

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 2022

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



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

¡Hola estimados asistentes al CUCCAL 15!

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 15

M.V.Z. Coral Paz Lemus

Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Q.A. Liliana Viguera Adame

Dra. Maria Armida Porras Loaiza

Dra. Ofelia Araceli López Mejía

El congreso Internacional CUCCAL 15 “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación”, por primera vez celebrado en tres sesiones, la semana científica del 27 al 29 de octubre del 2022, la semana industrial-regulatoria del 17 al 19 de noviembre del 2022 y por primer año el foro de divulgación de la ciencia el 4 de diciembre del 2022 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 38 trabajos de investigación en modalidad cartel, 3 en modalidad oral y 6 ponencias de trabajos de investigación en el foro de divulgación de la ciencia.

En este boletín encontraras los trabajos presentados durante el CUCCAL 15.

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.



Octubre - noviembre 2022

Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

Trabajos de investigación modalidad cartel: Sala 1.

Carteles y extensos disponibles: <https://padlet.com/coordinacion130/omcv154lme5c69oe>

Evaluadores:

Dr. Víctor Manuel Toledo López

Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Dra. Mirna Patricia Santiago Gómez

Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara

M. en C. Raquel Ortega Muñoz

Dra. Olga del Carmen Velázquez Madrazo

Dra. Laura Josefina Perez Flores

Dr. Octavio Dublan García

M. en C. Carmen Garcia Calzadilla

Dra. Ofelia Rouzaud Sandez.

Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI15-FUN-001-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura.	ELABORACIÓN DE QUESO PANELA CON INCORPORACIÓN DE TOMATE EN POLVO.	Chalé Sánchez A.J. ; Vargas y Vargas, M.L.; Tamayo Cortes, J.A.; Pacheco Medina, C.E.; ¹ Toledo López V.M.
TI15-FUN-002-M	Funcionalidad y nutrición/ Maestría.	EFFECTO DEL EXTRACTO ACUOSO DE CHRYSOPHYLLUM CAINITO EN LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, BIOLÓGICAS Y SENSORIALES DE UN YOGURT DURANTE SU ALMACENAMIENTO.	Burgos-Pino, J* , Moo-Huchim, V., Vargas-y-Vargas, L Y Toledo-López, V.
TI15-FUN-004-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura.	CARACTERIZACIÓN FUNCIONAL Y NUTRICIONAL DE ARROZ MORADO (Oryza sativa violácea).	Erika Itzel Soto Cortes, Javier Eduardo Ventura Martínez, Lourdes Esperanza Aragón Morales y Claudia Edith Millán Testa.
TI15-INO-007-L	Inocuidad y calidad / Licenciatura.	IDENTIFICACIÓN MEDIANTE SECUENCIACIÓN DE LOS GENES ASOCIADOS A LA TOLERANCIA DE METALES PESADOS EN CEPAS DE Listeria monocytogenes Y Listeria seeligeri	Luque Camacho, C. A. , Jiménez Edeza, M., Castañeda Ruelas, G. M.
TI15-INGE-010-L	Ingeniería y tecnología/ Licenciatura.	FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE UN SUPLEMENTO ALIMENTICIO EN POLVO PARA CONSUMO HUMANO A PARTIR DE YACA (Artocarpus heterophyllus).	Arelly Contreras-Meza , Luz del Carmen Pérez-Cruz, Adilene Herrera-Alarcón, Kate Astrid De la Sancha-Celestino, Citlali Guadalupe Astudillo-Zacarías, Sergio Enrique Bravo de los Santos.
TI15-FUN-024-D	Funcionalidad y nutrición/ Doctorado	FUNCIONALIDAD DEL CONTENIDO INTRACELULAR DE BACTERIAS POTENCIALMENTE PROBIÓTICAS AISLADAS DE HUAUZONTLE.	Adrián Hernández Mendoza, Lourdes Santiago López , Hugo S. Garcia, Aarón F. González Córdova, Belinda Vallejo-Córdova.
TI15-FUN-025-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura.	CUANTIFICACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS EN CONCENTRADO DE AGUAMIEL PROVENIENTE DE Agave salmiana.	Guadarrama García Ana Irene , Mendoza Mendoza Bethsua, Estrada Fernández Ana Guadalupe, Monter Juárez Francisco, Romero López María del Rosario
TI15-FUN-026-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura	ELABORACIÓN DE QUESO BOTANERO FUNCIONAL ENRIQUECIDO CON ZANAHORIA.	Huerta Cervantes, S. ; Pacheco Medina, C.E.; Vargas y Vargas, M.L.; Toledo López V.M.

Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

TI15-INGE-028-L	Ingeniería y tecnología/ Licenciatura.	APLICACIÓN DE UN MUCILAGO A BASE DE Aloe vera L. PARA AUMENTAR LA VIDA DE ANAQUEL DE JITOMATE Solanum lycopersicum L.	Moreno Guerrero, H.G. , Damián Reyna, A.A., Martínez García, M., Reyes Robles, A.L.
TI15-INGE-029-L	Ingeniería y tecnología/ Licenciatura.	INCORPORACIÓN DE POLVOS DE CÁLIZ DE JAMAICA Y DE BAGAJO DE CERVEZA GASTADOS EN WAFFLES: EFECTO DE LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO.	García Muñoz, X. C. , Romo Zamarrón, K. F., Ávila Ruvalcaba, G., Ramírez Carrillo, R. E. & Perez Cabrera, L. E.
TI15-FUN-032-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura	EFECTO DE LA FERMENTACIÓN EN LA LIBERACIÓN DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS EN SALVADO DE TRIGO Y SU ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE.	Ramos-Enríquez, J.R. ; Encinas-Muñiz, L., Del Toro-Sánchez, C.L., Graciano-Verdugo, A.Z., Tapia-López, J.A.
TI15-FUN-033-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura	ELABORACIÓN DE PASTEL PIMIENTO FUNCIONAL CON INCORPORACIÓN DE ZANAHORIA.	Durán Lainez, A. L., Toledo López, V. M. , Pacheco Medina, C. E.

Trabajos de investigación modalidad cartel: Sala 2.

Carteles y extensos disponibles: <https://padlet.com/coordinacion130/f15v6ssd131e8dz4>

Evaluadores:

Dra. María Armida Patricia Porras Loaiza

Dra. Ofelia Araceli López Mejía

Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha

Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdéz

Dra. Addy Leticia Zarza García

Dr. Jesús Fernando Montiel Aguirre

Dra. Guillermina Juárez Villalobos

Dra. Rosario Maribel Robles Sánchez

Dra. María de los Ángeles Olvera Treviño

Clave del trabajo.	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI15-FUN-012-M	Funcionalidad y nutrición/ Maestría.	MICROENCAPSULADOS DE EXTRACTOS DE JITOMATE CHERRY (SOLANUM LYCOPERSICUM VAR. CERASIFORME) RICOS EN LICOPENO Y COMPUESTOS FENÓLICOS MEDIANTE UNA COACERVACIÓN COMPLEJA.	Yarely Espinoza Ramírez; Raúl Salas Coronado; Norma Francenia Santos Sánchez.
TI15-APO-013-L	Apoyo a la sociedad/ Licenciatura	ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN SENSORIAL DE TAMALES NEJOS, UN ALIMENTO TRADICIONAL EN LAS REGIONES DEL ESTADO DE GUERRERO.	Alejandra Flores Castro, José Angel Román Brito, Arantxa Cobo Remis , Isaías Peláez Peláez, Adriana Galicia Sosa y Lorena Landa Habana
TI15-INGE-014-L	Ingeniería y tecnología/ Licenciatura.	CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE ESENCIAL DE Citrus aurantium CULTIVADA EN OXKUTZCAB, YUCATÁN.	Filogonio Chán-López, Miriam Burgos-Jiménez, Jacinto Loeza-Peraza, Carolina Montejo-Peraza, Francisco Romero-Cimé, Cecilia Manzanilla-Canché .
TI15-FUN-015-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura	DESARROLLO DE UN YOGUR A PARTIR DE DOS VARIEDADES DE Manilkara zapota.	Damaris Ortigón-Rivero, Addy Medrano-Navarrete, Miriam Burgos-Jiménez, Jacinto Loeza-Peraza, María Aviles-Medina
TI15-FUN-016-L	Funcionalidad y nutrición/ Licenciatura.	ELABORACIÓN DE UNA BEBIDA FUNCIONAL A PARTIR DE Enterolobium cyclocarpum.	Miriam Burgos Jiménez, Jacinto Loeza Peraza, Pedro González Pech , Carolina Montejo-Peraza.
TI15-INGE-017-L	Ingeniería y tecnología/ Licenciatura.	DESARROLLO DE UNA BOTANA HORNEADA TIPO CHURRITO A BASE DE HARINAS DE MAÍZ Y	Diana Quiroz Ayala , Fabiola Hernández Hernández, Marlitt Sánchez Cruz, Mirna Patricia

Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

			DE Moringa oleífera.	Santiago Gómez, Alma Yadira Salazar Govea.
TI15-INGE-020-L	Ingeniería tecnología/ Licenciatura.	y	DESARROLLO DE GALLETAS A BASE DE CÁSCARA DE UN FRUTO TROPICAL.	Jennifer Michell Gallegos Chan , Raquel Estrella Barrón, Addy Leticia Zarza García.
TI15-FUN-021-L	Funcionalidad nutrición/ Licenciatura.	y	ELABORACIÓN DE SALAMI FUNCIONAL CON INCORPORACIÓN DE ZANAHORIA.	Rosado Loria N.A.; Pacheco Medina, C.E.; Vargas y Vargas, M.L.; Toledo López V.M.
TI15-APO-022-L	Apoyo a la Sociedad/ Licenciatura.		AISLAMIENTO DE Escherichia coli EN POBLADORES DE UNA COMUNIDAD DE ALTA MARGINACIÓN DE YUCATÁN.	Fanny Concha Valdez , Angel Caamal Ley, Miguel Puc Franco, Mario Heredia Navarrete, Alberto Vargas González.
TI15-INGE-042-L	Ingeniería tecnología/ Licenciatura.	y	DESARROLLO DE GOLOSINAS GELIFICADAS SUSTITUIDAS CON BAGAZO GASTADO DE CERVECERÍA.	Mares Zapata, V., García Muñoz, X. C., Rivera Trejo, M., Romo Zamarrón, K. F., Ramírez Carrillo, R. E. & Perez Cabrera, L. E.
TI15-INO-043-M	Inocuidad y calidad/ Maestría.		COMPUESTOS BIOACTIVOS COMO MARCADORES DE ORIGEN GEOGRÁFICO DE LA MIEL.	Armijo Martínez Samantha , Paniagua Vega David, Lucio Gutiérrez Juan Ricardo, Saucedo Yáñez Alma L., Garza Tapia Marsela, Castro Ríos Rocío, Waksman de Torres Noemí, Cavazos Rocha Norma.
TI15-INGE-045-M	Ingeniería tecnología/ Maestría.	y	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE CÁSCARA DE TUNA ROJA.	Obando-Galicia Yoyce Tania , Totousaus-Sánchez Alfonso.
TI15-INGE-046-L	Ingeniería tecnología/ Licenciatura.	y	DETERMINACIÓN DE PÉRDIDAS DE PRESIÓN EN UN LECHOS EMPACADOS.	Hernández Ordaz Brian D. , Cancio-Viveros Alma V, Rafael A. Angel Cuapio, Gastón Martínez-de Jesús.
TI15-INGE-047-L	Ingeniería tecnología/ Licenciatura.	y	OBTENCIÓN DE ISOTERMAS DE ABSORCIÓN EN MUESTRAS DE ARROZ HÚMEDO.	Hernández Ordaz Brian D. , Molina Jaramillo Ivan V, Diaz Medina Alejandro, Rafael A. Angel Cuapio, Gastón Martínez-de Jesús.

Trabajos de investigación modalidad oral.

Presentación y extensos disponibles: <https://padlet.com/coordinacion130/f15v6ssd131e8dz4>

Clave del trabajo	Área temática /Nivel	Título	Autores
TI15-INGE-035-D	Ingeniería y tecnología/ Doctorado.	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DE MEZCLAS BINARIAS CON GOMA Y GALACTOMANANO DE MEZQUITE (Prosopis spp.).	Perla Guadalupe Armenta Aispuro* , Ofelia Rouzaud Sáñez, Yolanda Leticia López Franco, José Luis Cárdenas López, Jaime Lizardi Mendoza, Cristina M. Rosell.



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

Extensos presentados en el FORO DE DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA.

Extensos disponibles: <https://padlet.com/coordinacion130/f15v6ssd131e8dz4>

Área temática /Nivel	Título	Autores
Funcionalidad y nutrición.	MECANISMOS DE ACCIÓN DE LOS PROBIÓTICOS.	Magali Isabel Pineda Campos , Ofelia Araceli López Mejía, Paola Hernández Carranza.
Apoyo a la sociedad.	EMPODERAMIENTO DE LA POBLACIÓN EN EL ÁMBITO DE SALUD POR MEDIO DE LA ADQUISICIÓN Y CORRECTA APLICACIÓN DE LA ALFABETIZACIÓN ALIMENTARIA.	Mirna Elizabeth Santos Lara , David Moreno Garcia, Hernandez Garcia Natalia.
Inocuidad y calidad.	LEVELS OF AFLATOXIN M1 IN BREAST MILK OF LACTATING MOTHERS IN MONTERREY, MEXICO: EXPOSURE AND HEALTH RISK ASSESSMENT OF NEWBORNS.	Rogelio Salas , Nallely Acosta, Aurora de Jesús Garza, Alexandra Tijerina, Roberto Dávila, Zacarías Jiménez-Salas, Laura Otero, Mirna Santos and Antonio-José Trujillo.
Ingeniería y tecnología.	SELECCIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES, REFORMULACIÓN Y PROCESAMIENTO PARA CONSEGUIR LA ESTRUCTURA Y FUNCIÓN DEL PAN.	Francelia Moreno Ochoa, Rebeca Vega Littlewood, Alán Pavlovich Abril, Ana María Calderón de la Barca y Ofelia Rouzaud Sáñez .
Inocuidad y calidad.	IMPORTANCIA ACTUAL DE Bacillus cereus EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.	Velázquez Madrazo, O.C y B. Sánchez Osorio.
Ingeniería y tecnología.	FORMULACIÓN DE UNA MEZCLA ALIMENTICIA DE HARINA DE MAÍZ (Zea mays), ENRIQUECIDA CON SUBPRODUCTO DE MARACUYÁ (Passiflora edulis).	Cabañas García Guadalupe Lizbeth, González Pérez Yulisa Itzel, Castillo Carmona Irma .



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

PROGRAMA CIENTÍFICO Jueves 27 de octubre 2022

8:30 - 9:00 BIENVENIDA

9:00 - 10:00 Conferencia Magistral de Apertura.

Moderadora: Rosario Maribel Robles Sánchez.

Alimentos funcionales y Gastro Protección

Dr. Manuel Viuda Martos

Universidad Miguel Hernández de Elche

Alicante, España.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Moderadora: Addy Leticia Zarza García.

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:20	Nanopartículas funcionales en cáscaras de frutos tropicales para terapia del cáncer Dr. José Alberto Mendoza Espinosa Universidad de San Diego California UCSD
10:20 - 10:30	Sesión de preguntas y respuestas
10:30 - 10:50	Alimentos Funcionales y su efectividad en el tratamiento de alteraciones relacionadas con mala nutrición infantil M en C Enrique Barbosa Martín Facultad de Química UNAM
10:50 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.

11:00 - 11:15 RECESO.



Octubre - noviembre 2022



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

11:15 - 12:15 Panel: Construyendo la cadena de Suministro sostenible

Moderadores: María Armida Patricia Porrás Loanza, Mirna Elizabeth Santos Lara, Rosario Maribel Robles Sánchez

Horario	Ponente y tema:
11:15 - 11:30	La inocuidad alimentaria en la construcción de la cadena de suministros Dra. Beatriz Mejía UDLAP
11:30 - 11:45	Sistemas sostenibles para una alimentación saludable Dr. Pedro Cesar Cantú Martínez Universidad Autónoma de Nuevo León
11:45 - 12:00	Retos de la comercialización de alimentos orgánicos en México. Dr. José Luis García Hernández UJED
12:00 - 12:15	Sesión de preguntas y respuestas.

12:15 - 12:30 RECESO.

12:30 - 14:30 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD CARTEL.

Viernes 28 de octubre 2022

9:00 - 10:00 Conferencia Magna Internacional

Moderadora: Mirna Elizabeth Santos Lara

Tecnología de altas presiones, su fundamento y aplicación como alternativa al proceso térmico de la leche y productos lácteos.

Dr. Antonio José Trujillo Mesa
Universidad Autónoma de Barcelona



Octubre - noviembre 2022



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Moderadora: Laura Josefina Pérez Flores

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:20	Aprovechamiento de subproductos de la pesca Dra. Keiko Shirai Matsumoto Universidad Autónoma Metropolitana Iztapalapa México.
10:20 - 10:30	Sesión de preguntas y respuestas.

Moderadora: Mirna Elizabeth Santos Lara.

Horario	Ponente y tema:
10:30 - 10:50	Efectos de la pandemia y guerra en el abasto de alimentos Dr. Manuel López Cabanillas Lomelí Universidad Autónoma de Nuevo León México.
10:50 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.

