

# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017



Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria

Congreso Nacional sobre Sostenibilidad  
ante el Desperdicio de Alimentos



15 al 17 de Noviembre

Salón de Seminarios. Fac. Contaduría y Administración

Campus Universitario II. Universidad Autónoma de Chihuahua



# ORGANIZADORES

## PATROCINADORES



SECRETARÍA  
DE INNOVACIÓN  
Y DESARROLLO ECONÓMICO





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

## CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



## CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

### PRESENTACIÓN

La seguridad alimentaria se da cuando todas las personas tienen acceso físico, social y económico permanente a alimentos seguros, nutritivos y en cantidad suficiente para satisfacer sus requerimientos nutricionales y preferencias alimentarias, y así poder llevar una vida activa y saludable (World Health Organization).

Los esfuerzos encaminados a terminar con el problema del hambre en el mundo, incluyen estudios para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, la preservación de los mismos por medio de métodos de conservación y las medidas de control de enfermedades transmitidas por alimentos.

El análisis de las pérdidas y desperdicios de alimentos, así como las estrategias para reutilizar residuos agroindustriales, aportan también soluciones al problema económico, ambiental y social de la alimentación mundial.

Por ello, la AMEPAL (Asociación Mexicana de Protección de los Alimentos) y la REDSAPDA (RED TEMÁTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: Valorización de Subproductos Agroindustriales y Disminución de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos), en conjunto con la Universidad Autónoma de Chihuahua, lo invitan al evento

### *Seguridad Alimentaria 2017*

### *Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria*

### *Congreso Nacional sobre Sostenibilidad ante el Desperdicio de Alimentos.*





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## COMITÉ ORGANIZADOR:

### Coordinación General

Dra. Gpe. Virginia Nevárez Moorillón  
*Universidad Autónoma de Chihuahua –AMEPAL*

Dra. Juliana Morales Castro  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Durango- RedSA PDA*

### Comité Organizador. AMEPAL

M.C. Nydia Azeneth Orue A.

Dra. Luisa Yolanda Solís Soto

Dr. Raúl Ávila Sosa Sánchez

### Comité Organizador. Universidad Autónoma de Chihuahua

Dr. Pedro Javier Martínez Ramos

M.C. Dayanira Morales Corral

Dr. Ildebrando Pérez Reyes

Dr. Jaime Raúl Adame Gallegos

M.A. Alma Angelina Córdoba Fierro

Dr. Iván Salmerón Ochoa

Dra. Blanca Estela Rivera Chavira

Dr. Samuel Bernardo Pérez Vega

Dra. María Guadalupe Gómez Méndez

Dr. David Chávez Flores

## COMITÉ CIENTÍFICO

Dr. Gilbert Vela  
*Universidad de Artes y Ciencias de Chiapas*

Dra. Juliana Morales Castro  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Durango*

Dra. Esmeralda García Parra.  
*Universidad de Artes y Ciencias de Chiapas*

Dra. Claudia Gallardo Rivera  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*

Dra. L. Araceli Ochoa Martínez  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Durango*

Dr. Juan Gabriel Báez González  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Dra. Crisantema Hernández González  
*CIAD Unidad Mazatlán*

Dr. Juan Fco. Castañón Rodríguez  
*Universidad Autónoma de Tamaulipas*

Dra. Rocío M. Uresti Marin  
*Universidad Autónoma de Tamaulipas*

Dra. María de los Ángeles Vivar Vera  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Tuxtepec*

Dra. Cecilia Martínez Sánchez  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Tuxtepec*

Dr. Erasmo Herman y Lara  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Tuxtepec*

Dr. Jesús Rodríguez Miranda  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Tuxtepec*

Dra. Janeth Ventura Sobrevilla.  
*Universidad Autónoma de Coahuila.*

Dr. Raúl Ávila Sosa Sánchez  
*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla*

Dra. Soledad Cid Pérez  
*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla*

Dra. Luisa Yolanda Solís Soto  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*

Dr. Jorge Esteban de Jesús Dávila Aviña  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*

Dr. Eduardo Franco Frías  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*

Dr. Carlos Horacio Acosta Muñiz  
*CIAD Unidad Cuauhtémoc*

Dr. Eduardo Castañeda Pérez  
*Universidad Autónoma de Yucatán*

Dra. M. Cristina Irma Pérez Pérez  
*TecNM/ Instituto Tecnológico de Celaya*

M.C Amauri Torres Balcázar  
*TecNM/Instituto Tecnológico de San Juan del Río*

Dr. David Betancur-Ancona  
*Universidad Autónoma de Yucatán*

M.C. Pablo Román Morales  
*Instituto Tecnológico Superior de Martínez de la Torre*

Dr. Elier Exberg Neri Torres  
*Universidad Iberoamericana.*

Dra. Leticia Xóchitl López Martínez  
*CIAD Unidad Culiacán*

Dra. Tannia Alexandra Quiñonez Muñoz.  
*TecNM/Instituto Superior de Tierra Blanca*

Dra. Rosa Isela Castillo Zamudio  
*Colegio de Postgraduados. Campus Veracruz*

Dra. Alejandra Ramírez Martínez  
*Instituto Tecnológico Superior de Huatusco*

Ing. Katia Ianova Torres Puentes  
*Instituto Tecnológico de Bahía de Banderas*

Dra. María José Rivas Arreola  
*ITESM Campus Guadalajara*







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## COMITÉ EDITORIAL:

Dra. Guadalupe Virginia Nevárez Moorillón  
*Universidad Autónoma de Chihuahua*

Dra. Juliana Morales Castro  
*I.T. Durango*

Dr. José Alberto Ramírez de León  
*Universidad Autónoma de Tamaulipas*

Dra. Janeth Ventura Sobrevilla.  
*Universidad Autónoma de Coahuila. Escuela de Ciencias de la Salud*

Dr. Raúl Ávila Sosa Sánchez  
*Benemérita Universidad Autónoma de Puebla*

Dra. Luisa Yolanda Solís Soto  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## Programa General

