

ISSN-2007-9613

Congreso Internacional **CUCCAL 16**

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



Boletín Informativo

Trabajos Libres de Investigación: In Extenso

Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.

Hacia una Cultura de Calidad en el Consumo de Alimentos "CUCCAL"



¡Hola estimados asistentes al CUCCAL 16!

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 16

Q.A. Rocío Berrocal Olvera

Q.A. Esmeralda Paz Lemus

Q.A. Liliana Viguera Adame

El congreso Internacional CUCCAL 16 “Sobre Inocuidad, Calidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación”, se llevó a cabo del 18 al 20 de octubre del 2023 en el Instituto Tecnológico de Mérida y por segundo año el foro de divulgación de la ciencia se llevó a cabo el 18 y 25 de noviembre del 2023 en modalidad virtual.

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

Nos enfocamos en 4 áreas de la Ciencia de Alimentos; 1) Inocuidad y Calidad, 2) Funcionalidad y Nutrición, 3) Ingeniería y tecnología de alimentos y, 4) Apoyo a la sociedad.

Se presentaron 68 trabajos de investigación en modalidad cartel. En este boletín encontrarás los trabajos presentados durante el CUCCAL 16.

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





Trabajos de investigación modalidad cartel: miércoles 18 de octubre 2023

Extensos disponibles: <https://es.padlet.com/coordinacion130/congreso-internacional-cuccal-16-46iba062slhf6dsm>

Evaluadores:

- Dr. Víctor Manuel Toledo López
- Dra. Ofelia Araceli López Mejía
- Q.A. Esmeralda Paz Lemus
- Dr. Octavio Dublán García.
- Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdez
- Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara
- Dra. Aurora de Jesús Garza Juárez
- Dra. Addy Leticia Zarza García
- Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha
- Dra. Olga del Carmen Velázquez Madrazo
- Dr. David Paniagua Vega
- Dra. María Esther González Miguel
- Dr. Tomás J. Madera Santana
- Dr. Mariano García Garibay
- Dr. José Arturo Olguín Rojas

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INGE-001-D	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Doctorado	EFEECTO DE LA LUZ LED EN LA PRODUCCIÓN DE ISOFORMAS DE LACASA DE <i>Pleurotus ostreatus</i>	Sac Nichte Salgado Castillo*, Joaquín Alberto Pérez Cruz, Jorge Soriano Santos
TI16-INGE-002-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	ESTUDIO PRELIMINAR DE ENZIMAS PROTEOLÍTICAS OBTENIDAS DEL INTESTINO DE MERO NEGRO (<i>MYCTEROPERCA BONACI</i>)	Mayra Danae Balam Valencia*, Mónica Sánchez González y Santiago Gallegos Tintoré
TI16-INO-003-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	BIOACCESIBILIDAD DE ORUJO DE UVA CON LAS MEJORES: CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, BROMATOLÓGICAS, FÍSICOQUÍMICAS Y FITOQUÍMICAS	Romo Zamarrón, K. F*, García Muñoz, X. C., Rivera Trejo, M., Guzmán Martín, R., Ramírez Carrillo, R. E. Pérez Cabrera, L.E.
TI16-INGE-004-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACIÓN DE LA ACEPTACIÓN SENSORIAL DE NIEVE DE MANGO ADICIONADA CON MUCÍLAGO DE FLAMBOYÁN	Alcántara-Gómez, L.1*, Infante-Leyva, D.1, Castellanos-May, T.1, Ciau-Solís, N.1, Alcalá-Escamilla, K.I.2, Chel-Guerrero, L.3, Sandoval-Peraza, V.M.1
TI16-FUN-005-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE KÉFIR EN INDIVIDUOS SANOS Y SU REPERCUSIÓN EN LA FUNCIÓN GASTROINTESTINAL	Jiménez-Montalvo, T.*1, Pacheco-Ortegón, V.1, Torres-Guzmán, A.1, Pech-Pinto, K.1, Romero-Cua, G.1, León-Marín, F.1, Alcalá-Escamilla, K.I.2, Sandoval-Peraza, M.1





