





PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS
1A	2	Esteban Misael Zumarán Alvarado	Desarrollo de un pay de harina de frijol negro San Luis con mermelada de chilacayote con alto contenido proteico
1B	3	Ricardo Daniel Falcón Molina	Desarrollo de un cereal a partir de harinas de trigo integral, frijol negro San Luis y nopal verdura con alto contenido proteico
1C	15	Guadalupe López-García	Efecto del procesamiento térmico tradicional sobre compuestos bioactivos de quintonil ( <i>Amaranthus hybridus</i> )
1D	17	Julián de la Rosa Millán	Efecto de las condiciones del proceso de extracción de proteínas en cuatro leguminosas a escala planta piloto, características fisicoquímicas, funcionales y nutricionales de sus bagazos y almidones aislados.
1E	29	Carolina Preciado-Preciado	Caracterización nutricional y digestibilidad del almidón de un producto de panificación sustituido con residuos de la decocción de los cálices de jamaica ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L)
1F	34	Gonzalez-Borrayo Julian	Estudio y aplicación de extractos enzimáticos vegetales en subproductos de camarón
1G	37	Jesús Jaime Rochín Medina	Efecto antimicrobiano de lactosuero fermentado por <i>Bacillus Clausii</i> y su actividad proteolítica
1H	39	Francisco Armando Carrillo Navarrete	Extracción y caracterización de fructanos de ajo no diferenciado ( <i>Alium Sativum</i> L.) y su potencial efecto prebiotico
1I	61	Ana Cecilia González de Cosío Barrón	Bioaccesibilidad colónica de oligosacáridos del café ( <i>Coffea arabica</i> L.) usado, con dos grados de tostado, utilizando microbiota de sujetos con sobrepeso y peso normal
1J	173	Alma Angélica Vázquez Flores	Determinación de grado promedio de polimerización de proantocianidinas de nuez pecanera ( <i>Carya illinoensis</i> ) y efecto sobre la inhibición de enzimas digestivas
1K	191	Maribel Valdez Morales	Compuestos fenólicos y actividad antioxidante del extracto lipofílico de subproducto industrial de chile Jalapeño
1L	198	González Cataño Flor de María	Aprovechamiento del suero lácteo como sustrato para la producción de galactooligosacáridos a partir de suero de leche



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS
1M	203	J. Marina Ezquerria Brauer	Omocromos de cefalópodos, pigmentos naturales con propiedades funcionales
1N	126	Jairo Jesús Cruz Ramírez	Contenido de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de sorgo ( <i>Sorghum Bicolor L. Moench</i> ) nixtamalizado
1Ñ	127	Jessica Barragán Zúñiga	Efecto de la altitud en perfiles fitoquímicos, actividad antioxidante y efecto antihipertensivo de residuos foliares provenientes de la poda de guayabo
2A	129	Jesús Alberto Ahumada Aguilar	Aprovechamiento del bagazo de zanahoria ( <i>Daucus carota L</i> ) en la preparación de cereales para desayuno ricos en fibra: caracterización fisicoquímica
2B	130	Angélica María Hernández- Arriaga	Los productos de la fermentación colónica de la fracción no digerible del café usado ( <i>Coffea arábica L.</i> ), inhiben la sobrevivencia de células de cáncer de colon humano in vitro
2C	150	Miguel Angel Urrea Gámez	Propiedades físicas, texturales y contenido de fibra dietaria de cereales para desayuno extrudidos altos en fibra adicionados con subproductos de la industria citrícola
2D	155	Reyna Margely Pool Cab	Desarrollo de un aderezo reducido en grasa utilizando suero lácteo caprino
2E	165	Kenia Vázquez Sánchez	Caracterización nutricional y funcional del café usado ( <i>Coffea arábica L.</i> ) para su uso como ingrediente alimentario de consumo humano.
2F	80	Ibarra Lira Azucena Josafath	Efecto del desengrasado por reflujo en harina de cotiledón de mango ( <i>Mangifera indica L.</i> ) como pretratamiento para la fermentación fúngica sólida con hongos del género <i>Aspergillus</i> .
2G	83	Alberto Castañeda Yáñez.	Actividad antioxidante de colorantes naturales de jugo de tuna ( <i>Opuntia ficus-indica</i> ) secado por aspersión.
2H	89	Ana Cecilia González de Cosío Barrón	Bioaccesibilidad gastrointestinal de oligosacáridos y capacidad antioxidante del café ( <i>Coffea arábica L.</i> ) usado, con dos grados de tostado, utilizando microbiota de sujetos con sobrepeso y peso normal