Hora/Día	Noviembre 15	Noviembre 16	Noviembre 17
8:00-9:00	<b>Registro</b>	<b>Registro</b>	<b>8:30-9:00</b> <b>Presentaciones orales</b> <b>Sesión 5</b>
9:00-10:00	<b>Ceremonia de Inauguración</b>	Dr. Gustavo González Aguilar <i>CIAD, Hermosillo</i>	<b>Presentaciones orales</b> <b>Sesión 5</b>
10:00-11:00	M.C. Daniela Ruehl Keller <i>FAO México</i>	Dr. Aurelio López Malo <i>Univ de las Américas, Puebla</i>	Dr. Santos García Alvarado <i>Univ. Autónoma de Nuevo León</i>
11:00-11:30	<b>Coffee break</b>		
11:30-12:30	Dr. Cristóbal Aguilar González <i>Univ Autónoma de Coahuila</i>	Dra. Juliana Morales Castro <i>Instituto Tecnológico de Durango</i>	Dra. Gemma Cervantes Torres <i>Univ La Salle, Guanajuato</i>
12:30-13:30	Dra. Norma Heredia Rojas <i>Univ. Autónoma de Nuevo León</i>	Dr. Francisco Díez-González <i>University of Georgia</i>	Dr. Sergio Nieto Montenegro <i>Food Safety CTS</i>
13:30-14:30	<b>Sesión de carteles</b>		<b>Ceremonia de Clausura</b>
14:30-16:00	Tiempo para comida		
16:00-17:00	Dra. Ma. Dolores Muy Rangel <i>CIAD Culiacán</i>	Dr. Emilio Álvarez Parrilla <i>Univ. Autónoma de Ciudad Juárez</i>	
17:00-18:00	<b>Presentaciones orales</b> <b>Sesión 1</b>	<b>Presentación del libro:</b> <i>Plant Food Byproducts: Relevance for Food Additives and Nutraceuticals.</i>  <b>Presentaciones orales</b> <b>Sesión 3</b>	
18:00-19:00	<b>Presentaciones orales</b> <b>Sesión 2</b>	<b>Presentaciones orales</b> <b>Sesión 4</b>	
19:30	<b>Leyendas de Chihuahua.</b> <b>Espectáculo teatral</b>	<b>Reunión RED SAPDA/</b> <b>Reunión AMEPAL</b>	





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## Miércoles 15 de Noviembre de 2017

- 8:00 – 9:00 **Registro**
- 9:00 – 10:00 **Ceremonia de Inauguración**
- 10:00 – 11:00 **Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible: Seguridad Alimentaria en América Latina**  
**M.C. Daniela Ruehl Keller**  
*FAO México*
- 11:00 – 11:30 **Receso**
- 11:30 – 12:30 **Bio-pesticidas como estrategia de apoyo a la Inocuidad Alimentaria**  
**Dr. Cristóbal Noé Aguilar González**  
*Universidad Autónoma de Coahuila*
- 12:30 – 13:30 **Emergencia de enteropatógenos hipervirulentos: el caso de *E. coli* O104**  
**Dra. Norma Heredia Rojas**  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*
- 13:30 – 14:30 **Sesión de Carteles (C1)**
- 14:30 – 16:00 **Receso para comida**
- 16:00 – 17:00 **Aprovechamiento de residuos agroindustriales para el desarrollo de nuevos alimentos**  
**Dra. María Dolores Muy Rangel**  
*CIAD Unidad Culiacán*
- 17:00 – 19:00 **Trabajos libres. Sesión 1 y Sesión 2**
- 19:00 – 20:00 **Las leyendas de Chihuahua**
- Espectáculo teatral**







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## Jueves 16 de Noviembre

- 8:00 – 9:00 **Registro**
- 9:00 – 10:00 **Valorización de residuos para la obtención de ingredientes funcionales**  
**Dr. Gustavo González Aguilar**  
*CIAD Hermosillo*
- 10:00 – 11:00 **Tendencias Actuales en la Industria de Alimentos**  
**Dr. Aurelio López Malo Vigil**  
*Universidad de Las Américas en Puebla*
- 11:00 – 11:30 **Receso**
- 11:30 – 12:30 **Disminuir el Desperdicio de Alimentos: Hacia un Sistema Alimentario Sostenible y Eficiente**  
**Dra. Juliana Morales Castro**  
*Instituto Tecnológico de Durango*
- 12:30 – 13:30 **Patógenos relacionados con los alimentos: Epidemiología y Control**  
**Dr. Francisco Diez González**  
*University of Georgia*
- 13:30 – 14:30 **Sesión de Carteles No. 2**
- Receso para comida**
- 16:00 – 17:00 **Orujo: un residuo vinícola subutilizado**  
**Dr. Emilio Álvarez Parrilla**  
*Universidad Autónoma de Ciudad Juárez*
- 17:00 – 17:40 **Presentación del libro**  
*Plant Food Byproducts: Relevance for Food Additives and Nutraceuticals.*
- 17:40 – 19:00 **Trabajos libres. Sesión 3 y Sesión 4**
- 19:00 – 20:00 **Reuniones RED SA PDA / AMEPAL**





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## Viernes 17 de Noviembre

- 8:30 – 10:00 **Trabajos libres. Sesión 5**
- 10:00 – 11:00 **Rutas de contaminación microbiana y estrategias de control en el ambiente agrícola**  
**Dr. Santos García Alvarado**  
*Universidad Autónoma de Nuevo León*
- 11:00 – 11:30 **Receso**
- 11:30 – 12:30 **Ecología industrial: cierre de ciclo de materia en la industria alimentaria**  
**Dra. Gemma Cervantes Torre-Marín**  
*Universidad La Salle, Guanajuato.*
- 12:30 – 13:30 **Los tres niveles de capacitación: casos de éxito en la industria de los alimentos**  
**Dr. Sergio Nieto Montenegro**  
*Food Safety CTS*
- 13:30 – 14:30 **Ceremonia de Clausura**





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## Trabajos libres. Presentaciones Orales

### Sesión 1. Miércoles 15 de Noviembre 17:00

#### Estrategias de control de crecimiento microbiano en alimentos I

Moderadora: Dra. María del Carmen Enríquez Leal

Código	Trabajo	Horario
101-28	<b>Efecto de extractos polares de <i>Rubus</i> spp., sobre el crecimiento de <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp., <i>michiganensis</i></b> <i>Basurto-García, A., Ramírez-Ramírez, C. S., Pérez-Sánchez, R. E., Gómez-Leyva, J. F., Aguirre-Paleo, S., García-Saucedo, P.A.</i> Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo	17:00
102-10	<b>Evaluación de metabolitos antifúngicos obtenidos en medio PD mediante el cultivo y co-cultivo de <i>Bacillus subtilis</i> y <i>Trichoderma</i> spp. sobre el crecimiento de <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> y <i>Fusarium oxysporum</i></b> <i>Maldonado Zúñiga, E., Becerril Merlos, J.M., Correa Sánchez, B., Pérez-Pérez, R., Chávez Avilés, M.N.</i> Tecnológico Superior de Ciudad Hidalgo	17:15
102-67	<b>Evaluación del poder antagónico de cuatro aislamientos de <i>Trichoderma</i> nativos del semidesierto Coahuilense contra fitopatógenos de interés agrícola.</b> <i>Ramirez-Guzmán, K.N., Torres-León, C., Rodríguez R., Aguilar, C.N.</i> Universidad Autónoma de Coahuila	17:30
102-104	<b>Nebulización Ultrasónica, Como Método Novel de Aplicación de Sanitizantes en Frutas Frescas</b> <i>Cabanillas-Beltrán, H., Flores-Mendoza, L.D., Solano-Mercado, M.E.</i> Tecnológico Nacional de México/ Instituto Tecnológico de Tepic	17:45
102-15	<b>Eficacia de productos comerciales y ozono en la desinfección y propiedades antioxidantes de cilantro y fresa</b> <i>Salgado-Escobar, I., Guerra-Ramírez, D., Suárez-López, Y.C., Mancera-Ugarte, M.J., Hernández-Rodríguez, G.</i> ITESM Campus Ciudad de México	18:00

