cordial bienvenida a quienes recién se integran.

Gracias a nuestros auspiciadores internacionales: EHEDG y GHI, quienes apoyan incondicionalmente a SOMEICCA en todas las actividades que desarrolla.

A IUFOST y EFFoST que gracias a GHI apoyan este congreso.





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

Gracias a la Coordinación Ejecutiva de SOMEICCA por hacer posible este CUCCAL 13 virtual, al comité estudiantil de FESC UNAM, a los Comités regionales CDMX, Nuevo León y Peninsular así como al Comité Mexicano de EHEDG, por su apoyo en la difusión.

A nuestros patrocinadores: DANTEC, ACO, Diken y LEFIX y Asociados.

A las organizaciones Quiero Saber Salud y Consejo Nacional Agropecuario con quienes hemos coincidido en objetivos y con quienes seguramente crearemos proyectos en beneficio de la Sociedad.

A las instituciones (estudiantes y académicos) que atendieron al llamado y asisten al congreso o presentan conferencias o trabajos de Investigación, entre ellas: UNAM, ITM, ITSH, ITSG, Univ. Tecnológica de Huejotzingo, Universidad Tecnológica de la Mixteca, Instituto Tecnológico de Tepic, CIAD Hermosillo, UADY, UANL, ITAT, UDLAP, UAS, UNISON, Universidad Privada Norbert Wiener. Lima, Perú, UAA, al Sistema Nacional DIF.

A nuestro Comité Científico por su ardua labor en la revisión y aceptación de trabajos de investigación a ser presentados en este congreso y la revisión de los extensos que así encontrarán.

A la Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural y a La Secretaria de Economía por su participación en el presidium y en el programa Técnico del evento.

Cabe señalar que el congreso Internacional CUCCAL se caracteriza por la calidez con la que cada uno de los miembros de SOMEICCA recibe a los asistentes, por la capacidad de reunir a expertos en alimentos de gran calidad humana y sentido social que permite generar relaciones profesionales y de amistad que perduran, somos una gran familia y le damos la bienvenida a quienes asisten por primera vez para que esta sea la primera de muchas oportunidades de compartir.

No me queda más que agradecer la oportunidad de compartir un congreso lleno de conocimiento, mismo que se ha vertido en éste documento y que esperamos les sea de utilidad, los invitamos a seguir caminando con SOMEICCA - Difundiendo la Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.

Atentamente:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus
Presidenta Nacional de SOMEICCA A.C.
2019-2020





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

Sala 1, LINK: <https://padlet.com/someiccamexico/t2jit797ne0mrbzg>

Evaluadores:

Q.A. Esmeralda Paz Lemus (Moderadora)
Dra. Ofelia Araceli López Mejía (Moderadora)
M. en C. Carmen García Calzadilla (Moderadora)
Dra. Sonia Guadalupe Sayago Ayerdi
Dr. Aaron Fernando Gonzalez Córdoba
Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez
Dra. Maribel Robles Sánchez
Dra. María de la Luz Zambrano Zaragoza
Dra. Aurora de Jesús Garza Juárez

