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 octubre-noviembre 2021

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimento

Memorias
Congreso Virtual CUCCAL 14
Octubre – noviembre 2021

¡Hola estimados asistentes al CUCCAL 14!

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

Comité editorial CUCCAL 14
M.V.Z. Coral Paz Lemus
Q.A. Esmeralda Paz Lemus
Q.A. Ameyalli Vazquez Hernández
Dra. Maria Armida Porras Loaiza
Dra. Ofelia Araceli López Mejía

El congreso Internacional CUCCAL 14 “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación”, celebrado en dos sesiones, la semana industrial del 28 al 30 de octubre y la semana científica del 25 al 27 de noviembre del 2021 en modalidad virtual.

Una parte importante de este magno evento es difundir el arduo trabajo de estudiantes e investigadores para promover una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos.

Nos enfocamos en 4 áreas de la Ciencia de Alimentos: 1) Procesamiento e Innovación, 2) Funcionalidad y Nutrición, 3) Inocuidad y Calidad y, 4) Apoyo a la Sociedad.

Se presentaron 30 trabajos de investigación en modalidad cartel y 4 en modalidad oral.

En este boletín encontraras los trabajos presentados durante el CUCCAL 14.

Estas memorias, sin duda actualizará a sus lectores en áreas prioritarias de interés, no sólo para aquellos profesionales de la Ciencia de Alimentos, sino para todos aquellos interesados en la producción, comercialización y consumo de alimentos. Por una sociedad reconocida nacional e internacionalmente, como aquella que fomenta y se compromete con la cultura de calidad en el consumo de alimentos, impulsemos la lectura con bases científicas.

Memorias
Congreso Virtual CUCCAL 14
Octubre – noviembre 2021

Sala 1 Enlace https://padlet.com/someiccacoordinacion/oelgba2jzzt4kjy8
Evaluadores:
Dr. Víctor Manuel Toledo López
Dra. Ofelia Araceli López Mejía
Q.A. Esmeralda Paz Lemus
Dr. Octavio Dublán García.
M.en C. Carmen García Calzadilla
Dra. Laura Josefina Pérez Flores
Dra. Maribel Robles Sánchez
Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdez
Dra. Alicia Reyes García

Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI14-FUN-002	Funcionalidad y nutrición / Doctorado	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO PARA IDENTIFICACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DE CORDIA DODECANDRA A D.C.	**Jiménez-Morales Karina***, Cuevas-Bernardino Juan C., Ayora-Talavera Teresa, Pech-Cohuo Soledad, Pacheco Neith
TI14-FUN-017	Funcionalidad y nutrición / Doctorado	EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE DEL EXTRACTO DE CÁSCARA DE Oxalis tuberosa PARA SU POSIBLE APLICACIÓN EN ALIMENTOS	**Dimas-López Denis de Jesús***, Piloni-Martini Javier, Soto-Simental Sergio, Ojeda-Ramírez Deyanira, Quintero-Lira Aurora, López-Palestina CésarUriel
TI14-INO-007	Inocuidad y calidad / Doctorado	OCURRENCIA DE AFLATOXINA M1 EN LECHE DE CABRA DEL ALTIPLANO MEXICANO	Gutiérrez Tolentino, R., **Pérez González, J.J.***, Schettino Bermúdez, B.S., Radilla Ramirez, C.C
TI14-INO-024	Inocuidad y calidad / Maestría	DISEÑO DE HERRAMIENTAS DE APOYO PARA EL EQUIPO DE INOCUIDAD EN EL DESARROLLO DEL PLAN HACCP DE UNA PyME	***Velázquez-Sánchez, L. M.,** Franco-Melazzini, W. V. y Francisco-Márquez, M
TI14-INO-005	Inocuidad y calidad / Maestría	EFECTO DE LA COMBINACIÓN DE HOJA DE AGUACATE (HA) Y UNA TEMPERATURA DE SUBPASTEURIZACIÓN (55°C) SOBRE EL CONTROL SIGNIFICATIVO DE LISTERIA MONOCYTOGENES NCTC 11194	Hernández-Cruz, V., Dublán-García, O. y **Minor-Pérez, H**
TI14-INGE-009	Ingeniería y tecnología / Maestría	CARACTERIZACIÓN DE JUGO DE BETABEL (Beta vulgaris L) FERMENTADO CON Lactobacillus plantarum	**Sara Cecilia González-Méndez**, César I. Beristain-Guevara, Luz A. Pascual-Pineda, Maribel Jiménez-Fernández
TI14-INGE-011	Ingeniería y tecnología / Licenciatura	DESARROLLO DE UN PROCESO DE PRODUCCIÓN DE JARABE A PARTIR DE MANGO (MANGIFERA INDICA) EMPLEANDO Y MODIFICANDO EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE AZÚCAR DE CAÑA	**LÓPEZ-VENTURA, O. M.1*,** RODRÍGUEZ-ROSALES A. A., GALINDO-RAMOS, G. SANTOS-PRUDENTE J.K.
TI14-APO-032	Apoyo a la Sociedad / Licenciatura	COMPARACIÓN EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN DE POBLACIÓN MEXICANA ANTES Y DURANTE LA PANDEMIA	**María del Rosario González-González*,** Omar González-Santiago, Myrna Laura Yeverino-Gutiérrez
TI14-FUN-016	Funcionalidad y nutrición /Maestría	COMPOSICIÓN PROXIMAL Y EVALUACIÓN FUNCIONAL IN VITRO	Martha Fabiola Martin del Campo-Solis*, Guillermo