### Sesión 2. Miércoles 15 de Noviembre 18:00

#### Valorización del desperdicio de alimentos y subproductos agroindustriales I

Moderadora: Dra. María del Carmen Enríquez Leal

Código	Trabajo	Horario
202-14	<b>Capacidad antioxidante y rendimientos de extracción de colágenos de desechos de Tilapia roja (<i>Oreochromis</i> sp.): comparación de tratamientos</b> <i>Arce-Ortiz, A., Medina-Medrano, J.R., Hernández-Martínez, R., Lizardi-Jiménez, M.A., del C. Varela-Santos, E., Quiñones-Muñoz, T.A.</i> Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca	18:15





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

202-27	<b>Aprovechamiento de la pulpa de plátano macho (<i>Musa balbisiana</i>) de desecho para la obtención de maltodextrina asistido por explosión por vapor</b> <i>Santiago-Carrillo, F., Robledo-Narváez, P.N., Varela-Santos, E., Huerta-Mora, I.R., Ortega-Clemente, A.</i> Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca	18:30
202-41	<b>Extracción de compuestos bioactivos asistida por ultrasonidos de potencia a partir de pulpa de café orgánico</b> <i>Oseguera Sánchez, E., Saldaña Robles A., Abraham Juárez, M.R., Paniagua Martínez, I., Ozuna C.</i> Universidad de Guanajuato	18:45
203-72	<b>Desarrollo de productos innovadores para dar valor agregado a productos agrícolas: transferencia de tecnología para iniciar la cadena de valor desde la producción primaria a nivel rural.</b> <i>Valderrama-Cháirez, M.L.</i> Universidad de Guadalajara	19:00

### Sesión 3. Jueves 16 de Noviembre 17:45

#### Valorización del desperdicio de alimentos y subproductos agroindustriales II

Moderador: Dr. Samuel Pérez Vega

Código	Trabajo	Horario
202-70	<b>Aprovechamiento de la cáscara y semilla de la tuna en el desarrollo de una tartaleta libre de gluten</b> <i>Peña Bustos, M.S., Beltrán Miranda, C., Valderrama-Cháirez, M.L.</i> Universidad de Guadalajara	17:45
202-85	<b>Factibilidad de aprovechamiento del aceite y almendra <i>Prunus serotina</i> Var Capuli</b> <i>Lu Martínez, A.A., Báez González, J.G., Castillo Hernández, S.L., García Alanís, K.G., Amaya Guerra, C.A., Núñez González, A., García Márquez, E.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	18:00

### Sesión 4. Jueves 16 de Noviembre 18:15

#### Estrategias de control de crecimiento microbiano en alimentos II

Moderador: Dr. Samuel Pérez Vega

102-34	<b>Extractos metanólicos de <i>Ruta graveolens</i> L. (Ruda) para el control de <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. <i>michiganensis</i> y <i>Colletotrichum gloeosporioides</i> Penztractos</b> <i>Ramirez Ramirez, C.S., Basurto García, A., Esquivel Cordova, J., Ávila Val, T.C., Guzmán de Casa, A., García Saucedo, P.A.</i> Universidad Michoacana de San Nicolas de Hidalgo	18:15
--------	---	-------





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- 102-59 **Determinación del efecto del aceite esencial de orégano mexicano (*Lippia berlandieri*) y sus componentes a dosis subletales contra *L. lactis*.** 18:30  
*Varillas-Torres, J.M., Rivera-Chavira B.E., Sosa-Sánchez, R., Nevárez-Moorillón, G.V.*  
 Universidad Autónoma de Chihuahua
- 102-51 **Producción y evaluación de reuterina como antimicrobiano contra microorganismos patógenos, de deterioro y bacterias ácido lácticas en un alimento lácteo fermentado.** 18:45  
*Ortiz-Rivera, Y., Sánchez-Vega, R., Gutiérrez-Méndez, N., León-Félix, J., Acosta-Muñoz, C., Sepúlveda-Ahumada, D.*  
 Universidad Autónoma de Ciudad Juárez
- 104-55 **Efecto de la adición de nuez tipo Western en una bebida láctea fermentada con probióticos.** 19:00  
*Hernández-Ayala, M., Cerón-García, A., Gómez-Salazar, J.A., Rodríguez-Hernández, G.*  
 Universidad de Guanajuato

## Sesión 5. Viernes 17 de Noviembre 8:30

### Valorización de subproductos agroindustriales e Impacto del desperdicio de Alimentos

Moderador: Dr. Iván Salmerón Ochoa

- | Código | Trabajo  | Horario |
|--------|--|---------|
| 202-62 | <b>Golosinas Gelificadas Sustituidas con Subproductos (Cáscaras) de Piña</b><br><i>Romo Zamarrón, K.F., Tecante Coronel, A., Guevara Lara, F., Pérez Cabrera, L.E.</i><br>Universidad Autónoma de Aguascalientes   | 8:30    |
| 202-68 | <b>Potencial nutricional y funcional de subproductos del procesamiento de mango</b><br><i>Torres-León, C., Serna-Cock, L., Ascacio-Valdes J., Esquivel, J.C., Ventura, J., Ramirez-Guzman, N., Rojas, R., Aguilar, C.N.</i><br>Universidad Autónoma de Coahuila  | 8:45    |
| 202-74 | <b>Optimización del secado de subproducto de chile jalapeño para preservar sus componentes bioactivos utilizando la metodología de superficie de respuesta (MSR)</b><br><i>Garibaldi-Mexia, Y., Medina-Godoy S., Valdez-Morales M., Espinosa-Alonso L. G., Gutiérrez-Dorado R.</i><br>Instituto Politécnico Nacional, CIIDIR Unidad Sinaloa. | 9:00    |
| 202-82 | <b>Producción de enzimas de interés biotecnológico por fermentación de desechos vegetales y su aplicación en reacciones de transesterificación para la síntesis de biodiesel.</b><br><i>Ramos-Sánchez, V.H., Espinoza-Hicks, J.C., Zaragoza-Galán, G., Camacho-Dávila, A., Chávez-Flores, D.</i><br>Universidad Autónoma de Chihuahua        | 9:15    |







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

- 205-101 **Estudio de caso: Acciones para minimizar la pérdida y desperdicio de alimentos en un servicio de alimentación de una Institución Universitaria de la ciudad de Bogotá, Colombia** 9:30  
*Rueda-Gómez, A.L, Villamil-Parra, R.A., Torres-Vega J.*  
Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá-Colombia
- 204-100 **Ecología Industrial: un modelo para impulsar la sostenibilidad en empresas del sector lácteo.** 9:45  
*Cuevas-Rodríguez, G., Cervantes Torre-Marín, G., Bernal-Martínez, A.*  
Universidad de Guanajuato