Clave de trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI13-INGE-011-M	Ingeniería y Tecnología/ Maestría	EVALUACIÓN DE CUATRO RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES EN LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DEL CHILE HABANERO (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.).	A. G. Flores Valdes* , M. de L. Vargas y Vargas, V. M. Moo Huchin., E. Sauri Duch
TI13-INGE-021-M	Ingeniería y Tecnología/ Maestría	ANÁLISIS In silico DEL MICROBIOMA DE <i>Lactobacillus spp.</i> PARA LA DETECCIÓN DE GENES DE METABOLISMO ASOCIADOS A PROBIOSIS.	Deyanira Mabeim Velarde-Macias^{1*} , José Ramón Pacheco-Arjona ² , Gloria M. Castañeda-Ruelas ¹ , Saraid Mora-Rochín ¹ , Maribel Jiménez-Edeza ¹
TI13-INGE-032-M	Ingeniería y Tecnología/ Maestría	EFFECTO DEL 1-METILCICLOPROPENO (1-MCP) EN LA CALIDAD Y VIDA ÚTIL DEL CHILE HABANERO (<i>Capsicum chinense</i> Jacq.).	D. Vidal Morales* , E. Sauri Duch, M. de L. Vargas y Vargas, V. M. Moo Huchin.
TI13-INO-027-M	Inocuidad y calidad / Maestría	DETERMINACIÓN DE LOS NIVELES DE METALES PESADOS EN DIFERENTES TIPOS DE TÉ.	Lara-Severino R. C. ¹ , Cerón-Breton J. G. ² , Cerón-Breton R. M. ² , Estrella-Barrón R. ¹ , Hernández-López G.²
TI13-INO-048-M	Inocuidad y calidad / Maestría	ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE LOS COMPONENTES MAYORITARIOS PRESENTES EN EL PROPÓLEO DE <i>Melipona beecheii</i> CONTRA BACTERIAS RELACIONADAS CON LA PERIODONTITIS.	Miriam Margely Bastarrachea Hoil^{1*} , Alejandro Yam Puc ¹ , José Iván Martínez Rivera ² , Jesús Manuel Ramón Sierra ¹ , Elizabeth Ortiz Vázquez ¹
TI13-FUN-001-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	APROVECHAMIENTO DE LA CÁSCARA DE TUNA ROJA (<i>Opuntia robusta</i>) EN UNA GALLETA FUNCIONAL ADICIONADA CON CAFÉ, REDUCIDA EN AZÚCAR.	Silvana Victorino J.* ; Leticia Figueroa V.; Mauricio Vicuña G. Ma. Del Consuelo Molina A.
TI13-FUN-005-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	ELABORACIÓN DEL PAN ENRIQUECIDO CON CACAO Y DETERMINACIÓN DE SU CAPACIDAD ANTIOXIDANTE.	Sonco Zegarra Magaly Cecilia* , Linares García María Remedios*, Bendezú Canto Jessica, Lozada-Urbano Michelle
TI13-FUN-025-M	Funcionalidad y nutrición / Maestría	EXTRACCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE POLIFENOLES EN MADURA-PLÁTANO (<i>Hamelia patens</i>).	Gutiérrez-Sánchez, María del Carmen^{1*} , Aguilar-Zárate, Pedro ² , Reyes-Munguía, Abigail ¹ , Carrillo-Inungaray, María Luisa ¹
TI13-APO-012-L	Apoyo a la sociedad / Licenciatura	IMPACTO DE UNA INTERVENCIÓN EDUCATIVA SOBRE LA REDUCCIÓN DE LA OBESIDAD EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS.	Peralta-Gómez Elia Ajayrani* , Torres-Zapata Ángel Esteban, Brito-Cruz Teresa de Jesús, Zarza-García Addy Leticia, Moguel-Ceballos Juan Eduardo Moguel.
TI13-INGE-041-M	Ingeniería y Tecnología / Maestría	GRADO DE SATISFACCIÓN DE 5 CEREALES DE DESAYUNO ENRIQUECIDOS CON <i>Moringa oleífera</i> .	Ruiz Ruiz Rosa Isela * , Santiago Gómez Mirna Patricia*, Sánchez Cruz Marlitt y Gómez Lara Viviana Atenas
TI13-INGE-052-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	QUESO FRESCO ARTESANAL ENRIQUECIDO CON ACEITE DE CANOLA Y ALMENDRAS.	Aguilar-Guggemuhl Jarumi* , Hernández Ruiz Jesús y Castro Martínez Carla Mireya.
TI13-INGE-055-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	CONTENEDOR DE UN SOLO USO BIODEGRADABLE A PARTIR DE GRANO GASTADO DE CERVECERÍA.	Gloria Cristina Díaz-Narváez^{1*} , Laura Eugenia Pérez Cabrera ¹
TI13-INGE-056-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	PRODUCCIÓN DE GLUCOSIDOS DE ESTEVIOL POR CULTIVO IN VITRO DE <i>Stevia rebaudiana</i> -UNA REVISIÓN.	Pastrana-Reyes A.M. ¹ , Robledo-Narváez P.N. ² , Huerta-Heredia A.A. ³ , Paniagua-Vega D. ^{*1,4}