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-FUN-006-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ELABORACION DE PASTAS ALIMENTICIAS CON POTENCIAL FUNCIONAL APARTIR DE LA HARINA DE RAMON (<i>BROSIMUM ALICASTRUM SWARTZ</i>) Y MACAL (<i>XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM</i>)	*Gómez-Robles, Yessica Montserrat ; Chan-Uc, Delfina Margarita ; Rodríguez-Ávila, Norma Laura; Guerrero-Turriza, Héctor Octavio; Canul-Ramón, Lorena Guadalupe.
TI16-FUN-007-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL MUCÍLAGO NATIVO EXTRAÍDO DE SEMILLAS DE FLAMBOYÁN EN LA ABSORCIÓN DE GLUCOSA POSPRANDIAL	Castellanos-May, T.1* , Rodas-Galeas, L.1, Alcántara-Gómez, L.1 , Infante-Leyva, D.1, Ciau-Solís, N.1, Alcalá-Escamilla, K.I.2, Sandoval-Peraza, V.M.1
TI16-FUN-008-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	APROVECHAMIENTO DE SEMILLAS DE RAMÓN (<i>BROSIMUM ALICASTRUM SWARTZ</i>) Y MACAL (<i>XANTOSOMA SAGITTIFOLIUM</i>) PARA ELABORACIÓN DE GRANOLA CON POTENCIAL FUNCIONAL.	* Escamilla-Balán, Sharon Esteffany ; Chan-Uc, Delfina Margarita ; Rodríguez-Ávila, Norma Laura; Avilés-Ramírez, Gerardo Alfonso; Canul-Ramón, Lorena Guadalupe.
TI16-FUN-010-D	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Doctorado	EXTRACCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LAS PROTEÍNAS PRESENTES EN CONCENTRADOS DE MAÍZ (<i>ZEA MAYZ L.</i>) DE ALTA CALIDAD (<i>QPM</i>).	Garrido-Balam, M.1* , David Betancur-Ancona1, Arturo F. Castellanos-Ruelas1, Yolanda Moguel-Ordóñez2 y Luis Chel-Guerrero1.
TI16-FUN-011-D	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Doctorado	PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DE LOS CONCENTRADOS PROTEICOS DE MAÍZ CON PROTEÍNAS DE ALTA CALIDAD (<i>QPM</i>) (<i>ZEA MAYS L.</i>)	Garrido-Balam, M.1* , Luis Chel-Guerrero, L. 1, Rodríguez-Canto, W.1, Yolanda Moguel-Ordóñez, Y.2, Jorge Alonso Uribe-Calderón, J.A.3, Betancur-Ancona, D.1.
TI16-INGE-012-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	ESTUDIO COMPARATIVO DE EXTRACTOS ANTIOXIDANTES A PARTIR DE MENTA, HIERBABUENA, JENGIBRE Y CÚRCUMA: MÉTODO DE EXTRACCIÓN Y MATERIA PRIMA	Sandra Sánchez-Venteñoa, Ana Gabriela Morachis-Valdeza , Karinne Saucedo-Vencea, * Octavio Dublán-García , Ángel Santillán-Álvarezb, Leobardo M. Gómez-Olivána
TI16-INGE-013-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DE LA NIEVE DE MANGO ADICIONADA CON MUCÍLAGO DE FLAMBOYÁN	Alcántara-Gómez, L.1* , Infante-Leyva, D.1, Castellanos-May, T.1, Rodas-Galeas, L., Chel-Guerrero, L.2, Sandoval-Peraza, V.M.1 Ciau-Solís, N.1
TI16-INGE-016-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES TECNOFUNCIONALES DEL MUCÍLAGO NATIVO EXTRAÍDO DE SEMILLAS DE FLAMBOYÁN	Rodas-Galeas, L.1* , Castellanos-May, T.1 , Ciau-Solís, N.1, Alcalá-Escamilla, K.I.2, Chel-Guerrero, L.3, Sandoval-Peraza, V.M.1
TI16-INGE-019-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	EFFECTO GLUCÉMICO Y ANTIOXIDANTE DE EXTRACTOS ACUOSOS Y ETANÓLICOS DE GUANÁBANA (<i>ANNONA MURICATA L.</i>).	Sosa-Crespo, I. , Chel-Guerrero, L. y Betancur-Ancona, D.
TI16-INGE-020-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	Evaluación del efecto prebiótico sobre el crecimiento de <i>Saccharomyces boulardii</i> y <i>Lactobacillus acidophilus</i> en aguamiel obtenida de maguey puquero (<i>Agave salmiana</i>)	Angeles Sánchez Contreras2, Guadalupe Ivonne Durán Pardo1, Areli Flores Morales 1* , Tania Gonzales Flores2, Lucía E. Mendoza Medina1,