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

## Trabajos libres. Presentación en Carteles

### Sesión 1. Miércoles 15 de Noviembre

#### *Patógenos relacionados con alimentos: epidemiología y control.*

Código	Trabajo	Cartel
101-05	<b>Análisis microbiológico en pollos rostizados en el Municipio de Escuintla, Chiapas</b> <i>Hernández-Pérez, C., Romero-Cortes, T., Cuervo-Parra, J. A., Tirado-Gallegos, J. M., Ochoa-Reyes, E., Morales-Ovando, M.A.</i> Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas	1
101-26	<b>Detección y cuantificación de colifagos en muestras de Lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) y perejil (<i>Petroselinum crispum</i>) expendidas en mercados de Monterrey, N.L. y su área Metropolitana</b> <i>Flores-Rodríguez, MF, García, S, Heredia, N, Solís-Soto, L, Merino-Mascorro, JA.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	2
101-60	<b>Perfil resistómico en microbioma de Lechuga (<i>Lactuca sativa</i>) y Perejil (<i>Petroselinum crispum</i>).</b> <i>Betancourt, D.A., Franco, E., Heredia, N., Solís, L.Y. y García, S.,</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	3
101-76	<b>Evaluación microbiológica de indicadores y patógenos relacionados con la calidad en hortalizas y germinados en puntos de venta de la ciudad de Chihuahua</b> <i>Corral Durán, I.V., González Rangel, M.O., Nevárez-Moorillón, G.V.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	4
101-29	<b>Identificación de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en ostiones expendidos en la zona conurbada Veracruz- Boca del Río y Alvarado, Veracruz.</b> <i>Ramírez-Elvira, K., López-Hernández, K.M., Pardío Sedas, V.T., Mendoza-López, M.R., Flores-Primo, A., Alarcón-Elvira, F.G.</i> Universidad Veracruzana	5
101-42	<b>Seguimiento a la presencia de tuberculosis como parte del aseguramiento de calidad sanitaria de la carne de bovinos sacrificados en rastros del estado de Chihuahua</b> <i>Tatay-Castillo, J.M., Hernández-Centeno, F.</i> I Veterinaria Educación Profesional	6
101-64	<b>Evaluación de la calidad microbiológica del queso artesanal del Altiplano Potosino con énfasis en <i>Staphylococcus aureus</i> y <i>Salmonella</i> spp</b> <i>Orozco Villegas, N., Andrade Martínez, J., Compeán Martínez, I., Espinoza Franco, S.A., Terrones Gurrola, R.</i> Universidad Autónoma de San Luis Potosí	7

#### *Estrategias de control de crecimiento microbiano en alimentos.*

102-02	<b>Efecto de la aplicación de sales de lactato de sodio en pechuga de pollo envasada al vacío y refrigerada</b> <i>Pérez-Viloria K. A., Llorente-Bousquets A., Coria Hernández J.</i> Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán Campo 4. UNAM	8
--------	--	---





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
102-03	<b>Efecto de la aplicación de ultrasonido en carne de cerdo envasada al vacío almacenada en refrigeración</b> <i>Cruz-González N.C., Llorente-Bousquets, A. Coria Hernández J.</i> Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán Campo 4. UNAM	9
102-04	<b>Efecto de la aplicación de soluciones de lactato de potasio y calcio sobre algunos parámetros de calidad e inocuidad de la carne de res</b> <i>Palma-Clemente J. A., Llorente-Bousquets A., Coria Hernández J.</i> Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán Campo 4. UNAM	10
102-11	<b>Expresión de genes <i>in vitro</i> inducidos por choque por frío en <i>Vibrio parahaemolyticus</i> durante el almacenamiento refrigerado</b> <i>Alarcón-Elvira, F.G., Pardío-Sedas, V.T., Martínez-Herrera, D., Quintana- Castro, R., Oliart Ros, R.M., López-Hernández, K.M., Flores-Primo, A., Ramírez-Elvira, K.</i> Universidad Veracruzana	11
102-12	<b>Cinética de crecimiento de <i>Vibrio parahemolyticus</i> <i>tlh</i> y <i>tdh</i> durante el almacenamiento refrigerado</b> <i>Alarcón-Elvira, F.G., Pardío-Sedas, V.T., Martínez-Herrera, D., Quintana- Castro, R., Oliart Ros, R.M., López-Hernández, K.M., Flores-Primo, A., Ramírez-Elvira, K.</i> Universidad Veracruzana	12
102-112	<b>Efecto antimicrobiano <i>in vitro</i> de <i>Purshia plicata</i> (Rosa de castilla) frente a <i>E. coli</i>, <i>Klebsiella</i> spp, <i>S. aureus</i> y <i>Salmonella</i> spp.</b> <i>Gómez-Macias, E., Ascacio-Valdés, J.A., Mellado-Bosque, M., Aguirre, V., Martínez, C., Ventura-Sobrevilla, J., Aguilar González, C., Aguilera-Carbó, A.</i> Universidad Autonoma Antonio Narro	13
102-115	<b>Effect of <i>Heliopsis longipes</i> roots in <i>Aspergillus parasiticus</i> Growth and Total Aflatoxins Production in Corn (<i>Zea mayz</i> L.) Grains</b> <i>Buitimea-Cantúa, G.V., Velez-Haro, J.M., Buitimea-Cantúa, N.E.</i> Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey	14
102-24	<b>Formation of <i>Clostridium perfringens</i> (FD-1041 and FD-1) biofilms is inhibited by extracts of Epigallocatechin gallate, and supernatants from <i>Lactobacillus fermentum</i>, by downregulating transcription of CpAL quorum sensing genes</b> <i>Aguayo-Acosta, A. , Franco-Frías, E., Heredia-Rojas, N. L., Merino-Mascorro, A., Davila-Aviña, J., Vidal J. E., García, S.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	15
102-36	<b>Obtención de péptidos antimicrobianos a partir de bacterias ácido lácticas de fuentes vegetales y su aplicación en la industria de alimentos</b> <i>Linares, J., Rivera-Chavira, B.E., Gutiérrez-Méndez, N., Pérez-Vega, S., Nevárez-Moorillón, G.V.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	16
102-43	<b>Evaluación antifúngica de un extracto lipídico de hueso de aguacate (<i>Persea americana</i> var. Criollo sp) sobre <i>Aspergillus niger</i>, <i>Penicillium</i> sp, y <i>Fusarium</i> sp.</b> <i>Vega-Iturbe, M. A., Rivera-Hernández, J., Ochoa-Velasco, C. E., Ávila-Sosa, R., Cid-Pérez, T.S.</i> Benemérita Univesidad Autónoma de Puebla	17





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
102-44	<b>Comportamiento fermentativo y calidad microbiológica de kéfir elaborado con leche tratada por termosonicación</b> <i>Caro-Gasca, V. H., Cid-Pérez, T. S., Hernández-Carranza, P., Ruiz-Espinosa, H.</i> Benemérita Universidad Autónoma de Puebla	18
 <i>Control de calidad en la producción de alimentos seguros.</i>		
104-109	<b>Estudio Cinético de Azúcares y Ácidos Orgánicos, Durante la Fermentación del Mosto de Sotol (<i>Dasyliirion Spp.</i>) Producido de Forma Artesanal</b> <i>Sáenz-Fernández, M.I., Salmerón-Ochoa, I., Pérez-Vega, S., Ruiz-Terán, F.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	19
104-113	<b>Efectos en la Textura y Valor Nutricional del Pan Integral Adicionado con Enzima Xilanasa</b> <i>Moreno-Araíza O., Magaña-Barajas E., Arteaga-Mac Kinney G., Ramírez-Wong B., Morales-Ortega A.</i> Universidad Estatal de Sonora	20
104-114	<b>Cambios en la Calidad Panadera y Contenido Calórico en el Pan Adicionado con Salvado de Trigo</b> <i>Murrieta-Puebla D., Magaña-Barajas E., Ramírez-Wong, B., Morales-Ortega A.</i> Universidad Estatal de Sonora	21
104-13	<b>Influencia de la calidad microbiológica y sensorial de un biorecubrimiento funcional a base de goma guar y aceite de oliva sobre la vida de anaquel de guayaba</b> <i>Ruelas-Chacón, X., Córdova-López, A., Reboloso-Padilla, O.N., Aguilera-Carbó, A.F., Montañez-Saénz, J.C., Fuentes-Lara, L.O., García, M.C.J.</i> Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro	22
104-25	<b>Estandarización de Metodología para la Obtención de DNA de Bacterias Ácido Lácticas para su Empleo en Procedimientos de Caracterización Molecular.</b> <i>García-Moncayo, A.I., Sáenz-Hidalgo, H.K., Alvarado-González, M., Acosta-Muñiz, C.</i> Universidad Tecnológica de Chihuahua Sur	23
104-32	<b>Persistencia de marcadores para <i>Bacteroidales</i> como microorganismos indicadores de trazabilidad en tomate y melón contaminados artificialmente</b> <i>Ordaz-Cervera, G., Merino-Mascorro, J.A., Davila-Aviña, J.E.J., Heredia, N., García, S.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	24
104-20	<b>Inspección Post-Morten de corazón, hígado y pulmón de bovinos en rastro y frecuencia de lesiones macroscópicas</b> <i>Ríos-Lerma, L., Quintero-Elísea, J.A., Janacua-Vidales, H., López-Díaz, J.A., Alarcón-Rojo, A.D., Macías-Cruz, U., Olguín-Arredondo, H.A.</i> Universidad Autónoma de Ciudad Juárez	25





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
104-40	<b>Efecto de la concentración de harinas libres de gluten sobre las propiedades físicas y sensoriales de muffins</b> <i>Nieto-Mazzocco, E., Cerón-García A., Saldaña-Robles A., Franco-Robles, E., Ozuna, C.</i> Universidad de Guanajuato	26
 <i>Estimación, Reducción y Prevención de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.</i>		
201-111	<b>Estudio de desperdicio de alimentos en hogares mexicanos.</b> <i>Herrera Murguía, R., Ávalos-Gutierrez, V.L., Gallardo-Rivera, C.T.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	27
201-35	<b>Estudio referente para cuantificar desperdicios en el servicio de alimentos.</b> <i>Sámamo-Pérez C., Pérez-Conteras, G.N., Bautista-Villareal, M., Gallardo-Rivera C.T.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	28
201-49	<b>Caracterización y cuantificación de pérdidas de alimentos para su aplicación en el enriquecimiento de consorcios microbianos</b> <i>García-Solares, S.M., Neri-Torres, E.E., Flores-Vela, A.</i> Universidad Iberoamericana	29
201-53	<b>Balance del residuo generado en la elaboración de jugos de naranja y zanahoria</b> <i>López-Gómez A., Rosales-Castro M.</i> IPN CIIDIR Durango	30
201-95	<b>Factores que intervienen en el desperdicio de alimentos en hogares de familias Tamaulipecas</b> <i>Castañón-Rodríguez J.F., Ramírez de León J.A., Uresti-Marín, R.M.</i> Universidad Autónoma de Tamaulipas	31
201-99	<b>Hábitos de consumo y desperdicio de alimentos en Universitarios, como base para programas de concientización.</b> <i>Gómez-Méndez, M.G., Morales-Corral, D., Córdoba-Lozoya, M.T.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	32
 <i>Valorización del desperdicio de alimentos y subproductos agroindustriales.</i>		
202-01	<b>Ensilado de pulpa de <i>A. lechuguilla</i> Torrey como alternativa para nutrición animal: composición nutricional y características fermentativas</b> <i>Alvarado-Rodríguez G., Mellado-Bosque J.A., Serrato-Corona J. S. , Prado-Barragán A., Aguilera-Carbó A.</i> Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro	33
202-09	<b>Síntesis de Xantatos a partir de residuos agroindustriales de <i>Citrus sinensis</i> para su reuso en la biosorción de metales pesados contenidos en agua.</b> <i>Mondragón Rivera, C.E., Díaz Bandera, D., Dublán García, O., Gómez Oliván, L.M., Ramírez Serrano, A.</i> Universidad Autónoma del Estado de México	34







