

**MINIFORO CYTED-UAM DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA DE CONOCIMIENTO  
EN ALIMENTACIÓN FUNCIONAL Y PREVENCIÓN DE LA ENFERMEDAD**

**PROGRAMA. 13-14 DE OCTUBRE DE 2015.**

**LUGAR:** INSTALACIONES DE LA RECTORÍA GENERAL DE LA UNIVERSIDAD  
AUTÓNOMA METROPOLITANA, AUDITORIO PEDRO RAMÍREZ VÁZQUEZ  
CIUDAD DE MEXICO

Prol. Canal de Miramontes No. 3655, col. Ex Hacienda San Juan de Dios, Tlalpan,  
México, D.F., México.

**“NUEVOS ALIMENTOS CON BASE CIENTÍFICA EN LA PREVENCIÓN DE  
ENFERMEDADES. DESARROLLO Y APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA  
ALIMENTARIA”.**

**MARTES 13 de octubre del 2015**

8:30 – 9:00 h **INSCRIPCIÓN**

09:00 – 9:30 h **INAUGURACIÓN**

- Bienvenida a participantes por parte de Comité Organizador CYTED y UAM
- Inauguración:
  - **DR. SALVADOR VEGA Y LEