



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Granate		Tecnologías emergentes Miércoles 22 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:00	51	Juliana Gondim de Albuquerque	Utilización de la tecnología de ultrasonido en la preservación de los compuestos funcionales del nopal brasileño (<i>Opuntia ficus-indica</i>) durante su procesamiento
2	05:15	194	Nallely Gaxiola Cuevas	Análisis fitoquímico y capacidad antioxidante de tortillas de maíz (<i>zea mays l.</i>) azul del estado de Sinaloa elaboradas por los procesos de nixtamalización y extrusión
3	05:30.	140	Mariana Morales-de la Peña	Efecto del tratamiento de ultrasonido sobre el contenido de isoflavonas de una bebida mixta con leche de soya y pulpa de mango
4	05:45	206	Ángel Iván Hernández Aguirre	Descompresión Instantánea Controlada (DIC): Una nueva técnica para el tratamiento de factores no nutricionales en leguminosas
5	06:00	74	Noé Luiz Santos	Fraccionación de fructanos de agave por tecnología de membranas y su cinética de ensuciamiento
6	06:15	77	Arturo Iván Esteves Mar	Efecto del consumo de un jugo de frutos rojos y uva rico en polifenoles procesado con ultrasonido en ratas Wistar con diabetes inducida
7	06:30	114	Tejada-Ortigoza, Viridiana Alejandra	Efecto de las altas presiones hidrostáticas en las propiedades funcionales de concentrados de fibra dietaria de cáscaras de frutas
8	06:45	116	Francisco A. Olmedo-López	Actividad antimicrobiana de extractos de tomate rojo silvestre (<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>Cerasiforme</i>)



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Jade		Caracterización de ingredientes Miércoles 22 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:00	8	Danae Juárez López	Determinación de compuestos fenólicos en panque y galleta de trigo suplementadas con frijol pinto saltillo (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) y semilla de chía (<i>Salvia hispanica L.</i>)
2	05:15	10	Nayely Leyva-López	Efecto de compuestos fenólicos de orégano sobre los mediadores proinflamatorios óxido nítrico y especies reactivas de oxígeno producidos en macrófagos estimulados con LPS
3	05:30	22	Victor Manuel Zamora-Gasga	Digestibilidad del almidón y predicción del índice glucémico (pIG) en totopos del Itzmo y dos productos comerciales nixtamalizados
4	05:45	42	Pérez Hernández Jordán Michael	Actividad antifúngica de extractos de cultivares de chile manzano (<i>Capsicum pubescens</i>) sobre <i>Fusarium sp.</i>
5	06:00	60	Jeny Alexandra Rincon Aguirre	Desarrollo de sistemas nanoestructurados de encapsulación con almidón modificado de Malanga (<i>Colocasia esculenta</i>) como material de pared
6	06:15	174	Claudia Fabiola Alcalá Hernández	Caracterización fitoquímica de chile jalapeño verde y su actividad citotóxica en adipocitos (3T3-L1)
7	06:30	177	Alejandra Nabil Alvarado López	Actividad antioxidante de flores comestibles mexicanas
8	06:45	181	Mardey Liceth Cuellar Nuñez	Caracterización nutrimental y nutracéutica de hojas de moringa (<i>Moringa oleífera</i>) deshidratadas



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Malaquita		Farmacocinética, nutrigenómica, proteómica y metabolómica Miércoles 22 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:00	9	Yessica Lorena Diaz M	Diseño de un ingrediente alimentario para la absorción de nutrientes en dietas proteicas
2	05:15	19	Ivan Andres Luzardo Ocampo	Bioaccesibilidad in vitro de compuestos fenólicos y oligosacáridos en la fracción no digerible de una botana horneada de maíz (<i>Zea mays L.</i>) nixtamalizado y frijol común (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) cocido
3	05:30	57	Griselda Mericia Rabadán Chávez	Cocoa, extracto de cocoa y epicatequina atenúan el desarrollo de obesidad inducida por dieta, mediante la inducción de genes involucrados en la β -oxidación y gasto energético en tejido adiposo blanco
4	05:45	175	Guillermo Barraza Garza	Uso de espectroscopia de infrarrojo como una herramienta para evaluar el efecto antioxidante en epitelio intestinal de ratón (Línea celular IEC-6)
5	06:00	205	Rocío Salinas Mandujano	Identificación de proteínas asociadas a hipertrigliceridemia y su asociación con el consumo de bebidas en adultos jóvenes mexicanos
6	06:15	53	Francisco J. Blancas-Benitez	Bioaccesibilidad in vitro de compuestos fenólicos en purés de guayaba (<i>Psidium guajava L.</i>) y guanábana (<i>Annona Muricata L.</i>).
7	06:30	21	Victor Manuel Zamora Gasga	Digestión gastrointestinal in vitro de alimentos frecuentemente consumidos por escolares durante el desayuno: Actividad antioxidantes y metabolismo microbiano