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

TI13-FUN-040-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	OBESIDAD INFANTIL Y HÁBITOS ALIMENTARIOS EN LA ENSANUT 18-19 Y SU MENSAJE A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.	Solis-León Rosa Isela^{1*} , Aguilar-Arteaga Karina ¹ , Díaz-Batalla Luis ¹
TI13-FUN-046-M	Funcionalidad y nutrición /Maestría	EFEECTO DEL AGUA, ENZIMA TRANSGLUTAMINASA Y HARINA DE RAMÓN EN LA CALIDAD DE PAN ELABORADO CON HARINA DE PLÁTANO VERDE.	*L.N Yurah Itzel Padilla Arias , Dr. Víctor Manuel Moo Huchin, Dr. Enrique Sauri Duch, Dr. Víctor Manuel Toledo López
TI13-FUN-061-M	Funcionalidad y nutrición /Maestría	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE UNA LONGANIZA FUNCIONAL ENRIQUECIDA EN ANTIOXIDANTES MEDIANTE LA ADICIÓN EN POLVO DE CAPSICUM ANNUUM.	Palma Solis, P. , Toledo López, V., Sauri Duch, E., Vargas-Vargas, L., Moo Huchim, V.
TI13-INO-039-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	DISEÑO DE LA PREPARACIÓN DE MUESTRAS PARA LA DETERMINACIÓN DE CARBOHIDRATOS, PROTEÍNAS, LÍPIDOS Y PIGMENTOS EN MICROALGAS.	Salazar Carmona, María Fernanda^{*1} y García Salas, Sergio ¹



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

Sala 2, Link: <https://padlet.com/someiccamexico/Bookmarks>

Evaluadores:

Dra. Ma. Armida Patricia Porras Loaiza (Moderadora)

Dra. Maira Rubí Segura Campos (Moderadora)

Ing. Alfredo Álvarez Cárdenas

Dra. Alicia Reyes García

Dra. Olga del Carmen Velásquez Madrazo

M. en C. Justo Tepatl Chale

Dra. Laura Josefina Pérez Flores

M. en C. Pedro Soto Vazquez

Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara

Clave del trabajo	Área temática / Nivel	Título	Autores
TI13-INGE-015-M	Ingeniería y Tecnología / Maestría	EVALUACIÓN DE PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y DE TEXTURA DE UN RECUBRIMIENTO A BASE DE NANOEMULSIÓN EN FRUTOS DE JITOMATE (<i>Solanum lycopersicum L.</i>).	Badillo-Solis Kenia I.* , Cenobio-Galindo Antonio J., Ocampo-López Juan, Güemes-Vera Norma, Cortes-Hernández Marycarmen y Campos-Montiel Rafael G.
TI13-INGE-016-M	Ingeniería y Tecnología / Maestría	ESTABILIDAD FÍSICOQUÍMICA DE LA ENZIMA COAGULANTE DE LA LECHE DE <i>Solanum elaeagnifolium</i> .	Teutle-Paredes JG* , Martínez-Porchas M, Vallejo-Cordoba B, Ramírez-Suárez JC, Mazorra-Manzano MA
TI13-INGE-038-M	Ingeniería y Tecnología / Maestría	PRODUCCIÓN DE CARBOHIDRATOS, PROTEINA Y LÍPIDOS EN MICROALGAS CULTIVADAS A DIFERENTES FOTOPERIODOS.	Salazar Carmona, María Fernanda* ¹ y García Salas, Sergio ¹
TI13-INGE-047-L	Ingeniería y Tecnología / Licenciatura	EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA DEL POLVO DE HOJAS DE POLEO (<i>Satureja macrostema</i>) PARA SU USO COMO TÉ	Marlitt Sánchez Cruz , Mirna Patricia Santiago Gómez y Alma Yadira Salazar Govea
TI13-INGE-053-L	Ingeniería y Tecnología / Licenciatura	IMPACTO DE LA PASTEURIZACIÓN POR LUZ UV-C/ULTRASONIDO SOBRE LA CALIDAD Y ACTIVIDAD ENZIMÁTICA DE JUGO DE PIÑA ADICIONADO CON NANOPARTÍCULAS DE <i>Eysenhardtia Polystachya</i>	J.E. Hernández-Rodríguez* , M.L. Zambrano-Zaragoza y R.M. González-Reza
TI13-INO-002-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	AISLAMIENTO DE <i>Listeria monocytogenes</i> EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS.	*Vázquez Ravell Pedro Pablo, Escobedo Ortigón Javier, Ángel Caamal Ley, Concha Valdez Fanny .
TI13-INO-010-D	Inocuidad y calidad / Doctorado	EFFECTO ANTAGÓNICO DE CEPAS DE SERRATIA AISLADAS DE FRUTOS CONTRA ALTERNARIA ALTERNATA IN VITRO.	José Alexander Trejo-López , Javier Castro-Rosas, Carlos Alberto Gómez-Aldapa, José Roberto Villagómez-Ibarra, Esmeralda Rangel-Vargas
TI13-INO-023-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DEL ACEITE ESENCIAL DE PALMA (<i>Brahea dulcis</i>)	Nallely Yadid Pérez-López* , Mirna Patricia Santiago-Gómez, Alma Yadira Salazar-Govea, María Griselda Bravo-Villa, Angélica López-Luis.
TI13-FUN-014-M	Funcionalidad y nutrición / Maestría	MICROENCAPSULADOS DE EXTRACTOS DE HAEMATOCOCCUS	Jerzain Guillermo Martínez-Gómez* , Norma Francenia Santos-Sánchez, Beatriz



