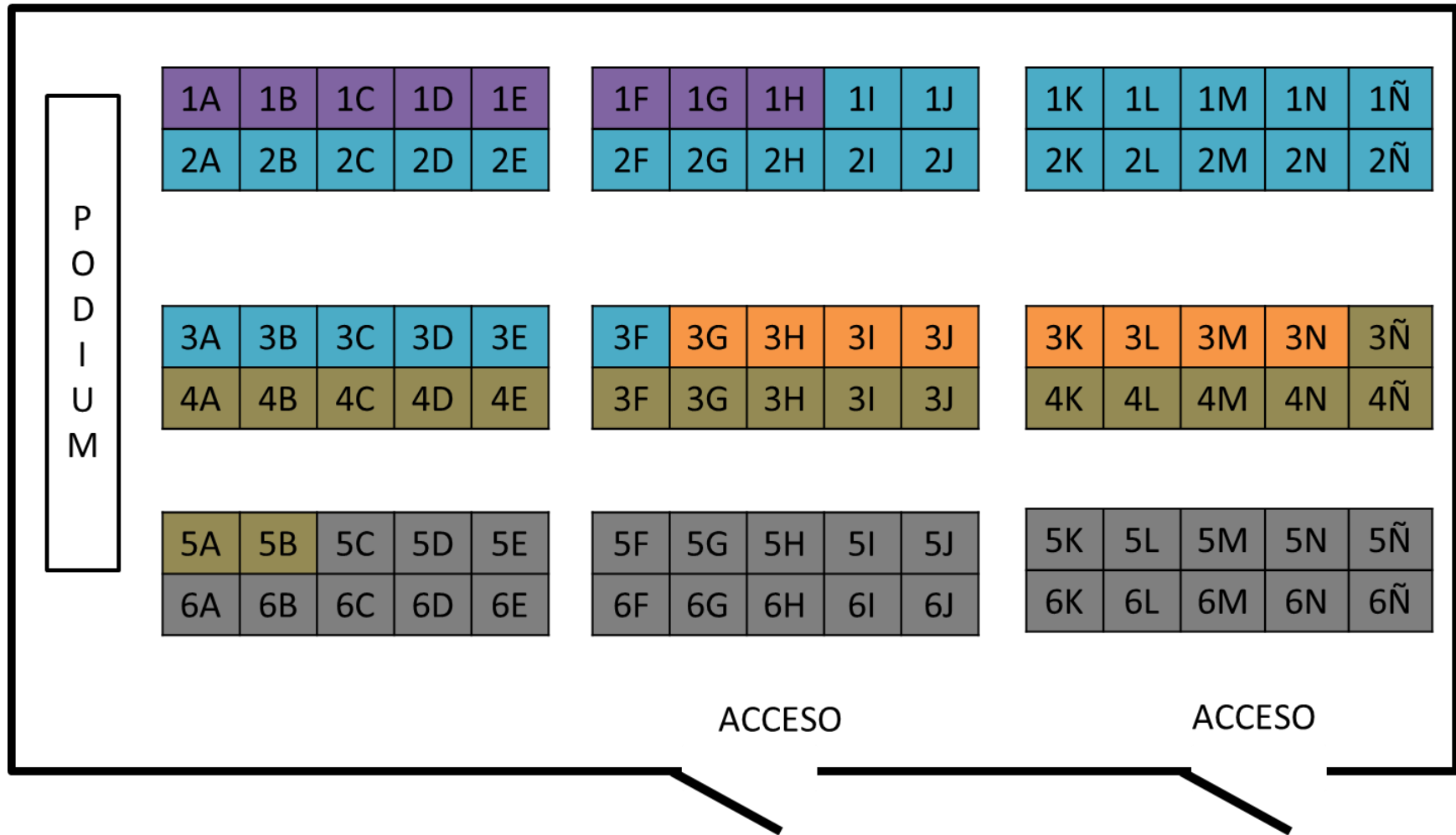




PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

JUEVES 23 DE JUNIO





PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / FARMACOCINETICA, NUTRIGENÓMICA, PROTÉOMICA Y METABOLÓMICA
1A	170	Oscar Abel Sánchez-Velázquez	Actividad antioxidante de antocianinas de dos especies de zarzamora (<i>Rubus liebmannii</i> Focke y <i>Rubus palmeri</i> Rydb.) Nativas del estado de Sinaloa.
1B	199	Rocío Salinas Mandujano	Identificación de proteínas asociadas a hipertrigliceridemia y su asociación con el consumo de bebidas en adultos jóvenes mexicanos
1C	142	Silvia Araceli Pineda Nieto	Caracterización de compuestos de interés en pétalos de flor de colorín, por HPLC y UPC2.
1D	160	Marco Lazo-Vélez	Efecto antiproliferativo contra cáncer de colon
1E	94	Rosalía	Potencial antioxidante y anticancerígeno de fitofenoles obtenidos a partir de variedades de frijol <i>Phaseolus vulgaris</i> L. procesado (olla abierta y enlatado) en un modelo celular humano de cáncer intestinal
1F	138	Gustavo Hernández Mendoza	Exploración del efecto anticancerígeno de las infusiones de Salvilla en un modelo celular in vitro de cáncer de colon
1G	227	Ana Elena Quirós Saucedo	Efecto de la matriz alimentaria sobre la biodisponibilidad de los compuestos fenólicos presentes en mango cv. 'Ataulfo' en un ensayo clínico aleatorizado cruzado
1H	228	Carlos Alberto	Evaluación de la ingestión de micronutrientos y los vectores de impedancia con el estado nutricional y perfil inflamatorio de pacientes en hemodiálisis con Fístula Arteriovenosa Interna



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / FARMACOCINETICA, NUTRIGENÓMICA, PROTÉOMICA Y METABOLÓMICA
1I	18	Samuel García Díaz	Efectos del tratamiento con CaCO ₃ sobre la morfología, cristalinidad, reología e hidrólisis de dispersiones de almidón gelatinizado
1J	20	Brenda Pérez Grijalva	Impact of microwaves and ultrasound application on bioactive compounds content and microbiological quality of blackberry juice
1K	31	Ana Belinda Corrales Bañuelos	Efecto del proceso de elaboración de Tortillas a partir de maíces pigmentados sobre el contenido de carotenoides y actividad antioxidante lipofílica