		DE MESOSPERMO Y SALVADO DE VAINAS DE MEZQUITE (Prosopis laevigata)	Guzman Castañeda, Daniela YeseniaCarrillo-Pérez, Iván de la Rosa-Gutiérrez, Edgar Oswaldo Zaomora-González, Luis Alberto Martínez-Eufracio
TI14-FUN-023	Funcionalidad y nutrición /Maestría	ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA LÁCTEA SUPLEMENTADA CON LINALOOL.	Arely Joanna Chávez-Núñez*; Nora Esthela García-Treviño; Emilio Olivares-Sáenz; Gerardo Méndez-Zamora; Beatriz Adriana Rodríguez-Romero; Aurora de Jesús Garza-Juárez; Valeria Alejandra Aguirre Rodríguez
TI14-FUN-026	Funcionalidad y nutrición /Licenciatura	APROVECHAMIENTO DE LAS PROPIEDADES NUTRIMENTALES DE Columba livia.	Rita Novelo Góngora, Jacinto Loeza Peraza, Fany Ucán Rodríguez, Damaris Ortegón Rivero, Miriam Burgos Jiménez
TI14-INGE-018	Ingeniería y Tecnología /Maestría	Evaluación de películas comestibles de quitosano, agar y tomillo para mantener la calidad y vida de anaquel de frutos de aguacate 'Hass' durante su almacenamiento	Judith Fortiz-Hernández*, Víctor Rejón-Moo,Tomás J. Madera-Santana
TI14-INO-006	Inocuidad y calidad /Doctorado	PRESENCIA DE BIFENILOS POLICLORADOS (PCBS) EN LECHE ORGÁNICA PROCEDENTE DE UNA ZONA AGROINDUSTRIAL DE TUXPAN, VERACRUZ	Gutiérrez Tolentino, R., Pérez González, J.J.*, Schettino Bermúdez, B.S., RadillaRamirez, C.C
TI14-INO-025	Inocuidad y calidad /Licenciatura	NUEVO ETIQUETADO DE ALIMENTOS EN MÉXICO A DIEZ MESES DE SU IMPLEMENTACIÓN.	Myrna Laura Yeverino-Gutiérrez*, Yolanda Araceli Gracia-Vázquez, María del Rosario González-González
TI14-INGE-038	Ingeniería y Tecnología /Maestría	BIOMINERALIZACIÓN CON EXTRACTOS ACUOSOS DE SALVADO DE TRIGO: HACIA UN USO SOSTENIBLE DE SUBPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES	J.L. Zavala-Corrales; R.R. Balandrán-Quintana*; A.M. Mendoza-Wilson; J.A. Azamar-Barrios