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
202-102	<b>Valorización del bagazo de manzana <i>Malus domestica</i> (var Blanca de Asturias) para la obtención de ingredientes tecnofuncionales.</b> <i>Morales Contreras, B.E., Morales Castro, J.</i> TecNM/ Instituto Tecnológico de Durango	35
202-105	<b>Desarrollo de una pasta base para diversas aplicaciones alimentarias a partir de tomate de cáscara o tomatillo (<i>Physalis ixocarpa</i> Brot.)</b> <i>Reyes Ríos, A., López Miranda, J., Ochoa Martínez L.A., Morales Castro, J.</i> TecNM/ Instituto Tecnológico de Durango	36
202-106	<b>Producción de biomasa, pigmentos y lípidos por <i>Chlorella sorokiniana</i> utilizando suero de leche de cabra bajo diferentes tipos de cultivo</b> <i>Martínez, C., Benavente-Valdés, J.R., Morales-Oyervides, L., Méndez-Zavala, A., Montañez, J.</i> Universidad Autónoma de Coahuila	37
202-107	<b>Aprovechamiento de residuos agroindustriales como sustratos para el cultivo fotoheterotrófico de dos especies de <i>Chlorella</i></b> <i>Mueller-Hellinger, G., Benavente-Valdés, J.R., Morales-Oyervides, L., Méndez-Zavala, A., Montañez, J.</i> Universidad Autónoma de Coahuila	38
202-108	<b>Valorización de Nopal y Betabel mediante productos de confitería.</b> <i>Meza-Hernández, D.G., Pérez Trujillo, L.G., Lozano Bernal, E.E., Gallardo-Rivera, C.T., Báez-González, J.G., García Alanís, K.G.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	39
202-110	<b>Aprovechamiento energético de residuos agrícolas (rastrojo) de la producción de piña (<i>Ananas comosus</i>) en Costa Rica</b> <i>Hernández-Chaverri, R.A., Mata-Segreda, J., Prado-Barragán, A.</i> Universidad Estatal a Distancia. Costa Rica	40
202-116	<b>Wheat Flour Tortillas Prepared with a Zero Trans Shortening Produced From Palm Stearin and High-Oleic Safflower Oil Blend</b> <i>Buitimea-Cantúa, N.E., Salazar-García, M.G., Serna-Saldívar, S.O., Buitimea-Cantúa, G.V.</i> ITESM	41
202-117	<b>Anti-inflammatory and Antioxidant Properties of Nutraceutical Beverage of Maize Enriched with Nejayote Solids</b> <i>Buitimea-Cantúa N.E., Gutiérrez-Uribe J. A., Serna-Saldívar S.O., Antúnez-Ricardo, M., Villela-Castrejón J.</i> ITESM	42
202-16	<b>Whey protein retention in Hollow fiber ultrafiltration membranes</b> <i>Nolasco Medrano, I., Rebollar Pérez, G., Ruiz Reyes, M., Ruiz Espinosa, H., Ruiz López, I.</i> Benemérita Univesidad Autónoma de Puebla	43
202-21	<b>Extracción de Compuestos Fenólicos como Inhibidores Naturales contra <i>Salmonella Typhimurium</i> a Partir de Cáscara de Berenjena</b> <i>Sotelo Castro, J.A., Rochín Medina, J.J., Ramírez Medina, H.K., Rangel Peraza, J.G.</i> Instituto Tecnológico de Culiacán	44





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
202-23	<b>Caracterización y formulación de un sazón empleando productos agroalimentarios de segunda calidad (ajo <i>Allium sativum</i>, cebolla <i>Allium cepa</i>, chile habanero <i>Capsicum chímense</i>).</b> <i>García López Y.G., Sandoval Abundez M., Morales Blas R., Valera Santos E.C., Dolores Ruiz E., Huerta Mora I.R.</i> Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca	45
202-38	<b>Efecto de la Aplicación de Ultrasonidos de Potencia sobre las Fracciones Protéicas de Semillas de Chicayota (<i>Cucurbita argyrosperma</i> Subsp. <i>Sororia</i>)</b> <i>Corona Pacheco, A.C., León Galván, M.F., Ozuna, C.</i> Universidad de Guanajuato	46
202-48	<b>Obtención de agentes antioxidantes y antimicrobianos naturales a partir de residuo de café fermentado por <i>Bacillus clausii</i></b> <i>Moreno García, K.L., Rochín Medina, J.J., Ramírez, K., Rangel Peraza, J.G.</i> Instituto Tecnológico de Culiacán	47
202-78	<b>Utilización de bagazo de malta para la elaboración de un material sólido útil en la industrial de alimentos y su caracterización mediante análisis mecánico.</b> <i>Zavala-Bahena, D.B., Bernal-González, M., García-Gómez, R.S., Durán-Domínguez, M.C.</i> Universidad Nacional Autónoma de México	48

## Sesión 2. Jueves 16 de Noviembre

### *Estrategias de control de crecimiento microbiano en alimentos.*

Código	Trabajo	Cartel
102-07	<b>Inhibición de bacterias patógenas y causantes de deterioro mediante aceites esenciales de tomillo (<i>Thymus vulgaris</i>), romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>), o sus componentes mayoritarios en fase de vapor</b> <i>Lorenzo-Leal, A.C., López-Malo, A.</i> Universidad de las Américas en Puebla	1
102-31	<b>Compuestos naturales con capacidad de inactivación de Norovirus Murino (MNV)</b> <i>Sotolongo, D., Merino Mascorro, J.A., García, S., Heredia, N.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	2
102-22	<b>Factores de Virulencia de <i>Escherichia coli</i> O104:H4: Acción de antimicrobianos naturales.</b> <i>Ortiz Reyes, Y., Heredia, N., García, S.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	3
102-79	<b>Análisis de presencia de genes de <i>E. coli</i> y toxinas Shiga en el microbioma del melón (<i>Cucumis melo</i> L.) de la región de Paila, Coahuila de Zaragoza, México.</b> <i>Pérez-Garza, J., Solís-Soto, L., Franco, E., García, S., Heredia, N.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	4





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
102-39	<b>Evaluación de la actividad antimicrobiana de extractos vegetales de subproductos de Brassicas</b> <i>Franco Ramírez, A.C., Gutiérrez Robles, M.E., Abraham Juárez, M.R. Paniagua Martínez, I., Ozuna, C.</i> Universidad de Guanajuato	5
102-89	<b>Aislamiento e identificación de un hongo endófito del fruto Chagalapoli (<i>Ardisia compressa</i>) y su relación en la composición química</b> <i>Alarcón Sáenz, M.A., Muñoz Castellanos, L., Guigón López, C., Chávez Flores, D., Hernández Ochoa, L.R.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	6
102-69	<b>Aislamiento e identificación de bacterias probióticas a partir del gorgojo chino y su potencial uso en la elaboración de alimentos con propiedades nutraceuticas.</b> <i>Castillo-Baltazar J., Martínez-Pérez A.C., Espinosa-Raya J., Gómez-Pliego, R.</i> Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Universidad Nacional Autónoma de México	7
102-30	<b>Actividad antibacteriana de diversas cepas de bacterias ácido lácticas inactivadas y sus sobrenadantes</b> <i>Arrijoa-Bretón, D., López-Malo, A., Mani López, E.</i> Universidad de las Américas en Puebla	8
102-73	<b>Identificación del compuesto antimicrobiano producido por una cepa de <i>Lactococcus lactis</i> 24e aislada de Queso Chihuahua artesanal.</b> <i>Venegas Ortega, M.G., Ruiz Cabrera, E.P., Sánchez Gamboa, C., Gutiérrez Méndez, N., Rivera Chavira, B.E., Nevárez Morillón, G.V.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	9
102-103	<b>Efecto del Bioprocesamiento sobre la Actividad Antimicrobiana de Compuestos Fenólicos en Desechos de Maíz Criollo Azul</b> <i>Ramírez Serrano, E.S., Rochín Medina, J.J., Ramírez, K., Rangel Peraza, J.G.</i> Instituto Tecnológico de Culiacán	10
102-19	<b>Propiedades mecánicas y antimicrobianas de películas de almidones modificados de Avena y Quitosano</b> <i>Tirado-Gallegos, J.M., Hernández-Jiménez, A.K., Zamudio-Flores, P.B., Ochoa-Reyes, E.</i> CIAD- Cuahutécmo	11
102-37	<b>Aplicación de biopelículas como estrategia para alargar la vida útil de jobo (<i>Spondias mombin</i>) de la huasteca potosina.</b> <i>Pérez Martínez, R.A., Muñoz-Márquez, D.B., Aguilar-Zárate, P., Veana Hernández, F., Martínez Ávila, G.C.G., Rojas-Molina, R., Wong-Paz, J.E.</i> Instituto Tecnológico de Ciudad Valles	12
102-84	<b>Efecto del ultrasonido de alta densidad sobre las propiedades microbiológicas en carne de bovino.</b> <i>Valenzuela-González, C., Alarcón-Rojo, A.D., Quintero-Ramos, A., Renteria-Monterrubio, A., Santellano-Estrada, E., García-Galicia, I.</i> Universidad Tecnológica de Chihuahua Sur	13