1L	33	Evelyn Isabel Osuna Gallardo	Actividad antioxidante hidrofílica de tortillas de maíces criollos amarillos y rojos. Efecto del procesamiento
1M	35	Gilberto Mercado Mercado	Bioaccesibilidad de carotenoides presentes en los subproductos de mango 'Ataulfo' (<i>Mangifera indica L</i>)
1N	41	Christian Denisse Chavarín-Martínez	La germinación en condiciones optimizadas de temperatura / tiempo incrementa el valor nutricional / nutracéutico del grano de maíz (<i>Zea mays L</i>) azul mexicano
1Ñ	49	Alfa Hatzue Ley-Osuna	Efecto de la extrusión sobre actividad antioxidante y compuestos fenólicos de semillas de chía (<i>Salvia hispánica L</i>). Optimización del proceso
2A	50	Laura Celeste Gámez-Valdez	Efecto de la extrusión de semilla de quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>) sobre actividad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos totales. optimización del proceso
2B	54	Luis Martín Sánchez-Magaña	Bioconversión en estado sólido con <i>Rhizopus oligosporus</i> NRL2710 mejora valor nutricional / propiedades nutracéuticas (Potenciales Antioxidante, antihipertensivo e hipoglucemiante) de semillas de maíz (<i>Zea mays L</i>) azul mexicano
2C	55	Dulce María Domínguez-Arispuro	Germinación con temperatura y tiempo optimizados incrementa contenido de ácidos fenólicos y actividad antioxidante en semillas de garbanzo (<i>Cicer arietinum L</i>) pigmentado tipo desi y mejora su funcionalidad
2D	56	Coralía Mora-Uzeta	bioprociamiento en estado sólido con rhizopus oligosporus mejora valor nutrimental / propiedades nutracéuticas de semillas de frijol tepari (<i>Phaseolus acutifolius</i>)
2E	192	Abadía García Lucía Gpe	Efecto de cambios estructurales en proteínas de suero producidos por pretratamiento ultrasónico en la hidrólisis enzimática utilizando proteasas vegetales
2F	195	Oscar A Sánchez-Velázquez	Actividad antioxidante de antocianinas de dos especies de zarzamora (<i>Rubus liebmannii Focke</i> y <i>Rubus palmeri Rydb.</i>) Nativas del estado de Sinaloa