Memorias
Congreso Virtual CUCCAL 14
Octubre – noviembre 2021

Sala 2 Enlace: https://padlet.com/someiccacoordinacion/Bookmarks
Evaluadores:
Dra. Ma. Armida Patricia Porras Loaiza
Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara
Dra. Ofelia Rouzaud Sández
Dra. Aurora de Jesús Garza Juarez
Dra. Addy Leticia Zarza García
M.en C. Pedro Soto Vazquez
Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha
Dra. Angeles Olvera Treviño
Dra. Guillermina Juarez Villalobos

Clave del trabajo ORAL.	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI14-INO-028	Inocuidad y calidad/ Licenciatura.	DISEÑO Y VALIDACIÓN IN SÍLICO DE UN JUEGO DE CEBADORES PARA LA IDENTIFICACIÓN DE MICROORGANISMOS PATÓGENOS ENALIMENTOS	Neftali Aray Peña López*, Mariana Denise Caudel Medrano, Ofelia Yadira Lugo Melchor*
TI14-FUN-013	Funcionalidad y nutricion / Maestría	EVALUACIÓN ANTIOXIDANTE Y FISICOQUÍMICA DE GERMINADO DEALPISTE	González Avila, C.*, Beristain Guevara, C.I., Pascual-Pineda L.A., Jiménez Fernández, M
TI14-INGE-010	Ingeniería y tecnología/ Maestría	MODIFICACIÓN QUÍMICA DE ALMIDÓN DE CHAYOTEXTLE MEDIANTEREACCIÓN DE ACILACIÓN	Morales-Santiago, C.I., Barradas-García O., Mendoza-López M.R., Beristain-Guevara, C.I., Pascual-Pineda, L.A., Jiménez-Fernández, M. *

Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI14-FUN-008	Funcionalidad y nutrición /Maestría	EFECTO DEL USO DE SURFACTANTES SOBRE LA EXTRACCIÓN DE POLIFENOLES UTILIZANDO ACEITE DE SOYA COMO SOLVENTE EN COPRODUCTOS AGROINDUSTRIALES DEL BENEFICIO DEL CAFÉ	Marco Antonio Santiago Ruiz*, Ignacio García Martínez, Alfonso Totosaus
TI14-FUN-014	Funcionalidad y nutrición /Doctorado	CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE EXTRACTO ACUOSO DE CANELA	María Fernanda Ríos Pérez*. Aurora Quintero Lira, Javier Piloni Martini, Raquel Cariño Cortés y Abigail Reyes Munguía
TI14-INO-027	Inocuidad y calidad /Licenciatura	IMPLEMENTACIÓN DE UN MÉTODO PARA EL AISLAMIENTO E IDENTIFICACIÓN DE BACILLUS CEREUS ENTEROTOXIGÉNICO EN PRODUCTOS DESHIDRATADOS.	Ariadna López Llamas, Mariana Denise Caudel Medrano, Ofelia Yadira Lugo Melchor
TI14-INO-033	Inocuidad y calidad /Doctorado	ANÁLISIS BROMATOLÓGICO DE COLIFLOR MORADA (BRASSICA OLERACEA VAR. BOTRYTIS GRAFFITI) CULTIVADA EN EL ESTADO DE HIDALGO	Jean Alejandro Vázquez García* Javier Piloni Martini, Aurora Quintero Lira, Sergio Soto Simental, Juan Ocampo López