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

		PLUVIALIS RICOS EN ASTAXANTINA.	Hernández-Carlos, Raúl Salas-Coronado
TI13-APO-013-L	Apoyo a la sociedad / Licenciatura	ESTADO NUTRICIO DE UNA POBLACION ESCOLAR DE UNA ESCUELA PARTICULAR EN CIUDAD DEL CARMEN, CAMPECHE.	Manzanero-Jiménez Atocha Yaremy Sugeydy* , Zapata-Gerónimo Degraí, Torres-Zapata Ángel Esteban, Moguel-Ceballos Juan Eduardo y Zarza-García Addy Leticia
TI13-INGE-049-L	Ingeniería y Tecnología / Licenciatura	EFEECTO CRIOPROTECTOR DE NANOLIPOSOMAS CON ACEITE ESENCIAL DE NARANJA EN LA CONGELACIÓN DE GAJOS DE MANDARINA	Yennitze Zurisaday Guillén Rojas* , María L. Zambrano-Zaragoza, Alfredo Álvarez Cárdenas y María A. Cornejo Villegas.
TI13-INGE-050-D	Ingeniería y Tecnología / Doctorado	SÍNTESIS Y ESTABILIDAD DE NANOCÁPSULAS DE QUITOSANO-ACEITE ESENCIAL DE TOMILLO: POTENCIAL APLICACIÓN COMO VECTORES DE LIBERACIÓN CONTROLADA	R.M. González-Reza^{a,b,*} , H. Hernández-Sánchez ^b y M.L. Zambrano-Zaragoza ^a
TI13-INO-030-D	Inocuidad y calidad / Licenciatura Doctorado	IDENTIFICACIÓN DE LAS ETAPAS DE DESARROLLO DE LA GUAYABA A PARTIR DEL ESTUDIO DE LOS CAMBIOS EN EL COLOR, RIGIDEZ Y PÉRDIDA DE PESO.	Estrada Arias, Karen Shaindel* , Quezada Gallo Jesús Alberto
TI13-INO-042-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	CARACTERIZACIÓN FENOTÍPICA DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS AISLADAS DE HECE DE HUMANOS SANOS EN CULIACÁN, SINALOA, MÉXICO.	*1Flores-Fonseca, M. F. , ¹ Castañeda-Ruelas G. M., ¹ Mora-Rochín S. ¹ León-Sicairo C.R., ¹ Jiménez-Edeza M.
TI13-INO-057-D	Inocuidad y calidad / Doctorado	EFEECTO DE LOS MÉTODOS DE EXTRACCIÓN EN EL CONTENIDO DE BETALAÍNAS, COMPUESTOS FENÓLICOS Y CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE FRUTOS DE JIOTILLA (<i>ESCONTRIA CHIOTILLA</i>).	Franco Vásquez Diana Carolina^{1*} , Carreón Hidalgo Juan Pablo ¹ , Román Guerrero Angélica ² , Alavez Espidio Silvestre de Jesús ³ & Pérez Flores Laura J ^{4*} .
TI13-FUN-024-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	EXTRACCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE POLIFENOLES EN FLOR DE CEMPASÚCHIL (<i>Tagetes erecta</i>)	Fernández-Villedas, Ana Patricia^{1*} , Reyes-Munguía, Abigail ¹ , Campos-Montiel, Rafael Germán ² , Carrillo-Inungaray, María Luisa ¹
TI13-FUN-034-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	FORMULACIÓN DE UNA TORTILLA DE MAÍZ SUPLEMENTADA CON HARINA DE <i>Sphenarium purpurascens</i>	Gloria Vanessa Hernández-Palafox^{1*} y Hugo Rosales-Bravo ² .
TI13-INO-029-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	IDENTIFICACIÓN DE COLIFORMES TOTALES EN CARNE CRUDA DE CERDO EXPEDIDA EN EL MERCADO MUNICIPAL DE OXKUTZCAB, YUCATÁN.	Miriam Burgos Jiménez*, Jacinto Loeza Peraza, Omar Chan Cetina, Fany Ucán Rodríguez, Damaris Ortegón Rivero, Kary León Landeros.