11:00 - 11:30 RECESO.

11:30 - 12:30 CONFERENCIAS TEMATICAS

Moderadora: Ofelia Araceli López Mejía

Horario	Ponente y tema:
11:30 - 11:50	Pasteurización y desinfección de alimentos con calentamiento dieléctrico Dra. María Elena Sosa Morales Departamento de Alimentos Universidad de Guanajuato
11:50 - 12:00	Sesión de preguntas y respuestas.



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

Moderadora: María Armida Patricia Porras Loaiza

Horario	Ponente y tema:
12:00 – 12:20	Funcionalidad física y fisiológica de ingredientes prehispánicos en panificación Dra. Ana Maria Calderón de la Barca CIAD, Sonora.
12:20 - 12:30	Sesión de preguntas y respuestas.

12:30 - 12:45 RECESO

12:45 - 14:45 **SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD CARTEL.**

Sábado 29 de octubre 2022

9:00 - 10:00 **CONFERENCIA MAGNA**

Por confirmar

10:00 - 11:00 **CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Moderadora: Ofelia Araceli López Mejía

Horario	Ponente y tema
10:00 - 10:20	Utilización de subproductos de origen vegetal para dar valor agregado a los alimentos Dr. Carlos Enrique Ochoa Velasco BUAP Facultad de Ciencias Químicas
10:20 – 10:30	Sesión de preguntas y respuestas



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

Moderador: Víctor Manuel Toledo López

Horario	Ponente y tema
10:30 - 10:50	Aprovechamiento de residuos de frutas tropicales para el diseño de alimentos funcionales Dr. Víctor Moo Huchin Instituto tecnológico de Mérida
10:50 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.

Moderadora: María Armida Patricia Porra Loiza

Horario	Ponente y tema
11:00 – 11:20	Revalorización de las Lías del Cava una estrategia para mejorar la seguridad de derivados cárnicos fermentados. Dr. Salvador Hernández Macías Universidad de Guadalajara
11:20 - 11:30	Sesión de preguntas y respuestas.

11:30 - 11:45 RECESO.

11:45 - 12: 30 Entrega de reconocimientos

12:30 - 12:50 **Clausura del programa científico**



Octubre - noviembre 2022



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

PROGRAMA INDUSTRIAL-REGULATORIO Jueves 17 de noviembre 2022

8:30 - 9:00 BIENVENIDA

9:00 - 10:00 CONFERENCIA MAGNA DE APERTURA

Moderadores: Marco Antonio León Félix /Esmeralda Paz Lemus

Avances en la digitalización de la industria alimentaria.

M.Sc Alexander Maroto

ECOLAB, Costa Rica.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS REGULACION EN MÉXICO

Moderadoras: Mildred Villanueva / Esmeralda Paz Lemus

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:40	La regulación en el sector de la confitería en México, alcances y limitaciones. Q.A. Erika Reyes Caudillo Deimos Consulting Group, México.
10:40 - 10:45	Sesión de preguntas y respuestas.

10:45- 11:00 RECESO.

Horario	Ponente y tema:
11:00 - 11:40	Regulación en la industria alimentaria ayer, hoy y mañana. I.A. Beatriz Pelayo Vicepresidencia de Normalización Cámara Nacional de la Industria de la Transformación
11:40 - 11:45	Sesión de preguntas y respuestas.



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

11:45 - 12:15 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.