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS
2I	93	Luis Alejandro Félix Salazar	Modificación química de bagazo de caña y almidón de maíz mediante Extrusión reactiva.
2J	97	Oscar Yael Barrón García	Biorefinado del pericarpio de maíz empleando eco-solventes y tratamiento enzimático
2K	109	Karla Ivette Leal Lopez	Actividad antioxidante y antimicrobiana de extractos metanólicos de las cáscaras de nuez y toronja y la semilla de aguacate
2L	112	Garcia-Amezquita, Luis Eduardo	Modificación por extrusión de propiedades funcionales de concentrados de fibra de fruta
2M	124	Angélica Alejandra Ochoa Flores	Síntesis enzimática de un lípido estructurado con potenciales beneficios nutraceuticos a partir de aceite de palma y ácidos grasos de cadena media
2N	208	Ricardo Salazar López	Actividad antioxidante de extractos de semillas de <i>Mangifera indica</i> y <i>Passiflora edulis</i>
2Ñ	211	Jessica Diana Morales Mendoza	Variabilidad de la composición nutrimental y capacidad antioxidante del café ( <i>Coffea arabica</i> L.) usado comercial, proveniente de las dos cafeterías con más consumo en México.
3A	212	Ovando-Martínez M	Contenido de fibra dietaria y propiedades funcionales de subproductos de papaya cv "Maradol" en diferentes estados de madurez
3B	213	Alexander Basurto García	Estabilidad de compuestos polifenólicos extraídos de hojas de zarzamora silvestre ( <i>Rubus adenotrichus</i> )
3C	214	Carlos Ricardo Valencia Torres	Aprovechamiento de cáscara de naranja para la obtención de aceite esencial con propiedades antioxidantes.
3D	215	Tania Nohemi Ambriz Vidal	Propiedades fisicoquímicas del grano de triticale (X Triticosecale Wittmack) para la obtención de malta cervecera.
3E	216	Javier Villanueva Sánchez	Evaluación de la funcionalidad del rediseño de un prototipo estabilizador de salvado de arroz



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO/ SISTEMAS DE LIBERACIÓN
3F	119	Jesus Salvador Navarrete Zapien	Evaluación de la actividad antioxidante de los micro y nanoencapsulados de antocianinas provenientes de frijol negro ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L. var. Querétaro)
3G	36	Diana Del Juncal Guzmán	Microencapsulación de jugo de zapote negro ( <i>Diospyros digyna</i> Jacq.) mediante secado por aspersion utilizando almidones modificados de arroz

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / NANOTECNOLOGÍA
3H	24	Patricia Rosales Martínez	Efecto del polianión en las propiedades fisicoquímicas y microscópicas en encapsulados de $\alpha$ -tocoferol
3I	193	Manuel Alberto Santos Basurto	Caracterización de las micelas de caseína reconstituidas para la encapsulación de sesamol, un antioxidante hidrofóbico
3J	238	Karina Hernández Huesca	Caracterización y digestión gástrica de nano cápsulas líquidas de curcumina ( <i>Curcuma longa</i> L.)
3K	239	Manuel Humberto Cháirez Ramírez	Desarrollo de nanoemulsiones de organogeles como vehículo para incrementar la biodisponibilidad de nutraceuticos con potencial anticancerígeno

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / ASEGURAMIENTO DE CALIDAD
3L	161	Alexander Basurto García	Estabilidad de compuestos polifenólicos extraídos de hojas de zarzamora silvestre ( <i>Rubus adenotrichus</i> )
3M	217	Sunizeret Barrera Olvera	Propiedades fisicoquímicas y reológicas de yogurt a base de leche de soya endulzado con stevia





UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA DE  
QUERÉTARO

2<sup>do</sup>. CONGRESO INTERNACIONAL  
ALIMENTOS FUNCIONALES  
Y NUTRACÉUTICOS



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR
3N	6	Andrea Yazmin Guadarrama- Lezama	Application of an oil in water (o/w) emulsion as edible coated to the conservation of tomato
4A	183	Reyna Luz Vidal- Quintanar	Caracterización sensorial de barras nutricionales suplementadas con proteína y fuente grasa ricas en omega tres
4B	149	Jessica Lorena Escobar Guerrero	Influencia del consumo frecuente de dosis elevadas de vitamina E sobre parámetros biométricos, perfil lipídico y depósitos grasos en hígado
4C	153	Juliana Gondim de Albuquerque	Aceptación sensorial de galletas mexicanas de nopal ( <i>Opuntia ficus-indica</i> ) en Brasil: un estudio de caso
4D	207	Yanik Ixchel Maldonado Astudillo	Evaluación de la estabilidad de polifenoles durante el secado y almacenamiento de <i>Hibiscus sabdariffa L.</i> del municipio de Tecoaapa, Gro.
4E	210	Leydi Berenice Caballero Medina	¿Son los alimentos orgánicos potencialmente más saludables en comparación con los alimentos tradicionales?



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / LÍPIDOS, PÉPTIDOS Y CARBOHIDRATOS FUNCIONALES
4F	5	Andrea Yazmin Guadarrama-Lezama	Preparation and characterization of faba bean ( <i>Vicia faba L.</i> ) protein films
4G	27	Juan Pablo Dorantes Mendoza	Identificación y biodisponibilidad de péptidos producidos durante la digestión gastrointestinal in vitro de aislados proteicos de frijol común ( <i>Phaseolus vulgaris L.</i> )
4H	30	Mirna María Sánchez Rivera	Digestibilidad in vitro de harinas de plátano verde esterificadas y tratadas térmicamente.
4I	62	Rosa María Mariscal Moreno	Evaluación de tamales elaborados con diferentes procesos de nixtamalización y su influencia en índice glucémico
4J	64	Pamela Celeste Flores Silva	Caracterización de botanas con alto contenido de fibra dietética sin gluten y su funcionalidad en un modelo de obesidad
4K	182	Alejandro Santos-Espinosa	Efecto del proceso de digestión in vitro sobre la actividad inhibidora de la enzima convertidora de angiotensina de péptidos obtenidos a partir de leche fermentada por cepas de <i>Lactococcus lactis</i>
4L	197	Jesús Ortega García	Comparación de la actividad antioxidante del extracto etanólico de espárrago, TBHQ y tocoferoles sobre aceite de soya utilizando el método Rancimat
4M	131	Isabel Clark Montoya	Efecto del consumo de jugo de xoconostle en personas con Diabetes Mellitus Tipo II
4N	136	Gustavo Esparza Lechuga	Evaluación de las características fisicoquímicas del aceite de la semilla de Moringa oleifera durante condiciones de freído
4Ñ	146	Carla Fabiola Miramontes Miranda	Evaluación de lipoperoxidación en tejidos de rata sometida a dietas altas en lípidos y con distintas fracciones de la nuez <i>Carya illinoensis</i>
5A	147	Irwin Lucero López	Efecto de la nuez <i>Carya illinoensis</i> y sus fracciones en la actividad de enzimas antioxidantes en enterocitos de ratas sometidas a dietas altas en grasa.
5B	152	Erik G. Tovar Pérez	Compuestos proteínicos de semilla de cacao ( <i>Theobroma cacao L.</i> ) con actividad antihipertensiva ( <i>in vitro</i> ).



UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA DE  
QUERÉTARO

2<sup>do</sup>. CONGRESO INTERNACIONAL  
ALIMENTOS FUNCIONALES  
Y NUTRACÉUTICOS



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / LÍPIDOS, PÉPTIDOS Y CARBOHIDRATOS FUNCIONALES
5C	163	Raúl Reyes Bautista	Hidrolizados enzimáticos obtenidos a partir del frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Cv Bayo Azteca con actividad inhibitoria de la DPP-IV
5D	164	CRISTINA SANTURINO	Desarrollo de un queso de cabra enriquecido de forma natural en omega-3 y ácido linoleico conjugado (cla). Efecto sobre la distribución de triglicéridos y contenido de colesterol
5E	166	CRISTINA SANTURINO	Edible insects as a source of potentially healthy bioactive lipids.
5F	69	Alba María García-Serrano	Concentración de fosfolípidos de mazada como ingrediente bioactivo mediante el empleo de disolventes de grado alimentario
5G	235	Ana María Angeles Cesaretti	Extracción de hesperidina de cáscara de limón ( <i>Citrus aurantifolia</i> ).





PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES
5H	82	Beatriz Adriana Rodríguez Romero	Optimización del método de extracción de compuestos fenólicos y actividad antioxidante en <i>Moringa oleífera</i> con metodologías de bajo costo
5I	84	Zirce Fabiola Martínez Becerril	Efecto de la germinación en la concentración de compuestos fenólicos y actividad antioxidante en la variedad de cebada Esmeralda
5J	85	Bianca Irina Valeria Bojórquez Márquez	Caracterización física, química, fitoquímica y de capacidad antioxidante del pericarpio y semilla del fruto Noni ( <i>Morinda citrifolia</i> L.)
5K	88	Calva Ríos Melina Elizabeth	Evaluación de las propiedades tecnofuncionales del mucilago de nopal secado por aspersión en un alimento congelado: helado
5L	100	Kenia Yesenia Garcia Lara	Degradación de pericarpio de maíz: análisis mediante técnicas reológicas y estructurales
5M	102	José Antonio Linares García	Uso de la espectroscopia de absorción en infrarrojo con transformada de fourier en la caracterización de pectinas de mango
5N	110	Guadalupe Cervantes Rubio	Caracterización física, química, fitoquímica y de capacidad antioxidante de partes estructurales del fruto de papaya ( <i>Carica papaya</i> L.)
5Ñ	113	Guillermo Niño Medina	Contribución de los compuestos fenólicos ligados al contenido de fenoles totales y niveles de capacidad antioxidante en genotipos de avena ( <i>Avena sativa</i> )
6A	63	Gustavo Adolfo Camelo-Méndez	Caracterización de la harina integral de maíz azul como ingrediente nutraceutico en el desarrollo de un alimento sin gluten
6B	169	Yolanda Elizabeth Pérez Beltrán	Caracterización fisicoquímica, nutricional y compuestos bioactivos de purés de frutas.
6C	219	Maria Bibiana Zapata Londoño	Effect of storage time on physicochemical, sensory and antioxidant characteristics, of mango juice ( <i>Mangifera indica</i> cv. Azúcar)
6D	220	Delia Ayled Serna Guerrero	Separación de flavonoides glicosilados a partir de un extracto metanólico de frijol negro usando cromatografía de partición centrífuga con gradiente de solventes.



UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA DE  
QUERÉTARO

2<sup>do</sup>. CONGRESO INTERNACIONAL  
ALIMENTOS FUNCIONALES  
Y NUTRACÉUTICOS



PRESENTACIÓN DE PÓSTER MIÉRCOLES 22 JUNIO

LUGAR ASIGNADO	NO. TRABAJO	AUTOR	TÍTULO DE TRABAJO / CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES
6E	221	Gustavo Rubén Velderrain Rodríguez	Evaluación de la actividad antioxidante y antiproliferativa de combinaciones sinérgicas de ácido gálico y protocatéuico en líneas celulares ARPE-19 y LS-180
6F	222	Manuel Bernal Maldonado	Extracción de aceite esencial de orégano ( <i>Lippia graveolens</i> ) y evaluación de su potencial antioxidante
6G	223	Georgina Franco Escobar	Identification and quantification of capsaicin in three type of chilli peppers: <i>Capsicum annum</i> , <i>Capsicum chinense</i> and <i>Capsicum pubescens</i>
6H	224	Mayra Cristina Rosales Villarreal	Evaluación funcional del fruto y cáscara de tomatillo ( <i>Physalis ixocarpa Brot.</i> ) durante el almacenamiento
6I	225	Calva Ríos Melina Elizabeth	Evaluación de las propiedades tecnofuncionales del mucilago de nopal secado por aspersión en un alimento congelado: helado