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

Sala 3, Link: <https://padlet.com/someiccamexico/9m9hiuncpwfami7u>

Evaluadores: Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdéz (Moderadora)

Dr. Victor Manuel Toledo López (Moderador)

Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez

Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha Dra. Angeles Olvera Treviño

M. en A.P. María Esther Díaz Carrillo

M. en C. Ernesto Ramírez Moreno

Dra. Addy Leticia Zarza García

Dra. Guillermina Juárez Villalobos

Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI13-INGE-003-M	Ingeniería y Tecnología / Maestría	DESARROLLO DE CEREAL CONFITADO A BASE DE AMARANTO (AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS).	González Miguel Maria Esther M.C.,* Illescas Chávez Edgar M.C., Ascencio Ildefonso Magali IPA.
TI13-INGE-006-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	DESARROLLO DE UN YOGURT GRIEGO DE PLÁTANO ENRIQUECIDO CON FIBRA DE CASCARA DE PLÁTANO.	Yaqueline Gutiérrez Aguirre* , Juliána Elizabeth Gutiérrez Vallejo, Jared Maximiliano Venegas Manjarrez, Mayra Victoria Campos y Everardo Mares Mares
TI13-INGE-009-D	Ingeniería y Tecnología / Doctorado	EFFECTO DE LA ADICIÓN DE HIDROLIZADOS DE GELATINA DE PIEL BOVINA SOBRE LAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTE, TEXTURA Y COLOR EN EL PROCESAMIENTO DE CARNE DE POLLO.	Suleivys M. Nuñez* , 1, Constanza Cárdenas ² , Pedro Valencia ³ , Marlene Pinto ³ , Sergio Almonacid
TI13-INGE-018-D	Ingeniería y Tecnología / Doctorado	PELÍCULAS DE ALMIDÓN TERMOPLÁSTICO REFORZADAS CON NANOPARTÍCULAS PARA SU USO COMO EMPAQUE ACTIVO DE ALIMENTOS	Moo-Huchin Mariela ¹ , Fernández-Méndez Augusto Ricardo ² , Sauri-Duch Enrique ³ , Rios-Soberanis Carlos Rolando ⁴ , Moo-Huchin Victor Manuel ³ , Ramón-Canul Lorena Guadalupe³
TI13-INGE-051-D	Ingeniería y Tecnología/ Doctorado	NANOFIBRAS COMO VECTORES DE LIBERACIÓN CONTROLADA DE ACEITE ESENCIAL DE TOMILLO: POTENCIAL APLICACIÓN EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	R.M. González-Reza^{a,b,*} , M.L. Zambrano-Zaragoza ^a , H. Hernández-Sánchez ^b y David Quintanar-Guerrero ^c
TI13-INO-043-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	PERFIL FENOTÍPICO DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS AISLADAS DEL INTESTINO DE CAMARÓN <i>Penaeus vannamei</i>	*1Domínguez-Lagunes, S. , ¹ Castañeda-Ruelas G.M., ¹ Gámez-Bayardo, S., ¹ Romero-Quintana, J.G., ¹ Rendón-Maldonado, J.G., ¹ Jiménez-Edeza M.
TI13-INO-058-D	Inocuidad y calidad / Doctorado	CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA, EXTRACCIÓN Y ESTABILIDAD DE BETALÁINAS PROVENIENTES DE DOS VARIETADES DE TUNA (OPUNTIA FICUS-INDICA).	Carreón Hidalgo Juan Pablo* , Román Guerrero Angélica, Navarro Ocaña Arturo & Pérez Flores
TI13-FUN-004-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	BARRA DE CEREAL ENRIQUECIDA CON SANGRECITA DE CERDO Y BÍTER Y DEGUSTACIÓN EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS.	Vásquez Cabrera Flor Ysela* , Lozada-Urbano Michelle, Medina Castillo Jessica, Bendezú Ccanto Jessica y