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INGE-021-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE BAGUETTES LEUDADOS CON SUSTITUCIÓN PARCIAL DE ORUJO DE UVA (<i>VITIS VINIFERA L.</i>)	García Muñoz, X. C., Romo Zamarrón, K.F. , Rivera Trejo, M. & Pérez Cabrera, L. E.
TI16-INGE-022-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	CARACTERIZACIÓN FÍSICO-MECÁNICA DE PELÍCULAS DE POLIETILENO Y ALMIDÓN TERMOPLÁSTICO DE FRIJOL PINTO	Tomás J. Madera-Santana ¹ , Ruth M. Felix-Poqqui ² , Anabell Espinoza Verdugo ² , Judith Fortiz-Hernández^{1*}
TI16-FUN-023-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE POLIFENÓLES Y FLAVONOIDES PRESENTES EN MORAS AZULES (<i>Vaccinium corymbosum L.</i>) DISPONIBLES COMERCIALMENTE	María José Rosado Aguilar^{1*} , Mirza Mut Martín ² , José Luis Góngora Alfaro ² , Santiago Gallegos Tintoré ¹ , Irma Aranda González ^{3*}
TI16-FUN-024-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DEL PRODUCTO MOLIDO DE CÁSCARA DE PITAHAYA (<i>Hylocereus undatus</i>) PROCESADA EN YUCATÁN	María José Rosado Aguilar* , Santiago Gallegos Tintoré, David Betancur Ancona
TI16-FUN-025-M	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Maestría	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE UN YOGURT FUNCIONAL BEBIBLE FORTIFICADO CON <i>A. occidentale</i> (MARAÑÓN) Y <i>D. digyna</i> (ZAPOTE NEGRO) EN POLVO	Vázquez-Franco, B^a. , Moo-Huchim, Va., Vargas-y-Vargas, La Y Toledo-López, Va.
TI16-FUN-026-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO DE FENÓLES TOTALES DE EXTRACTOS CRUDOS DE HOJA Y RAÍZ DE MORINGA OLEIFERA	Valenzuela-Zapata F.A.^{*1} , Silva-Flores P.G. ¹ , Paniagua-Vega D.2 , Garza-Juárez A.J. ³
TI16-INGE-027-D	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Doctorado	LACASAS DE <i>Trametes hirsuta</i> Bm-2 INMOVILIZADAS EN ALGINATO DE COBRE PARA LA REMOCIÓN DE FENÓLES EN UN REACTOR AIREADO	1Hernández-Calderón, C. , 2Tapiatussell, R., 2Toledano-Thompson, T., 2Baas-López, J., 1Lizama-Uc, G., 1Rivera-Muñoz, G., 1Magaña-Ortiz, D., 1Solís-Pereira, S.
TI16-APO-028-L	APOYO A LA SOCIEDAD	Licenciatura	SOMNOLENCIA COMO FACTOR EN EL EXCESO DE PESO EN ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS	Kent Sulú Martha Patricia* , Guerra Rodríguez Mónica , Cante Cuevas Xochilt Candelaria, Javier Rivera Leidy Sofía
TI16-FUN-029-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ELABORACIÓN DE UN JAMÓN COCIDO FUNCIONAL ENRIQUECIDO CON MARAÑÓN	*aChan Can, Guillermo ; bChan Solís, Jesús; bVázquez-Franco, B. Monserrat; bBautista-Maldonado, Cinthya ; abRamón-Sierra, Jesús, bToledo-López, Víctor M.
TI16-FUN-030-M	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Maestría	DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE UNA BEBIDA FERMENTADA ENRIQUECIDA CON MARAÑÓN EN POLVO (<i>Anacardium occidentale</i>)	*Bautista-Maldonado, Cinthya ; Toledo-López, Victoria. , Moo-Huchim, Victoria., Vargas-y-Vargas, Lourdesa.





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INGE-031-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	APROVECHAMIENTO DE BETABEL (<i>Beta vulgaris</i>) DE SEGUNDA CALIDAD MEDIANTE LA ELABORACIÓN DE UNA SALSA TIPO CHAMOY	Itzel Chavez Villegas, Marco Antonio Gutiérrez García , Ariana Martinez Candelario, Carlos Eduardo Oronoz Castro, Mariana González Urrieta, José Arturo Olguín-Rojas
TI16-FUN-032-M	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Maestría	EVALUACIÓN DEL PROCESO DEFERMENTACIÓN DE LA BEBIDA FUNCIONAL "KOMBUCHA" A PARTIR DE TRES CONSORCIOS	Chan-Catzin, L.* , Moo-Huchim, V., Lizama-Uc, G., Sauri-Duch, E.
TI16-INGE-033-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	EL EFECTO DEL PH EN LA EXTRACCIÓN DEL ALMIDÓN DE HUAYA (<i>MELICOCUS BIJUGATUS</i>) SOBRE SUS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y MECÁNICAS COMO ALMIDÓN TERMOPLÁSTICO	J. A. Canto-Rosado*1 , J. C. Canto-Pinto1, E. Pérez-Pacheco1, M. A. Dzul-Cervantes1, Y. A. Chim-Chi1, A. Ortiz-Fernández1, C. R. Ríos-Soberanis2
TI16-INGE-034-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACION DE PARÁMETROS NUTRIMENTALES Y SENSORIALES EN TRES FORMULACIONES DE PAN ARTESANAL ENRIQUECIDO CON HARINA DE LAS HOJAS DE MORINGA (<i>Moringa oleifera</i>)	Addy Leticia Zarza-García1, Manuel Alejandro Díaz-Ortiz1* , Juan Eduardo Moguel-Ceballos1, Ángel Esteban Torres-Zapata1, Jade Isabel Damián-Notario1, Teresa del Jesús Brito Cruz1, Víctor Manuel Toledo-López2
TI16-INGE-035-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL DE UNLICOR ARTESANAL DE UVA DE MAR (<i>Coccolobauifera</i>) CULTIVADA EN LA REGIÓN COSTERA SUR, CIUDAD DEL CARMEN, CAMPECHE, MÉXICO"	Addy Leticia Zarza-García1, Víctor Manuel Toledo-López2 , Raúl Medrano-Gordillo3, Bárbara Monserrat Vázquez-Franco2*, Martha Patricia Kent Sulú1 , Ángel Esteban Torres-Zapata1
TI16-FUN-036-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	CONTENIDO DE COMPUESTOS CAROTENOIDES, FENÓLICOS Y CAPSAICINOIDES EN DIFERENTES ECOTIPOS DE CHILE NATIVO DE LA ENINSULA DE YUCATÁN	Caamal-Espinosa, T. D.1, Castillo-Aguilar, C. C.2, Reyes-Ek J. M.3, Chan Catzin, L. J.1 , Bautista-Parra S. G.3., Jacobo-Solís, J. A.1, Juárez-Camargo, E.1 , Moo-Huchim, V. M.1, Piña-Betancourt, E.1* , Ramírez-dela Cruz, I. E.1, Sauri-Duch E1.
TI16-FUN-037-M	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Maestría	EVALUACIÓN DEL CONTENIDO DE COMPUESTOS BIOACTIVOS DURANTE LAGERMINACIÓN DE SEMILLAS DE CALABAZA (<i>Cucurbita moschata</i> y <i>Cucurbita argyrosperma</i>)	Juárez-Camargo, E.* , Moo-Huchim, V., Cuevas-Glory, L., Toledo-López, V. y Sauri-Duch, E.
TI16-INGE-040-D	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Doctorado	UTILIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL PARA LA OBTENCIÓN DE METABOLITOS DE <i>BACILLUSSUBTILIS</i> ATCC 6633 CON CAPACIDAD ANTIFÚNGICA	Francisco Antonio López Medina1 , Alicia Reyes García1, Selene E. Herrera-Vázquez1, Octavio Dublán García1 , Leobardo M. Gómez-Oliván1, José R. Ramos Enriquez2





Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INO-038-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	ELECTROFORESIS EN GEL DE CAMPO PULSADO (PFGE) PARA LA GENOTIPIFICACIÓN DE CEPAS DE Salmonella Agona. AISLADAS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE MÉRIDA, YUCATÁN.	Fanny Concha Valdez*, Alberto Vargas González, Angel Caamal Ley, Miguel Puc Franco.
TI16-INO-039-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	GENOTIPIFICACIÓN MOLECULAR DE CEPAS DE Listeria monocytogenes, AISLADAS EN PRODUCTOS CÁRNICOS EN MÉRIDA, YUCATÁN.	Fanny Concha Valdez*, Alberto Vargas González, Angel Caamal Ley, Mario Heredia Navarrete.





Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida

Trabajos de investigación modalidad cartel: jueves 19 de octubre 2023

Extensos disponibles: <https://es.padlet.com/coordinacion130/congreso-internacional-cuccal-16-46iba062slhf6dsm>

Evaluadores:

- Dr. Víctor Manuel Toledo López
- Dra. Ofelia Araceli López Mejía
- Q.A. Esmeralda Paz Lemus
- Dr. Octavio Dublán García.
- Dra. Fanny Guadalupe Concha Valdez
- Dra. Mirna Elizabeth Santos Lara
- Dra. Aurora de Jesús Garza Juárez
- Dra. Addy Leticia Zarza García
- Dra. Norma Cecilia Cavazos Rocha
- Dra. Olga del Carmen Velázquez Madrazo
- Dr. David Paniagua Vega
- Tomás J. Madera Santana
- Dra. María Esther González Miguel
- Dr. Mariano García Garibay

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-APO-041-M	APOYO A LA SOCIEDAD	Maestría	CONSUMO DEL AGUA EN LAS EMPRESAS DEBEBIDAS MONTERREY	*Otero Bautista L.1, Mendoza Acuña J.F.2, Infante Alanís V.E.3, Brosig Rodríguez M.E. 3 Salas García R.1
TI16-INGE-043-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	EFEECTO DEL TIEMPO Y SOLVENTE EN LA EXTRACCIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN CÁSCARAS Y SEMILLAS DEGUANÁBANA (<i>ANNONA MURICATA L.</i>)	Saito-Osés, A. C.*, Betancur-Ancona, D., Castañeda-Pérez, E.
TI16-APO-044-L	APOYO A LA SOCIEDAD	Licenciatura	DISEÑO Y VALIDACIÓN DE UN INSTRUMENTO PARA RECOGER INFORMACIÓN DEL USO Y CONSUMO DE LA STEVIA REBAUDIANA EN EL ÁREA CONURBADA VERACRUZ-BOCA DEL RÍO	Díaz-González C.1, Sánchez Otero M.G., V.1, Waksman N.2, Paniagua-Vega D.2,3,*
TI16-INO-046-D	INOUIDAD Y CALIDAD	Doctorado	IDENTIFICACIÓN BACTERIANA DE MUESTRAS DE PULQUE JALISCIENSE OBTENIDAS EN LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA MEDIANTE MALDI-TOF	Caudel-Medrano, MD., Kirchmayr MR., Rosales-Islas, CJ., Lugo-Melchor, OY. *
TI16-INGE-047-D	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Doctorado	Resistencia a la ruptura y temperatura de un plato desechable a base de biopolímeros biodegradables de cáscaras de plátano, mango y naranja	Guadalupe López-García ab * , Baciliza Quintero Salazar a, Octavio Dublán-García ab, Francisco Antonio López Medina b, Selene Elizabeth Herrera Vázquez b, Daniel Arizmendi Coteroc, Leobardo M. Gómez Oliván b





