



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022



PROGRAMA CIENTÍFICO Jueves 27 de octubre 2022

8:30 - 9:00 BIENVENIDA

9:00 - 10:00 Conferencia Magna 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 Panel 1: Alimentos funcionales y salud

Moderadoras: Addy Leticia Zarza García / María Armida Patricia Porras Loaiza

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:15	Nanopartículas funcionales en cáscaras de frutos tropicales para terapia del cáncer Dr. José Alberto Mendoza Espinoza Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
10:15 - 10:30	Alimentos funcionales y su efectividad en el tratamiento de alteraciones relacionadas con mala nutrición infantil M. en C. Enrique Barbosa Martin Universidad Nacional Autónoma de México.
10:30 - 10:45	Microencapsulación de probióticos y sus efectos en la salud Dra. Mayra Méndez Encinas Universidad de Sonora. Campus Caborca, México.
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 2: Construyendo la cadena de suministro sostenible

Moderadores: María Armida Patricia Porras Loaiza, 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 Garibay Universidad de las Américas Puebla, México.
11:30 - 11:45	Sistemas sostenibles para una alimentación saludable Dr. Pedro Cesar Cantú Martínez Universidad Autónoma de Nuevo León, México.
11:45 - 12:00	Retos de la comercialización de alimentos orgánicos en México Dr. José Luis García Hernández Universidad Juárez del Estado de Durango, México.
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.**

Octubre - noviembre 2022





Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022



Viernes 28 de octubre 2022
PROGRAMA CIENTÍFICO

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, España.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS Y PANDEMIA

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.

Octubre - noviembre 2022





Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022



11:30 – 12:30 CONFERENCIAS TEMATICAS PROCESOS DE ALIMENTOS

Moderadora: María Armida Patricia Porras Loaiza / 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 Universidad de Guanajuato, México.
11:50 – 12:00	Sesión de preguntas y respuestas.
12:00 – 12:20	Funcionalidad física y fisiológica de ingredientes prehispánicos en panificación Dra. Ana Maria Calderón de la Barca Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo Sonora, México.
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.

Octubre - noviembre 2022





Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022



Sábado 29 de octubre 2022
PROGRAMA CIENTÍFICO

9:00 - 10:00 Conferencia Magna de Cierre

Moderadoras: María Armida Patricia Porras Loiza / Esmeralda Paz Lemus

Food and nutritional security in pandemic times

Dra. Erika Cardoso dos Reis

Universidade Federal de Ouro Preto , Brazil.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

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 Benemerita Universidad Autonoma de Puebla, México.
10:20 – 10:30	Sesión de preguntas y respuestas

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. Victor Moo Huchin Instituto Tecnológico de Mérida, México.
10:50 - 11:00	Sesión de preguntas y respuestas.

Octubre - noviembre 2022





Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022



Moderadora: María Armida Patricia Porra Loaiza

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, Mexico.
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