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código

Trabajo

Cartel

## *Tecnologías combinadas y análisis de riesgos en alimentos.*

- 103-33 **Análisis del efecto antagonista de los Compuestos Orgánicos Volátiles (VOC's) producidos por *Trichoderma* spp. y *Bacillus subtilis* de manera individual y en co-cultivo sobre el crecimiento de *Botrytis cinerea* causante de la pudrición de fresa** 14  
*Vázquez-Gómez E.I., Soria-Leal L.Y., Chávez-Avilés M.N.*  
Instituto Tecnológico Superior de Ciudad Hidalgo
- 103-57 **La combinación de estrés por frío y polifenoles alteran la formación de biopelícula y movimiento tipo swarming en patotipos de *E. coli*** 15  
*Ríos-López A.L, Solís-Soto L. Y., Heredia-Rojas N., García, J., Dávila-Aviña J.*  
Universidad Autónoma de Nuevo León
- 103-75 **Liberación del aceite esencial de canela encapsulado por microemulsión y su efectividad antimicrobiana** 16  
*Dávila-Rodríguez, M., López-Malo, A., Jiménez-Munguía, M.T.*  
Universidad de las Américas en Puebla
- 103-77 **Análisis comparativo de tres fibras prebióticas usadas en la formulación y desarrollo de alimentos nutraceuticos para diabéticos.** 17  
*Ramírez- Andrade, I.V., Gómez-Pliego, R., Espinosa-Raya, J., Martínez-Pérez, A.C., Castillo-Baltazar, J.*  
Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán-Universidad Nacional Autónoma de México

## *Control de calidad en la producción de alimentos seguros.*

- 104-45 **Evaluación microbiológica de Chile Guajillo listo para consumo tratado con desinfectantes y calor** 18  
*Martínez-Moreno, E.V., Natividad-Torres, E.A, Sáenz-Hidalgo, H.K., Guevara-Aguilar, A., Chávez-Mendoza, C., Mónica Alvarado-González, M.*  
CiAD- Delicias
- 104-46 **Compuesto fitoquímicos y capacidad antioxidante de chile Chipotle variedad 100-Grande (*Capsicum anuum* L.): efecto del ahumado** 19  
*Natividad-Torres, E.A., Martínez-Moreno, E.V., Guevara-Aguilar, A., Sánchez-Chávez, E., Chávez-Mendoza, C.*  
CiAD- Delicias
- 104-47 **Evaluación de la aptitud para el deshidratado y efecto del secado en la calidad sanitaria de dos variedades de cebolla de la región Centro Sur del Estado de Chihuahua** 20  
*Solís-Carrillo, O., Natividad-Torres, E.A., Sáenz-Hidalgo, H.K., Guevara-Aguilar, A., Alvarado-González, S.M., Chávez-Mendoza, C.*  
CiAD- Delicias
- 104-54 **Bebida láctea fermentada con probióticos a base de suero de queso tipo Cheddar** 21  
*Corona-Castro, M.L., Cerón-García, A., Gómez-Salazar, J.A., Rodríguez-Hernández, G.*  
Universidad de Guanajuato







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
104-56	<p><b>Determinación de los parámetros termocinéticos de Peroxidasa en brócoli (<i>Brassica oleracea</i> L.) cv. Itálica</b>  <i>López Díaz A., Caro Corrales J.J., Zazueta Niebla J.A., Iribe Salazar R., Carrasco Escalante M.C., López Vázquez Y.V., Soltero Sánchez C.A.</i>            Universidad Autónoma de Sinaloa</p>	22
104-58	<p><b>Evaluación del contenido de clorofila y crecimiento vegetal por medio de la hidrólisis de la urea mediante <i>Proteus mirabilis</i> y su comparación con otras fuentes de nutrientes</b>  <i>Salgado-Escobar, I., Barlandas-Quintana, E.A., Guzmán Arriaga, M., Agustín Navarro, A.K., Guerra-Ramírez, D., Barlandas Rendón, N.R.E., Quintana Ponce, S.</i>            ITESM Campus Ciudad de México</p>	23
104-63	<p><b>Factores asociados a la contaminación microbiológica de la cadena de valor del queso fresco de cabra en una región del norte de México.</b>  <i>Ríos Córdova, J.A., Rosales Marín, G., Compeán Martínez, I., Espinoza Franco, S.A., Terrones Gurrola, R.</i>            Universidad Autónoma de San Luis Potosí</p>	24
104-80	<p><b>Análisis biológicos in vivo de efectos tóxicos de compuestos poliméricos bioacumulados en envases de alimentos.</b>  <i>Gardea Villalobos, A.K., Vargas Bermudez, A., Hernández Rodríguez, P., Ayala Soto, J.G.</i>            Universidad Autónoma de Chihuahua</p>	25
104-98	<p><b>Calidad de alimentos, que se venden en 32 poblados de la Sierra de Chihuahua, México</b>  <i>Bolaños García, H.R.</i>            Consultores Interdisciplinarios en Medio Ambiente, S.C.</p>	26
105-06	<p><b>Producción de transglutaminasa empleando <i>Streptomyces ladakanum</i> en tres diferentes sustratos en un medio fermentativo líquido</b>  <i>Domínguez-Miguel, I., Mellado-Bosque, J.A., Aguilar-Gonzalez, C.N., Aguilera-Carbó, A.F.</i>            Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro</p>	27
<b>Valorización del desperdicio de alimentos y subproductos agroindustriales.</b>		
202-50	<p><b>Perfil de compuestos fenólicos de extractos acuosos de pasta de uva obtenidos mediante la aplicación de ultrasonidos de potencia</b>  <i>Rios-Solis, E., Borrego-Adame, A., Femenia, A., Comás-Serra, F., Meza-Velazquez, J.A., Candelas-Cadillo, M.G., Saenz-Esqueda, M.A., Minjares-Fuentes, R.</i>            Universidad Juárez del Estado de Durango</p>	28
202-52	<p><b>Evaluación del subproducto de orégano Mexicano (<i>Lippia graveolens</i>) como fuente de compuestos fenólicos antioxidantes</b>  <i>Aguirre de la Serna S.A., Rosales-Castro M.</i>            IPN CIIDIR Durango</p>	29
202-61	<p><b>Evaluación de fibra alimentaria de pericarpio de trigo obtenida de productos inflados como fuente de ingredientes funcionales en la industria cárnica.</b>  <i>Flick Tinoco, L.A., Ortega Camacho, R.A., Ayala Soto, J.G.</i>            Universidad Autónoma de Chihuahua</p>	30