TI14-INGE-042	Ingeniería y Tecnología /Licenciatura	ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURA Y APLICACIÓN DE UNA PELÍCULA COMESTIBLE CON MUCÍLAGO DE CHÍA	García-Aguilar Mayela y Caudillo-Ortega Norma Angélica*
TI14-INGE-003	Ingeniería y Tecnología /Maestría	MICROENCAPSULACIÓN LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LA-14 MEDIANTE SECADO POR ASPERSION	Orduña-Contreras, G.O., Flores-Andrade, E., Beristain C.I., Pascual-Pineda. L.A.,Jiménez-Fernández, M.
TI14-INGE-034	Ingeniería y Tecnología /Doctorado	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN ALIMENTO EXTRUIDO ELABORADO A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE MANGO (MANGIFERA INDICA) FORMULADO POR DISEÑO DE MEZCLAS	Esther Alicia Medina Rendon,*,Guadalupe María Guatemala Morales, Rosa Isela Corona González, Eduardo Padilla Camberos, Pedro Martín Mondragón Cortéz, Alma Hortensia Martínez Preciado, Enrique Arriola Guevara
TI14-INGE-015	Ingeniería y Tecnología /Maestría	CARACTERIZACIÓN QUÍMICA DE SISTEMAS MICELARES INVERSOS HECHOS A PARTIR DE ACEITE DE CANOLA, ÁCIDO OLEICO, LECITINA DE SOYA Y AGUA A TRAVÉS DE MICROSCOPÍA RAMAN	Gutiérrez-Saucedo Jenny Vanessa*, Gallegos-Infante José Alberto. , González-Laredo, Rubén Francisco, Rocha-Guzmán Nuria Elizabeth, Ochoa-Martínez Luz Araceli y Villanueva-Fierro Ignacio
TI14-FUN-021	Funcionalidad y nutrición /Doctorado	EVALUACIÓN DE ALMIDON RESISTENTE Y ALMIDÓN DE DIGESTIÓN LENTA DEL ALMIDÓN NATIVO DE YUCA (MANIHOT ESCULENTA) MODIFICADO POR PIRODEXTRINIZACIÓN Y MALTODEXTRINIZACIÓN	Hernández-Hernández, Maloy; Reyes-López Zeniff; Blé-Castillo, Jorge Luis; Juárez-Rojo Isela Esther; Ávila-Fernández Ángela; Olvera Hernández Viridiana
TI14-FUN-036	Funcionalidad y nutrición /Maestría	ANÁLISIS COMPUTACIONAL DE LOS MECANISMOS EJERCIDOS POR TRÍMEROS DE PROCIANIDINAS DE SORGO PARA INHIBIR EL RADICAL ANIÓN SUPERÓXIDO	Ana María Mendoza-Wilson*, René Renato Balandrán-Quintana, José Luis Cabellos
TI14-FUN-040	Funcionalidad y nutrición /Doctorado	OPTIMIZACIÓN DE LA RADIACIÓN UV-A LED SOBRE EL CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN BROTES DE SORGO (SORGHUM BICOLOR L. MOENCH).	Ruiz Hernández Alan Amado*, Rouzaud Sández Ofelia, Frías Arevalillo Juana, Ayala Zavala Fernando, Astiazarán García Humberto, Robles Sánchez Maribel
TI14-INO-019	Inocuidad y calidad /Maestría	PRACTICAS DE HIGIENE EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CHOCOLATE ARTESANAL PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD EN UNA COOPERATIVA.	*López Pérez Amanda de los Angeles, Ricalde de Carrillo Jorge Iván y Francisco-Márquez Misaela
TI14-INO-035	Inocuidad y calidad /Doctorado	EFECTO DEL MATERIAL DEL ENVASE SOBRE LA GANANCIA DE HUMEDAD EN CEREAL DE DESAYUNO	Ruiz Rosa Isela, López Morales Ilse Paola, Santiago Gómez Mirna Patricia
TI14-INO-044	Inocuidad y calidad /Licenciatura	DETECCIÓN DE Listeria monocytogenes EN PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS MEDIANTE LA PCR DEL GEN hly DE LA LISTERIOLISINA.	Fanny Concha Valdez*, Ángel Caamal Ley, Miguel Puc Franco, Alberto Vargas González y Escobedo Ortegón Javier