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INO-048-D	INOCUIDAD Y CALIDAD	Doctorado	ACTIVIDAD ANTIMICRIBANA DE EXTRACTOS ETANÓLICOS DE CLAVO Y JAMAICA SOBRE <i>Escherichia coli</i> Y <i>Staphylococcus aureus</i>	Guadalupe López García ab*, Baciliza Quintero Salazar a, Octavio Dublán-García b, Francisco Antonio Medina López b, Selene Elizabeth Herrera Vázquez b, María Dolores Hernández Navarro a
TI16-INGE-049-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACIÓN EL TIEMPO DE CONGELACIÓN DE OCHO ALIMENTOS CONSUMIDOS EN MÉXICO UTILIZANDO LAS ECUACIONES DE PLANK Y PHAM	*De la Rosa-Zarate C.O. , Betancur-Ancona, D. y Castañeda-Pérez E.
TI16-INGE-050-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	Evaluación del mecanismo de limpieza de un filtro de aceite vegetal mediante análisis vibracional	Muñoz-Canul, J.F1* , Betancur-Ancona, D1., Hernández-Martínez, D2. y Castañeda-Pérez, E1.
TI16-INGE-051-MS	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	MEDIA SUPERIOR	EVALUACION NUTRICIONAL DEL FORRAJE VERDE HIDROPÓNICO (FVH) DEL MAÍZ (<i>Zea mays</i>) COMO ALTERNATIVA DE ALIMENTACIÓN ORGANICA AGROPECUARIA.	Carlos del Rosario-Santibon Montes de Oca1, Félix Fernando-Canul Cejas1 , Pastor Alejandro May-López1 , Alfredo Domínguez-Cortes1 , Mariela Dzib-Chan1. *Jesús Vicente Hernández-Morales1 , Camila Reyes-Rodríguez1 .
TI16-INO-052-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	ESTUDIO DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE TORTILLAS DE VENTA A GRANEL EN LAS ALCALDÍAS TLÁHUAC Y AZCAPOTZALCO	Valencia Alfaro Alma Danae, Porras Figueroa Sinuhé Moisés, Olga Velázquez Madrazo .
TI16-INGE-053-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EXTRACTO DE COMPUESTOS FENÓLICOS DE HOJA SANTA (<i>PIPER AURITUM</i>) Y SU ADICIÓN EN UN PAN DE FRIJOL	Peña Castelán C. , Lima Ramírez J. , González Pérez A., Tehuinte Amayo JA, Rojas Ramírez AA , Olguín-Rojas JA
TI16-INO-054-D	INOCUIDAD Y CALIDAD	Doctorado	COMPUESTOS FENÓLICOS PRESENTES EN BEBIDAS EN POLVO ENRIQUECIDAS CON EXTRACTOS DE TÉNENegro.	*Norma Cavazos-Rocha1 , Luis Alejandro Pérez-López1, Cecilia Delgado-Montemayor1, Noemí Waksman Minsky1, Marcelo Hernández-Salazar2, Omar J. Portillo-Castillo1
TI16-FUN-057-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICIÓN	Licenciatura	EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y CONTENIDO TOTAL DE FENÓLICOS DE MUCILAGO DE 4 VARIETADES DE <i>OPUNTIA FICUS-INDICA</i>	Valenzuela-Zapata F.A.*1 , Silva-Flores P.G.1, Vázquez-Alvarado R.E.2, Paniagua-Vega D.3 , Garza-Juárez A.J.4
TI16-INGE-058-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACION DE RECUBRIMIENTOS COMESTIBLES DE QUITOSANO, ALGINATO Y ALCOHOL POLIVINILICO EN PENECAS DE NOPAL	Brenda B. Arcoamarillo-Cruz1,2, Yuliana Y. Estrella-Mungarro1,2, Iván Tolano-Villaverde2, Judith Fortiz-Hernández1* , Tomás J. Madera-Santana1
TI16-INGE-059-D	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Doctorado	MICROENCAPSULACIÓN MEDIANTE LECHO FLUIDIZADO DEL POLVO DE SPIRULINA (<i>ARTHROSPIRA MÁXIMA</i>)	González Ussery Selene Astrid* , Galván Colorado Candelaria, Téllez Medina Darío Iker, Chamorro Cevallos Germán1





TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO

Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-FUN-060-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	EVALUACIÓN DEL CRECIMIENTO DE BACTERIAS ÁCIDO-LÁCTICAS EN UN SISTEMA ELABORADO CON GUANÁBANA	Fernández-Huazo, S. a*, Pedraza-Vázquez, S.D. a, López-Mejía, O.A. b, Ochoa-Velasco, C.E. a, Navarro-Cruz, A.R. a, Vera-López, O. a, Hernández-Carranza, P. a
TI16-FUN-061-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ELABORACIÓN DE PELÍCULAS COMESTIBLES A PARTIR DE SUERO DELECHE FERMENTADO CON BACTERIAS LÁCTICAS	Fierro-Corona, G.a*, Hernández-Carranza, P. a, López-Mejía, O.A. b, Ruiz-López, I.I. c, Ávila-Sosa, R. a, Lazcano-Hernández, M. a, Ochoa-Velasco, C.E. a
TI16-FUN-062-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	EXTRACCIÓN DE MUCÍLAGO DE <i>OPUNTIA FICUS-INDICA</i> (VARIEDAD JALPA) Y EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE Y EL CONTENIDO TOTAL DE FENOLES	Garza-Juárez A.J.*1, Treviño-Martínez L.F. 1, Silva-Flores P.G.2, Paniagua-Vega D.3 ,
TI16-INO-063-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	EVALUACIÓN DE ESTABILIDAD DE UNABEBIDA VEGETAL DE AMARANTO	Olmos-Álvarez Diana Lizeth, Caudillo-Ortega Norma Angélica* , Rivera-Domínguez, Claudia y Hernández-Guillen Eréndira.
TI16-INGE-066-M	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Maestría	EVALUACIÓN DE ATRIBUTOS FÍSICOS DE UNPAN LIBRE DE GLUTEN CON HARINA COMPUESTA DE PLÁTANO VERDE Y RAMÓN (<i>Brosimum alicastrum</i>).	Fernández-Martínez, Lizbeth A1. , Moo-Huchin, Víctor M1*, Sauri- Duch, E1., Pat-Moreno, Nitmar I2., Trejo-Valencia, Radamés1.
TI16-INGE-067-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS DE LA MIEL DE MELIPONA BEECHEII EN EL SURESTE DE MÉXICO.	Ramírez de la Cruz, Ivanka E1. , Moo-Huchin, Víctor M1*, Sauri- Duch, E1., Piña-Betancourt, E1. , Pat-Moreno, Nitmar I2., Martínez-Puc, Jesús F.3.
TI16-INO-068-M	INOCUIDAD Y CALIDAD	Maestría	ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE MIEL DE ABEJA MELIPONA PROVENIENTE DEL ESTADO DE MÉXICO	Bárbara Gutiérrez González ^a , Dublán- García Octavio^a , Herrera-Vázquez Selene Elizabeth ^a , Quintero Salazar Bacilizab ^a , López-Medina Francisco Antonio ^a , Ana Laura Becerril Sánchez ^a





Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto
Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INO-069-D	INOCUIDAD Y CALIDAD	Doctorado	USO DE NISINA COMO BIOCONSERVADOR EN PAN DE CAJA	Ana Elena Cedillo-Olivos* , Cristian Jiménez-Martínez
TI16-FUN-070-M	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Maestría	PROPIEDADES NUTRACEÚTICAS DE NEJAYOTES OBTENIDOS DE VARIEDADES PIGMENTADAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO RADICIONALMENTE	Ana Karen Cruz Alegría ¹ , Néstor Ponce García ² , Josafat Alberto Hernández Becerra³ , Gilbert Vela Gutiérrez ⁴ y Angélica Alejandra Ochoa Flores^{1*}
TI16-FUN-071-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	RETENCIÓN DE CURCUMINA Y COLOR EN UN PRODUCTO TIPO BOTANA ELABORADO A BASE DE BANANO (<i>Musa AAA Cavendish</i>)	Sharon Camarillo Peña¹ , Josafat Alberto Hernández Becerra² , Eloísa López Hernández ¹ , José Rodolfo Velázquez Martínez ¹ y Angélica Alejandra Ochoa Flores^{1*}
TI16-FUN-072-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	ESTUDIO DEL USO Y CONSUMO DE <i>MORINGA OLEIFERA</i> EN MONTERREY Y SU ÁREA METROPOLITANA	* Garza Juárez A.J.¹ , Hernández Flores F. ¹ , Salas García R. ² , Otero Bautista L. 2, Paniagua-Vega D¹ ., Silva Flores P.G. ¹ .
TI16-FUN-073-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONICACIÓN DE ANTOCIANINAS A PARTIR DE HOJAS DE <i>Tradescantia Spathacea</i>	Emma Soledad Quero García ³ , Carolina Vázquez Hernández ³ , Angélica Alejandra Ochoa Flores ² , Franco Lucio Ruíz Santiago ¹ y Josafat Alberto Hernández Becerra^{1*}
TI16-INO-074-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	DETERMINACIÓN DE FENOLES TOTALES DESUBPRODUCTOS Y JUGO DE LIMA DULCE (<i>Citrus limmeta</i>) Y EFECTO DEL ÁCIDO GÁLICO SOBRE <i>Listeria monocytogenes</i>	Ramírez-Sánchez. B.N. ¹ y Minor-Pérez, H^{*1} .
TI16-INO-075-L	INOCUIDAD Y CALIDAD	Licenciatura	ESTUDIO DE LA COMBINACIÓN DE NISINA Y LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE 10°C SOBRE EL CONTROL DE <i>Listeria monocytogenes</i> EN GELES MODELO DE NOPAL Y SÁBILA	Franco-Silvas. I.1 y Minor-Pérez, H^{*1} .
TI16-FUN-076-L	FUNCIONALIDAD Y NUTRICION	Licenciatura	Conocimientos alimentarios de deportistas	Flores López Patricia*, Toledo Sánchez Marisol, Santos Segura Esau Alberto.
TI16-INGE-078-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	CARACTERIZACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO ADICIONADO CON PAPA COCIDA	Hernández-Ruiz María Luz ^{1*} , Jiménez-Juárez José Alfredo ¹ , Arámbula-Villa Gerónimo ² , Aguilar-Arpaiz Juan Carlos ¹ , Álvarez-Silván Joaquín Ernesto¹





Congreso Internacional CUCCAL 16.
Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
Tecnológico Nacional de México / Instituto
Tecnológico de Mérida

Clave del trabajo	Área temática	Nivel	Título	Autores
TI16-INGE-078-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	CARACTERIZACIÓN DE TORTILLAS DE MAÍZ NIXTAMALIZADO ADICIONADO CON PAPA COCIDA	Hernández-Ruiz María Luz 1*, Jiménez-Juárez José Alfredo1, Arámbula-Villa Gerónimo2, Aguilar-Arpaiz Juan Carlos1, Álvarez-Silván Joaquín Ernesto1
TI16-INGE-079-L	INGENIERIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS	Licenciatura	DESARROLLO Y EVALUACION SENSORIAL DE UN HOT CAKES ADICIONADO CON HARINA DE NOPAL (<i>OPUNTIA SPP</i>)	Larisa Esther Ramírez Ramírez*1 , Raquel Estrella Barrón1, Addy Leticia Zarza García1 , Margarita Zúñiga Juárez1.