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
202-65	<b>Caracterización Química del Bagazo Residual Proveniente del Procesamiento del Jugo de Wheatgrass</b> <i>Tagle Pompa, D.P., Eroza de la Vega, G., Ballinas Casarrubias, L., González, G.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	31
202-66	<b>Propiedades tecnofuncionales de harina de semillas de Yaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i>)</b> <i>Ovalle Lujan, A.K., Gallegos Garza, M.M., Báez González, J.G., García Alanís, K.G., Hernández Castillo, S.L.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	32
202-81	<b>Estudio de la obtención de aditivos alimentarios a través de procesos biosintéticos.</b> <i>García-Martínez, E., Salmerón-Ochoa, I., Pérez-Vega, S.B., Gutiérrez-Méndez, N., Ramos-Sánchez, V.H.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	33
202-86	<b>Desarrollo de un proceso de extracción de aceite en avena por medio de extracción supercrítica.</b> <i>Fernández Acosta, K.A., Pérez Vega, S., Salmerón Ochoa, I.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	34
202-87	<b>Potencial y aprovechamiento del lactosuero en la diversificación de productos lácteos tradicionales en la zona centro de Veracruz</b> <i>Valencia-Trujillo M.E., Avalos-de la Cruz D.A., Axol-Rodríguez J.J., De Jesús-Andrade E.</i> Colegio de Postgraduados Campus Córdoba	35
202-88	<b>Desarrollo de un proceso de extracción de ácido ursólico a partir del bagazo de manzana por medio de extracción supercrítica.</b> <i>Ordoñez Quintana, E., Pérez Vega, S.B., Salmerón Ochoa, I.</i> Universidad Autónoma de Chihuahua	36
202-91	<b>Aprovechamiento de aceite esencial en emulsiones utilizadas en alimentos funcionales</b> <i>Gallegos-Garza, M.M., Báez-González, J.G., García-Alanís, K.G., Bautista-Villarreal, M., Núñez González, M.A., Amaya-Guerra, C.A.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	37
202-92	<b>Propiedades tecnofuncionales de la cáscara de pepino (<i>Cucumis sativus</i>)</b> <i>Gallegos-Garza, M.M., Báez-González, J.G., García-Alanís, K.G., Gallardo-Rivera, C.T., Castillo-Hernandez, S.L., Amaya-Guerra, C.A.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	38
202-93	<b>Cáscara de aguacate cv Hass como fuente de compuestos fenólicos libres y taninos</b> <i>Salmerón Ruiz, M.L., Domínguez Avila, J.A., Villegas Ochoa, M.A., González Aguilar, G.A.</i> CIAD-Hermosillo	39
202-94	<b>Valoración del desperdicio del material fibroso de naranjas generado en los comercios de jugo en Tamaulipas y su aprovechamiento como botana</b> <i>Castañón Rodríguez, J.F., Herrera Sánchez J.U., Uresti Marín, R.M., Ramírez de León, J.A.</i> Universidad Autónoma de Tamaulipas	40





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Código	Trabajo	Cartel
202-96	<b>Diseño de un Medio de Cultivo de Bajo Costo para la Producción Biotecnológica de Coenzima Q10</b> <i>Pedroza Medina, U.R., Benavente Valdés, J.R., Méndez Zavala, A., Montañez Sáenz, J.C., Morales Oyervides, L.</i> Universidad Autónoma de Coahuila	41
202-97	<b>Actividades antioxidantes y antiproliferativas de los compuestos fenólicos libres y asociados a la matriz alimentaria de cáscara de mango 'Aaulfo'</b> <i>Velderrain-Rodríguez, G.R., Torres-Moreno, H., Robles-Zepeda R.E., González-Aguilar, G.A.</i> CIAD-Hermosillo	42
202-118	<b>Diseño de un Reactor Piloto para la Obtención de Biogas a Partir de Desechos del Grano de Café</b> <i>Colorado Trujillo, S., Colorado Trujillo, S., Muñoz Navarro, R., Tejeda Cano, J.U., Mirón García, D., Noemí Nava, V., Ramírez Martínez, A.</i> Instituto Tecnológico Superior de Huatusco	43
<b>Cadenas de suministro de alimentos sustentables.</b>		
203-08	<b>Elaboración de un sazónador para carnes, caldos y sopas de chile Chilaca (<i>Capsicum annum L.</i>)</b> <i>Medina-Lerena, M.S., Solís-Loya, A.K.</i> Universidad de Guadalajara	44
203-17	<b>Caracterización Proximal y Fraccionamiento de Osborne de <i>Artothpora platensis</i> y <i>Desmodesmus abundans</i> como Fuentes Potenciales de Ingredientes Alimenticios</b> <i>García Saucedo J.E., Amaya Guerra C.A., Chuck Hernández C.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	45
203-18	<b>Evaluación de Dos Métodos de Extracción de Ficocianina Procedente de <i>Arthospira platensis</i> para su Aprovechamiento como Fuente de Proteína con Aplicación en Alimentos</b> <i>García Saucedo J.E., Amaya Guerra C.A., Chuck Hernández C.</i> Universidad Autónoma de Nuevo León	46
203-71	<b>Utilización de la cachaza como sustratos en el cultivo de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), bajo condiciones de invernadero</b> <i>Montero Cadeza, G., Cárdenas Cagal, Á., Gutiérrez Rivera, B., Robledo Narváez, P.N.</i> Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca	47
203-90	<b>Producción de licor a partir de los residuos de cáscara de naranja (<i>Citrus sinensis</i>) generados por las pequeñas empresas en la región de Martínez de la Torre</b> <i>Sánchez-López, G., Cruz-Preza, E., Lucas-de Jesús, A., Hernández-Mateo, A., Herrera-Bandala, G. M., Ortiz-Martínez, A. K.</i> Instituto Tecnológico Superior de Martínez de la Torre	48
<b>Impacto ambiental y en Seguridad Alimentaria de los PDA.</b>		
204-83	<b>Aplicación de simbiosis industrial como herramienta para evitar la generación de residuos en los rastros</b> <i>Sánchez P.I., Bernal-Martínez A., Cervantes Torre-Marín, G., Cuevas-Rodríguez, G.</i> Universidad de Guanajuato	49





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## NOTAS





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



## CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

### NOTAS





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



## CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

### NOTAS







# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE  
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



## NOTAS





# SEGURIDAD ALIMENTARIA 2017

CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA



## CONGRESO NACIONAL SOBRE SOSTENIBILIDAD ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

### NOTAS