Moderadores: Ofelia Araceli López Mejía / Octavio Dublán García

Horario	Ponente y tema:
11:45 – 11:55	<p>MICROENCAPSULACIÓN POR COACERVACIÓN COMPLEJA DE EXTRACTOS DE STENOCEREUS PRUINOSUS, EMPLEANDO PROTEÍNA Y ACEITE DE CACAHUATE.</p> <p>Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Nivel Maestría.</p> <p>Juan Carlos Barragán Ambrosio*; Norma Francenia Santos Sánchez, Raúl Salas Coronado</p> <p>Universidad Tecnológica de la Mixteca</p>
11:55 - 12:00	Sesión de preguntas y respuestas.
12:00 – 12:10	<p>CARACTERÍSTICAS TECNOFUNCIONALES DE MEZCLAS BINARIAS CON GOMA Y GALACTOMANANO DE MEZQUITE (Prosopis spp.)</p> <p>Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Nivel Doctorado.</p> <p>Perla Guadalupe Armenta Aispuro*¹, Ofelia Rouzaud Sáñez¹, Yolanda Leticia López Franco², José Luis Cárdenas López¹, Jaime Lizardi Mendoza², Cristina M. Rosell³.</p> <p>¹Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora. México. ²Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo AC, Hermosillo. México. ³Food and Human Nutrition Science. Universidad de Manitoba, Winnipeg, Canadá.</p>
12:10 – 12:15	Sesión de preguntas y respuestas.
12:15 – 12:25	<p>CONSUMO DE GERMINADOS Y PERCEPCIÓN DE SUS PROPIEDADES SALUDABLES EN UNA REGIÓN DEL NOROESTE DE MÉXICO</p> <p>Funcionalidad y Nutrición. Nivel Doctorado.</p> <p>Alan Amado Ruiz Hernández*¹, Fernando Ayala Zavala², Ofelia Rouzaud Sáñez¹, Juana Frias³, Humberto Astiazarán-García¹ y Rosario Maribel Robles Sánchez¹.</p> <p>¹Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora, ²Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. unidad Hermosillo, ³Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición Madrid, España.</p>
12:25 – 12:30	Sesión de preguntas y respuestas.

12:30 Cierre de la sesión



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

PROGRAMA INDUSTRIAL-REGULATORIO Viernes 18 de noviembre 2022

9:00 - 11:45 **Diseño Higiénico EHEDG**

Moderadores: Marco Antonio León Félix / Mirna Elizabeth Santos Lara /Gerardo Valderrama

Horario	Ponente y tema:
9:00 – 9:40	Beneficios de DH para mejorar la productividad Alexander Maroto AT EHEDG, Costa Rica.
9:40 – 9:55	Sesión de Preguntas
9:55 – 10:35	Marissa Padula EHEDG, Brasil
10:35 – 10:50	Sesión de preguntas
10: 50– 11:30	Impacto del Diseño Higienico en la limpieza en seco Victor Villasana Candidato AT EHEDG, EUA.
11:30 – 11:45	Sesión de preguntas

11:45 - 12:00 RECESO.

12:00 – 13:00 **CONFERENCIAS TEMÁTICAS**

Moderadores: Aaron Fernando González Córdova / Esmeralda Paz Lemus

Horario	Ponente y tema:
12:00 – 12:50	Resiliencia alimentaria en México durante la pandemia de COVID 19 Dr. Abraham Wall Medrano Universidad Autónoma de Ciudad Juárez México
12:50 – 13:00	Sesión de preguntas y respuestas.

13:00 Cierre de la sesión



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

PROGRAMA INDUSTRIAL-REGULATORIO Sábado 19 de noviembre 2022

9:00 - 10:00 CONFERENCIA MAGNA DE CIERRE

Moderadores: Edgar Illescas Chavez / Esmeralda Paz Lemus

Las empresas mexicanas y su aportación para cumplir los ODS 2030

Lic. Lesly González Montaña Cargill
México.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Moderadores: María Armida Patricia Porras Loaiza / Esmeralda Paz Lemus

Horario	Ponente y tema
10:00 – 10:40	Liderazgo en las empresas de alimentos para el cumplimiento regulatorio y la garantía de inocuidad y calidad Ing. Quetzalcoatl Méndez Díaz Nutresa S.A. de C.V. México
10:40 – 10:50	Sesión de preguntas y respuestas

10:50 - 11:10 RECESO.

11:10 - 13:15 PANEL : Casos de éxito en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad y soluciones de diseño higiénico.

Moderadores: Esmeralda Paz Lemus / Gerardo Valderrama / Marco Antonio León Félix

Horario	Ponente y tema
11:10 - 11:40	Pisos higiénicos, una inversión para la inocuidad Priscila Hernández Garbalena STONHARD Sección Regional EHEDG México
11:40 – 11:50	Sesión de preguntas y respuestas



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

11:50 – 12:20	Drenajes inteligentes para garantizar la inocuidad Silvestre Uribe BLÜCHER Sección Regional EHEDG México
12:20 – 12:30	Sesión de preguntas y respuestas
12:30 – 13:00	Casos de éxito en la fabricación de equipos Higiénicos en acero Inoxidable Dr. Marcos Torres López Taller el Venado Sección Regional EHEDG México
13:00 – 13:10	Sesión de preguntas y respuestas

13:10 - 13:15 ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.

13:15 - 13:30 CLAUSURA DEL CONGRESO CUCCAL 15



Octubre - noviembre 2022