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / FARMACOCINETICA, NUTRIGENÓMICA, PROTÉOMICA Y METABOLÓMICA
2G	133	Jesus Omar Moreno Escamilla	Efecto de la aplicación de detonadores de respuestas de estrés en diferentes días precosecha sobre el contenido fitoquímico y la actividad antioxidantes en lechuga francesa (<i>Lactuca sativa L.</i>)
2H	141	Sandra Neli Jimenez García	Efecto de Factores Modulares del Metabolismo sobre compuestos de interés en pimiento morrón (<i>Capsicum annum L.</i>) bajo condiciones de invernadero
2I	156	Mario Armando Gómez-Favela	Maximización de los contenidos de compuestos fenólicos, antocianinas totales y actividad antioxidante en semillas de chía (<i>Salvia hispánica L</i>) a través de la optimización de la condiciones de germinación
2J	159	Miriam Granados Vallejo	Efecto del proceso de microfluidización sobre las características de emulsiones aceite de café verde (<i>Coffea arábica</i>) utilizando dos biopolímeros
2K	72	Alemán González Dolores Marisol	Productos alimenticios funcionales a base de betabel (<i>Beta vulgaris</i>): una propuesta
2L	87	Rosa Isela Guzmán Gerónimo	Efecto del consumo de un jugo de frutos rojos procesado con ultrasonido en ratas Wistar con diabetes inducida
2M	95	Carmen Téllez Pérez	Valorization of date fruit (<i>Phoenix dactylifera L.</i>) thought the innovative swell drying process
2N	101	Jesús Enrique Valdez Morales	Elaboración y caracterización de películas comestibles a partir de almidón de trigo modificado por extrusión
2Ñ	104	Daniel Iturbe-Huitrón	Diseño de extracción de compuestos fenólicos de papa morada empleando microondas.
3A	106	Lourdes Valadez-Carmona	Panqué de bajo índice glucémico horneado con microondas
3B	115	Cinthy Nathaly Quiroz Reyes	Ultrasonido: herramienta emergente en la extracción de compuestos bioactivos procedentes de grano de cacao



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

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



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / FARMACOCINETICA, NUTRIGENÓMICA, PROTÉOMICA Y METABOLÓMICA
3C	145	Yara Martínez-Tequitlapan	Los compuestos no nutricionales de los germinados de frijol negro (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) y su efecto de tratamiento por descompresión instantánea controlada (DIC)
3D	123	Jaime Alberto Arboleda Mejía	Análisis del proceso de clarificación de jugo de xoconostle por ultrafiltración
3E	244	Norma Julieta Salazar López	Efecto del calentamiento húmedo y termomecánico del salvado de sorgo sobre la actividad antioxidante y bioaccesibilidad de ácidos fenólicos
3F	68	Alemán González Dolores Marisol	Descomposición instantánea controlada (DIC): Una nueva técnica para el tratamiento de factores no nutricionales en leguminosas



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	PRO- Y PREBIÓTICOS/ TÍTULO DE TRABAJO
3G	190	Carmen Manzanarez-Quin	Producción de ácido gamma aminobutírico por bacterias ácido lácticas aisladas de quesos artesanales mexicanos
3H	135	Laura Jacqueline Gutiérrez Osnaya	Caracterización y bioconversión de azúcares en mostos de cebada, fermentados por la levadura <i>Saccharomyces boulardii</i>
3I	139	Fabiola Lizeth Cuellar Guevara	Efecto de metabolitos de probióticos sobre trofozoítos de <i>Entamoeba histolytica</i>
3J	162	Marco Lazo-Vélez	Disminución de azúcares flatulentas en harinas integrales fermentadas de chocho y su valor como fuente de fibra en panificación.
3K	90	Carlos Adrian Contreras Tejeda	Elaboración de una emulsión probiótica encapsulada, a base de una bebida fermentada adicionada con zanahoria (<i>Daucus carota L.</i>)
3L	118	Deyanira Felipe González	Calidad nutricional y sensorial de un producto tipo galleta adicionada con fibra de <i>Sechium edulle</i>
3M	240	Ramón Pacheco Ordaz	Efecto de compuestos fenólicos presentes en mango cv. "Ataulfo", sobre el crecimiento de bacterias patógenas y benéficas.
3N	241	María Cecilia García Ruelas	Evaluación de la actividad probiótica de microorganismos ácido lácticos presentes en la miel de abeja sin agujón (<i>Scaptotrigona mexicana</i>)