Congreso Internacional CUCCAL 16.
 Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
 Tecnológico Nacional de México / Instituto
 Tecnológico de Mérida

Extensos presentados en el FORO DE DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA

Extensos disponibles: <https://padlet.com/someiccabecarioscuccal/extensos-presentados-en-el-foro-de-divulgacion-de-la-ciencia-ati7snf2ulsp1rhb>

Título	Autores	Instituciones
Propiedades antioxidantes en maíz púrpura	López-Mejía, Ofelia Araceli*; Ortiz-Jiménez, Galdina Rosalva, Coeto-Calixto, Fernando; Bernal-Muñoz, Roberto y Rodríguez-Rodríguez Sara	Departamento de Ciencias Básicas y Departamento de Ingenierías Tecnológico Nacional de México, Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala
Exposición dietética a la acrilamida	Mirna Elizabeth Santos Lara	Universidad Autónoma de Nuevo León. Facultad de Salud Pública y Nutrición





Congreso Internacional CUCCAL 16.
 Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
 Tecnológico Nacional de México / Instituto
 Tecnológico de Mérida

PROGRAMA CIENTÍFICO
Miércoles 18 de octubre 2023

8:00 – 8:30 Registro de Asistentes

8:30 – 9:00 BIENVENIDA / INAUGURACIÓN

9:00 - 10:00 **PANEL MAGNO DE APERTURA (Autoridades, Academia e Industria)**

Moderadores: Esmeralda Paz Lemus / Víctor Manuel Toledo López / Fanny Guadalupe Concha Valdéz

La cadena de suministro de alimentos: retos en regulación, innovación, y sustentabilidad.

M. en C. Mildred Euridice Villanueva Martínez / Sigma Alimentos
Dr. Eduardo Bárzana García / Facultad de Química UNAM
COEPRIS, Yucatán.

10:00 – 11:30 **CONFERENCIAS TEMÁTICAS SIMULTÁNEAS**

Horario	Programa Académico	Programa Industrial
10:00 – 10:30	Moderadores: Octavio García Dublán / Ofelia Araceli López Mejía	Moderadores: Mildred Villanueva Martínez / María Esther González Miguel
	Mecanismos de acción de compuestos funcionales en matrices poliméricas como coadyuvantes para la inocuidad alimentaria. Dra. Ana Gabriela Morachis Valdez Universidad Autónoma del Estado de México.	La ley federal de sanidad animal y su impacto en el marco regulatorio de alimentos de origen animal. Dra. Laura Arvizu Tovar Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C.
10:30 – 10 :45	Sesión de preguntas y respuestas	





Congreso Internacional CUCCAL 16.
 Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
 Tecnológico Nacional de México / Instituto
 Tecnológico de Mérida

Horario	Programa Académico	Programa Industrial
10:45 – 11:15	Impacto de los contaminantes emergentes y su efecto en la inocuidad y composición nutrimental de especies de consumo humano. Dra. Karinne Saucedo Vence Universidad Tecnológica del Valle de Toluca.	Inocuidad alimentaria en el mundo: nuevas regulaciones y su integración a los esquemas globales. Q.A. Esmeralda Paz Lemus LEFIX y Asociados
11:15 – 11:30	Sesión de preguntas y respuestas	

11:30 - 12:00 RECESO y visita al área de exposición de proveedores

12:00 - 13:00 Visita a área de exposición de proveedores

12:00 - 13:00 **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD CARTEL**

13:00- 14:00 **CONFERENCIA MAGNA NACIONAL**

Moderadores: Esmeralda Paz Lemus / Ofelia Rouzaud Sandez

Calidad del aceite esencial de cítricos obtenido por extrusión como método sustentable.

Dr. Eduardo Bárzana García
Facultad de Química, UNAM.

19:00 – 21:00 CONVIVENCIA DEPORTIVA Y COCTAIL DE BIENVENIDA





Congreso Internacional CUCCAL 16.
 Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
 Tecnológico Nacional de México / Instituto
 Tecnológico de Mérida

PROGRAMA CIENTIFICO
Jueves 19 de octubre 2023

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

Moderadores: Fanny Guadalupe Concha Valdez / Víctor Manuel Toledo López

Disruptores endocrinos en plásticos utilizados en la industria de los alimentos.

Dr. Nicolás Olea Serrano
Universidad de Granada, España.