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Ópalo		Lácteos / Probióticos y prebióticos Miércoles 22 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:00	186	José Eleazar Aguilar-Toalá	Evaluación de las propiedades antioxidantes de cepas específicas de Lactobacillus mediante métodos químicos y biológicos
2	05:15	204	Priscila Mendoza Flores	Actividad biológica de los metabolitos de Lactobacillus plantarum y Bifidobacterium longum sobre la línea celular de cáncer de colon humano HT-29
3	05:30	167	José de Jesús Axol Rodríguez	Yogur probiótico saborizado con <i>Passiflora biflora</i> Lam Y <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni
4	05:45	44	Sanchez Jauregui Claudio Esteban	Evaluación de mezcla de cepas de bacterias lácticas probióticas para la producción de leches fermentadas
5	06:00	229	Ana Cristina Gómez García	Impacto del consumo de una bebida a base de frutos amarillos y una bebida a base de frutos tropicales en el estado antioxidante de mujeres sanas
6	06:15	232	Dora Luz Pinzón Martínez	Viabilidad de lactobacilos en vida de anaquel de un yogurt de soya saborizado con edulcorantes
7	06:30	43	Sanchez Jauregui Claudio Esteban	Mezcla de cepas probióticas en un sustrato hidrolizado enzimático de lactosa
8	06:45	168	Maria Fernanda Rosales Medina	Efecto inhibidor del extracto crudo de una bacteriocina de bacteria ácido láctica aislada de queso artesanal del Austro del Ecuador



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Topacio		Aprovechamiento de subproductos Miércoles 22 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:00	4	Gabriela Vázquez Olivo	Identificación de ácidos fenólicos y actividad antioxidante de diferentes fracciones de la planta de maíz
2	05:15	40	Huelitl Palacios Fabiola	Elaboración, estandarización de una mermelada gourmet a partir de naranja adicionada con chía (<i>Salvia hispánica</i>) y evaluación de sus características fisicoquímicas y sensoriales.
3	05:30	184	Luz Adriana Pérez-Montes	Determinación de las propiedades antioxidantes, estimulantes y antimicrobianas del extracto etanólico de <i>Ilex guayusa</i>
4	05:45	201	Diana María Amaya Cruz	Efecto del consumo de los cálices de jamaica (<i>Hibiscus sabdariffa</i>) y su subproducto sobre factores de riesgo cardiovascular.
5	06:00	46	Sanchez Jauregui Claudio Esteban	Bebida alcohólica a partir de suero de leche hidrolizado
6	06:15	179	Liliana Santos Zea	Obtención de saponinas esteroidales a partir de savia concentrada de agave (<i>Agave salmiana</i>) por medio de cromatografía de partición centrífuga.
7	06:30	178	Ofelia Rouzaud Sánde	La aportación de la estructura de los arabinoxilanos del salvadillo de trigo en la viscosidad de una masa de pan con alto contenido de fibra dietética
8	06:45	107	Suhail Alejandra Beltrán Quesney	Efecto de composta combinada con fibra de coco en la calidad fisicoquímica y sensorial de tomate bola.



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Granate		Lípidos, péptidos y carbohidratos funcionales Jueves 23 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:30	25	Diego Armando Luna Vital	Péptidos presentes en la fracción no-digerible de frijol común (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) reducen la carcinogénesis colorectal asociada a colitis en ratones Balb/c
2	05:45	172	Ricardo Salazar López	Caracterización fisicoquímica y estabilidad térmica de aceites vírgenes artesanales elaborados a partir de dos variedades de coco: Híbrido Mapan y Alto del Pacífico
3	06:00	180	Lilia María Beltrán-Barrientos	Producción de péptidos inhibidores de la enzima convertidora de angiotensina en un sistema de quesos modelo utilizando cepas específicas de <i>Lactococcus lactis</i>
4	06:15	137	Carolina Guillén-Enríquez	Actividad anti-lipogénica de Garcinia Gummi-Gutta (<i>G. Cambogia</i>) con diferentes dietas hipercalóricas
5	06:30	105	Ada K. Milán-Noris	Caracterización química, fisicoquímica y digestibilidad de almidones de garbanzo pigmentado.
6	06:45	226	Héctor Eduardo Martínez Flores	Evaluación del perfil lipídico medidos en ratas Wistar alimentadas con diferentes fuentes de fibra dietética