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	LÁCTEOS FERMENTADOS, CÁRNICOS Y BEBIDAS FUNCIONALES/ TÍTULO DE TRABAJO
3Ñ	38	Oscar A. Muñoz Bernal	Modificación de compuestos polifenólicos y capacidad antioxidante de uva Cabernet Sauvignon durante su transformación a vino
4A	52	María Guadalupe Quiroz Ramírez	Identificación y aislamiento del biocatalizador naringinasa a partir de la baya (<i>Rubus ulmifolius</i>) para la degradación de naringina en un jugo funcional de chía y toronja.
4B	59	Oscar Daniel Argüelles-López	Formulación de bebidas funcionales sensorialmente aceptables y con potencial antioxidante alto elaboradas a base de harinas de maíz (<i>Zea mays L</i>) MCP y garbanzo (<i>Cicer arietinum L</i>) tostados optimizadas
4C	187	Aline Reyes-Díaz	Efecto inmunomodulador de leches fermentadas por cepas específicas de <i>Lactobacillus</i> en un modelo murino con inflamación inducida
4D	188	Josué Manríquez Núñez	Actividad antiinflamatoria y antioxidante in vitro de extractos herbales como base para la elaboración de bebidas
4E	125	Silvia Guadalupe Fernández Michel	Desarrollo de un helado prebiótico fortificado con aceite de linaza como fuente de omega 3
4F	134	Gregorio Chávez-Treviño	“Aguas de Mango”: Caracterización funcional y respuestas fisiológicas en humanos
4G	70	Edder Ariel Torres Chávez	Producción de la cerveza de cebada añadida con café
4H	71	Linda Alejandra Salas Meza	Producción de vino de mangifera indica L. Por medio de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
4I	78	Alejandra Lorena San Martín Azócar	Producción de fermentado de la tuna de variedad Villanueva
4J	79	Abel Plata González	Producción de cerveza a partir de una mezcla de trigo y centeno usando <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
4K	86	Samaria Lisdeth Gutiérrez Pacheco	Capacidad antioxidante de salchichas de cerdo adicionadas con jugo y cáscara de granada (<i>Punica granatum L.</i>)
4L	91	Anna Judith Pérez Báez	Optimización de nuez, jamaica y sal en la formulación de hamburguesas de res con mejores propiedades sensoriales y capacidad antioxidante



UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE
QUERÉTARO

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



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	LÁCTEOS FERMENTADOS, CÁRNICOS Y BEBIDAS FUNCIONALES/ TÍTULO DE TRABAJO
4M	92	Nuria Elizabeth Rocha Guzmán	Evaluación del efecto frente al estrés oxidativo y antiinflamatorio de fermentados de Kombucha elaborados a partir de infusiones de hojas de <i>Quercus spp</i> en un modelo celular de macrófagos humanos
4N	122	Mauritania Martínez Tirado	Aislamiento y caracterización de bacterias ácido lácticas (BAL) nativas de la región del municipio de Sahuayo Michoacán
4Ñ	230	Alejandra Montserrat Preciado-Saldaña	Optimización del contenido de fenoles totales de una bebida funcional de té Verde (<i>Camellia sinensis</i>) usando metodología de superficie de respuesta
5A	231	María Hernández-González	Influencia de la dosis de extractos de <i>Phoradendron tomentosum</i> y <i>Psittacanthus calyculatus</i> en el control de los niveles de glucosa en sangre mediante bioensayo en ratas arábigas
5B	233	MAYRA PERLA MURILLO LEDEZMA	El jocoque como alimento tradicional comunitario. Un estudio descriptivo enfocado a la prevención de enfermedades gastrointestinales en niños de Urireo, Salvatierra