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA CIENTÍFICO

Noviembre 2020 – marzo 2021

TI13-FUN-019-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	COMPOSICIÓN QUÍMICA Y PERFIL FITOQUÍMICO DE GALLETAS A BASE DE HARINA DE NONI (MORINDA CITRIFOLIA) Y HARINA DE PLÁTANO (MUSA PARADISIACA)	Brenda Ruiz Pineda* , Claudia Edith Millán Testa, Irma Baldovinos Leyva, Silvia Bustamante Polanco
TI13-FUN-036-M	Funcionalidad y nutrición / Maestría	EVALUACIÓN DE LA LIBERACIÓN DE CALCIO EN NANOESFERAS DE LACTOSUERO- XILOGLUCANO DE TAMARINDUS INDICA L.	Valeria Espíndola-Sotres ^{1,2} , Juana I. Rojas-Molina ¹ , Carlos T. Quirino-Barreda ² , Elsa Gutiérrez-Cortez ³ .
TI13-INGE -031-D	Ingeniería y Tecnología / Doctorado	OBTENCIÓN DE BIOPOLÍMEROS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS AGROALIMENTARIOS.	Guadalupe López-García* , Daniel Arizmendi Cotero ^b , Leobardo Manuel González Olivan ^a , Octavio Dublán-García. ^a
TI13-INGE-045-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	EFFECTO DEL POLISACÁRIDO MATRIZ EN LAS CINÉTICAS DE LIBERACIÓN DE TIMOL DESDE NANOPARTÍCULAS DE POLICAPROLACTONA.	Espejel-Blancas Mariela* , Zambrano-Zaragoza María L., González-Reza Ricardo M. y Quintanar-Guerrero David.
TI13-INGE-054-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	EFFECTO DEL ENVASADO NANO-ACTIVO CON ACEITE ESENCIAL DE LAVANDA EN LA CONSERVACIÓN DE MANGO FRESCO CORTADO.	Juan E. Hernández-Rodríguez* , María L. Zambrano-Zaragoza ^a , Alfredo Álvarez Cárdenas ^a , Ricardo M. González-Reza ^a , y David Quintanar-Guerrero ^b
TI13-INGE-059-L	Ingeniería y Tecnología/ Licenciatura	EFFECTO DE NANOPARTÍCULAS DE TOMILLO EN LA INHIBICIÓN DEL OSUCRECIMIENTO ENZIMÁTICO DE PURÉ DE AGUACATE.	Pérez Mendoza A.* , María L. Zambrano-Zaragoza, M. A. Cornejo Villegas y Alfredo Alvarez Cárdenas.
TI13-INO-020-D	Inocuidad y calidad / Doctorado	DIVERSIDAD GENÉTICA Y COMPORTAMIENTO FENOTÍPICO DE AISLADOS DE <i>Vibrio</i> spp OBTENIDOS DE UNA GRANJA ACUÍCOLA EN EL NOROESTE DE MÉXICO	¹ Gámez-Bayardo, S. , ¹ Castañeda-Ruelas G. M., ² Pacheco-Arjona R., ¹ Jiménez-Edeza M.
TI13-INO-033-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura	CARACTERIZACIÓN PRELIMINAR DE QUITINA Y QUITOSANO EXTRAIDOS DE CRISÁLIDA DE GUSANO DE SEDA (<i>Bombyx mori</i> L. HÍBRIDO PILAMO I).	¹ Gloria Edith Guerrero Alvarez* , ² Luz Marina Baena.
TI13-APO-035-L	Apoyo a la sociedad / Licenciatura	EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD Y FUNCIONAMIENTO DE LA COCINA INSTITUCIONAL DE UN HOSPITAL PÚBLICO EN PUEBLA	María José Román Pimienta* y Armida Patricia Porras Loaiza
TI13-FUN-060-L	Funcionalidad y nutrición / Licenciatura	ELABORACIÓN DE UNA PELÍCULA COMESTIBLE A PARTIR DE SUERO DE LECHE FERMENTADO POR <i>LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS</i> .	María Fernanda Contreras-López ^{*a} , Ofelia Araceli López-Mejía^b , Carlos Enrique Ochoa-Velasco ^a , Raúl Avila-Sosa ^a , Paola Hernández-Carranza ^a
TI13-INGE-044-M	Ingeniería y Tecnología/ Maestría	INFLUENCIA DE LA MASA MADRE DE MAÍZ EN EL INCREMENTO DE LA CALIDAD DEL PAN DE MAÍZ PERUANO.	Esteban Gutiérrez La Torre , Bettit Salvá Ruiz, Raúl Blas.