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Jade		Caracterización de ingredientes Jueves 23 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:30 p.m.	96	Marilena Antunes-Ricardo	Comparison of different gradient elution conditions in the separation of isorhamnetin glycosides using fast centrifugal partition chromatography
2	05:45 p.m.	103	Ada K. Milán-Noris	Identificación y cuantificación de saponinas en garbanzo pigmentado.
3	06:00 p.m.	98	Ilse Monroy Rodríguez	Efecto de las condiciones de secado en papa roja (<i>Oxalis tuberosa</i> mol.) sobre la estabilidad de sus compuestos bioactivos
4	06:15 p.m.	76	Arely Iraís Cárdenas Robles	Método CUPRAC electroquímico para determinar la Capacidad Antioxidante Total en alimentos y emulsiones.
5	06:30 p.m.	120	Jenny Rodriguez Jimenez	Elaboración y caracterización de la harina de berenjena (<i>Solanum melongena</i>) y de quínoa (<i>Chenopodium quinoa</i>)
6	06:45 p.m.	121	Daniela Denise Herrea balandrano	Arabinoxilanos Ferulados: una real fibra dietaría antioxidante



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do.} CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Malaquita		Aseguramiento de calidad /Preferencias del consumidor Jueves 23 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:30	99	Arely Nohemi López Anchondo	Evaluación del oscurecimiento en manzana (<i>Pyrus malus L.</i>) tratadas con biopelículas de quitosano y antioxidantes vegetales
2	05:45	200	Julio Cesar Rubio Rodriguez	Elaboración de bebidas funcionales a base de extractos herbales y su efecto en el control de la obesidad y complicaciones
3	06:00	45	Sanchez Jauregui Claudio Esteban	Determinación de la factibilidad del uso de la bacteria <i>Lactobacillus plantarum</i> , aplicada a masas de harina de trigo para la reducción del gluten.
4	06:15	132	Ana Luisa Gutiérrez Salomón	Actitud de una población mexicana hacia el concepto "alimento funcional": estudio exploratorio
5	06:30	117	Carlos Miguel Sandoval Roldán	Nutrición Cosmética, La belleza desde el interior.



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Ópalo		Lípidos péptidos y carbohidratos funcionales/ Caracterización de ingredientes Jueves 23 Junio		
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:30	202	Beatriz Alejandra Rodríguez Rodríguez	Desarrollo, evaluación nutricional y nutracéutica de una galleta de avena (<i>Avena sativa</i>) y aislado proteico de chícharo (<i>Pisum sativum</i>)
2	05:45	48	Herrera-Cazares Luz Abril	Cuantificación de compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y ácidos grasos de cadena corta producidos durante la digestión in vitro de un dulce enriquecido con bagazo de mango (<i>Mangifera Indica L.</i>)
3	06:00	157	Erendira Rubio Ochoa	Caracterización fisicoquímica de la fruta comestible del mamuyo colectado en Michoacán.
4	06:15	218	Marcela Quiróz Sodi	Determinación de ácidos fenólicos en dos especies de frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> y <i>P. coccineus</i>) nativos de Querétaro.
5	06:30	111	Diana Alejandra Guzmán Díaz	Protección de un extracto de polifenoles del té verde (<i>Camellia sinensis</i>) por medio de un complejo de ovoalbúmina



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

2^{do}. CONGRESO INTERNACIONAL
ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS



Salón Topacio			Sistemas de liberación / Nanotecnología	
			Jueves 23 Junio	
Hora	No. Trabajo	Autor	Título trabajo	
1	05:30	13	Soto-Martínez, Karen M	Mejoramiento de la actividad antimicrobiana de nisina en nanofibras electroestiradas incorporadas en jugo de manzana
2	05:45	1	Blanco-Padilla Adriana	Efecto de los nanocristales de celulosa en las películas de aislado proteico de amaranto
3	06:00	237	Hector Paul Reyes Pool	Design of thermo-resistant nanocomposites based on quercetina and silica nanoparticles: a novel approaches to improve the thermal properties of nutraceuticals compounds
4	06:15	108	Cynthia Torres-Alvarez	Microencapsulación de aceite esencial de naranja y sus concentrados con b-ciclodextrinas
5	06:30	242	Maribel Ovando Martínez	Bioaccesibilidad y biodisponibilidad in vitro de compuestos fenólicos de papaya cv Maradol en cuatro estados de madurez.
6	06:45	243	Ma. Guadalupe Garnica Romo	Preparación y caracterización de microcápsulas de aceite de atún como fuente de ácidos grasos esenciales, usando como pared mucílago de linaza (<i>Linum usitatissimum</i>) y alginato de sodio por el método de gelificación iónica