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES/ TÍTULO DE TRABAJO
5C	7	Alejandra Isabel Martínez González	Efecto del extracto de chile chipotle (<i>Capsicum Annum L.</i>) y algunos de sus compuestos polifenólicos sobre la actividad enzimática de lipasa pancreática.
5D	11	Erick Paul Gutiérrez Grijalva	Estabilidad de compuestos fenólicos de tres especies de orégano (<i>Hedeoma patens</i> , <i>Lippia graveolens</i> , <i>Lippia palmeri</i>) durante digestión gastrointestinal in vitro
5E	12	Naida Juárez Trujillo	Propiedades funcionales del fruto de <i>Randia Monantha Benth</i>
5F	16	Javier Darío Hoyos Leyva	Parámetros de sorción y actividad de agua crítica de botanas sin gluten
5G	23	Jennypher Martínez Dotor	Efecto del procesamiento térmico sobre la actividad antioxidante e inhibidora de aldosa reductasa en diferentes variedades de frijol (<i>Phaseolus vulgaris L.</i>) mexicano
5H	26	Karla Paola Caballero Montoya	Estudio del contenido de fibra dietética, vitaminas y compuestos bioactivos en especies de mango (<i>Mangifera odorata</i> y <i>Mangifera zeylanica</i>) en peligro vulnerable de extinción
5I	32	Jazmín Brisceida Jiménez Nevárez	Niveles de fitoquímicos y capacidad antioxidante de partes anatómicas de maíces criollos amarillos y rojos del estado de Sinaloa
5J	58	Fernando Illana Romero	Elaboración de una pasta con propiedades nutraceuticas adicionada con harina de <i>Moringa oleifera</i>
5K	65	Liliana Nevraumont Sosa	Compuestos antioxidantes en flores comestibles de calabaza (<i>Cucurbita pepo</i>) y gasparitos (<i>Erythrina americana</i>)
5L	66	Mónica Lilian Pérez Ochoa	Diferenciación varietal de café mediante compuestos bioactivos y actividad antioxidante en grano
5M	67	Yatzil Denih García-Díaz	Actividad antioxidante y compuestos fenólicos en frijol azul y rojo
5N	171	Jesús Alberto Vázquez Rodríguez	Perfil fitoquímico de variedades orgánicas de frijol común (<i>Phaseolus vulgaris</i>) cultivadas en el noreste de México



PRESENTACIÓN DE PÓSTER JUEVES 23 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES/ TÍTULO DE TRABAJO
5Ñ	189	Gaspar Alejandro Torres Aguirre	Optimización del método de extracción asistida por ultrasonido de fitoquímicos en especias típicas de la cocina mexicana.
6A	47	Amézquita-Reyes Luis Fernando	Perfil fitoquímico y potencial nutracéutico de hojas y fruto de <i>Morus nigra</i>
6B	128	Silvia Guadalupe Fernández Michel	Influencia de microencapsulados de quercetina en la estabilidad oxidativa de una galleta fortificada con ácidos grasos omega-3
6C	143	Adriana E. Meneses Reyes	Identificación de compuestos fenólicos y bioactividad por DPPH y ABTS en stevia cultivada a cielo abierto e invernadero.
6D	144	Luis Martín Sánchez Magaña	Capacidad antioxidante, composición química y factores antinutrimientales de semillas de moringa (<i>Moringa oleifera</i>) y sus fracciones anatómicas
6E	148	JORGE BRISEÑO BUGARIN	Contenido de compuestos fenólicos y actividad antioxidante del pericarpio de cacahuete (<i>Arachis hypogaea</i> L.)
6F	151	Adriana Cariño Sarabia	Caracterización de la formulación e ingredientes del tejate, una bebida tradicional mexicana.
6G	154	Daniel Martínez-Chairez	Efecto de la fermentación en estado sólido sobre el contenido de proteína soluble, fitatos y compuestos fenólicos en sorgo (<i>Sorghum bicolor</i>)
6H	158	Blanca Isabel	Caracterización fisicoquímica del jarabe de agave
6I	73	Jesús Amado Barraza Villarreal	Extracción y caracterización de pinguinaína a partir de jugo de aguama
6J	75	Laura Aracely Contreras Angulo	Efecto de antioxidantes y fibra de origen natural en la capacidad antioxidante de una salsa de ciruela mexicana (<i>Spondias purpurea</i>)
6K	81	Christian Valenzuela Berrelleza	Caracterización y evaluación de la actividad proteolítica de la enzima pinguinaína microencapsulada
6L	14	Olvera-Almaraz A.	Obtención y caracterización fisicoquímica de complejos de inclusión β -ciclodextrina/timol incorporados a nanopartículas poliméricas.