10:00 – 11:30 **CONFERENCIAS TEMÁTICAS SIMULTÁNEAS**

Horario	Programa Académico	Programa Industrial
10:00 - 11:20	Moderadores: Víctor Manuel Toledo López / Addy Zarza García / Ofelia Araceli López Mejía	Moderadores: Comité Mexicano de EHEDG
	PANEL SIMULTÁNEO: Funcionalidad de los productos apícolas. Propiedades bioactivas de la miel de abeja melipona. Dra. Elizabeth Ortiz Vázquez Instituto Tecnológico de Mérida. Propiedades funcionales de propóleo del sureste mexicano. Dra. Dora Edith Valencia Rivera Universidad de Sonora. La calidad en la producción de miel y su autenticidad. Dra. Aurora Xolalpa Aroche Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo.	PANEL SIMULTÁNEO: Diseño Higiénico, piedra angular de la calidad, inocuidad y sustentabilidad en la producción de alimentos. Diseño Higiénico de instalaciones. Dr. Eduardo Castañeda Facultad de Ingeniería Química, UADY. Diseño Higiénico para garantizar la Limpieza y desinfección M.V.Z. Gerardo Valderrama López Diken Internacional. Los sistemas de control en la industria y su protección higiénica. Ing. Roberto Gama Rittal
11:20 – 11:30	Sesión de preguntas y respuestas	





11:30- 12:00 RECESO / visita al área de exposición de proveedores

12:00 - 13:00 Visita a área de exposición de proveedores

12:00 - 13:00 **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD CARTEL**

13:00- 14:00 **CONFERENCIA MAGNA NACIONAL**

Moderadores: Víctor Manuel Toledo López / Addy Zarza García

Péptidos bioactivos de soya germinada y sus beneficios a la salud.

Dra. Rosalva Mora Escobedo
Unidad de Bioquímica de la Nutrición
Instituto Politécnico Nacional.

17:00 – 19:00 INOCUITON

19:00 – 21:00 Convivencia con dulces típicos mexicanos.

Ponencia VIRTUAL “Alimentos tradicionales mexicanos”

Chef. Joel Vega

Historiador Gastronómico.

DANTEC
COLOURS • HYGIENE • SAFETY



Sigma

DIKEN
Higiene y Seguridad



Yakult



PROGRAMA CIENTIFICO Viernes 20 de octubre 2023

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

Moderadores: Esmeralda Paz Lemus / Aarón Fernando González Córdova

Nuevas oportunidades de negocios en la industria láctea.

Dr. Mariano García Garibay
Universidad Autónoma Metropolitana
Unidad Lerma.

10:00 – 11:30 **CONFERENCIAS TEMÁTICAS SIMULTÁNEAS**

Horario	Programa Académico	Programa Industrial
10:00 - 10:30	Moderadores: Mirna Elizabeth Santos Lara / Norma Cecilia Cavazos Rocha	Moderadores: Ofelia Araceli López Mejía / Justo Tepal Chalé
10:30 - 10:45	Alimentos funcionales y su aplicación en el tratamiento de la Diabetes mellitus tipo 2. Dr. Edwin Enrique Martínez Leo Colegio Mexicano de Nutriólogos. Capítulo Yucatán	PANEL SIMULTÁNEO: Estrategias de reducción de pérdidas y desperdicio en la cadena de suministro de alimentos. Dra. Laura Eugenia Pérez Cabrera Universidad Autónoma de Aguascalientes. Dr. Aarón Fernando González Córdova CIAD Hermosillo Q.A. Esmeralda Paz Lemus SOMEICCA A.C
10:45 - 11:15	Sesión de preguntas y respuestas	

DANTEC
COLOURS • HYGIENE • SAFETY



Sigma

DIKEN
Higiene y Seguridad



Yakult



Congreso Internacional CUCCAL 16.
 Mérida, Yucatán, México. 18 al 20 de octubre 2023.
 Tecnológico Nacional de México / Instituto
 Tecnológico de Mérida

10:45 - 11:15	Fitonutrientes y funcionalidad de alimentos sostenibles nativos en la prevención y tratamiento de enfermedades crónicas no transmisibles Dra. Aurora de Jesús Garza Juárez Departamento de Bioquímica y Medicina Molecular de la Facultad de Medicina UANL.
11:15 - 11:30	Sesión de preguntas y respuestas

11:30- 12:00 RECESO y visita al área de exposición de proveedores

12:00 – 12:45 **CONFERENCIAS TEMÁTICAS SIMULTÁNEAS**

Horario	Programa Académico	Programa Industrial
12:00 – 12:30	Moderadores: Patricia Porras Loiza	Moderadores: Esmeralda Paz Lemus
	CONFERENCIA VIRTUAL Nutriendo el Descanso: Explorando la Interacción entre Sueño y Alimentación. Dra. María Fernanda Zeron Rugerio Universidad de Barcelona.	Quesería artesanal mexicana: cultura, inocuidad e innovación. Dr. Aarón Fernando González Córdova CIAD Hermosillo
12:30 – 12 :45	Sesión de preguntas y respuestas.	

12:45 - 13:45 **CONFERENCIA MAGNA DE CLAUSURA Internacional. VIRTUAL**

Moderadores: Marco Antonio León Félix / Víctor Manuel Toledo López

Retos y oportunidades de la cadena del frío en República Dominicana.
Ewald Heisen Bogaert / E.T. Heisen

Ley de trazabilidad de FDA: enfoque a la cadena del frío.
Lowell Randell / Global Cold Chain Alliance

13:45 – 14:30 **CLAUSURA DEL CUCCAL Y ENTREGA DE PREMIOS**

19:00 – 21:00 CENA DE GALA (EVENTO CON COSTO)

