



Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022

FORO DE DIVULGACIÓN DE LA CIENCIA Viernes 4 noviembre 2022

14:30 - 15:00 BIENVENIDA

15:00 - TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN.

Moderadores: Esmeralda Paz Lemus, Ofelia Araceli López Mejía, Patricia A. Porras Loaiza. Octavio Dublán García.

Horario	Ponente y tema:
15:00 - 15:15	<p>MECANISMOS DE ACCIÓN DE LOS PROBIÓTICOS. <u>Magali Isabel Pineda Campos</u>, Ofelia Araceli López Mejía, Paola Hernández Carranza. Instituto Tecnológico del Altiplano de Tlaxcala. Facultad de Ciencias Químicas, Departamento de Bioquímica-Alimentos, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla</p>
15:15 - 15:20	Sesión de preguntas y respuestas.
15:20 - 15:35	<p>EMPODERAMIENTO DE LA POBLACIÓN EN EL ÁMBITO DE SALUD POR MEDIO DE LA ADQUISICIÓN Y CORRECTA APLICACIÓN DE LA ALFABETIZACIÓN ALIMENTARIA. <u>Mirna Elizabeth Santos Lara</u>, David Moreno Garcia, Hernandez Garcia Natalia. Universidad Autónoma de Nuevo León, Facultad de Salud Pública y Nutrición.</p>
15:35 - 15:40	Sesión de preguntas y respuestas.
15:40 - 15:55	<p>LEVELS OF AFLATOXIN M1 IN BREAST MILK OF LACTATING MOTHERS IN MONTERREY, MEXICO: EXPOSURE AND HEALTH RISK ASSESSMENT OF NEWBORNS. <u>Rogelio Salas</u>, Nallely Acosta, Aurora de Jesús Garza, Alexandra Tijerina, Roberto Dávila, Zacarías Jiménez-Salas, Laura Otero, Mirna Santos and Antonio-José Trujillo. Universidad Autónoma de Nuevo León, Monterrey, Centre d'Innovació, Recerca i Transferència en Tecnologia dels Aliments (CIRTTA), TECNIO-UAB, XIA, Departament de Ciència Animal i dels Aliments, Facultat de Veterinària, Universitat Autònoma de Barcelona.</p>
15:55 - 16:00	Sesión de preguntas y respuestas.

Octubre - noviembre 2022





Congreso Internacional CUCCAL 15 VIRTUAL 2022



16:00 - 16:10 RECESO.

Horario	Ponente y tema:
16:10 - 16:25	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 <u>Ofelia Rouzaud Sáñez</u> . Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora.
16:25 - 16:30	Sesión de preguntas y respuestas.
16:30 - 16:45	IMPORTANCIA ACTUAL DE Bacillus cereus EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA <u>Velázquez Madrazo, O.C</u> y B. Sánchez Osorio. Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química. Universidad Nacional Autónoma de México.
16:45 - 16:50	Sesión de preguntas y respuestas.
16:50 - 17:05	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, <u>Castillo Carmona Irma</u> . Instituto Tecnológico Superior de Misantla, Ingeniería Bioquímica.
17:05 - 17:10	Sesión de preguntas y respuestas.

Octubre - noviembre 2022

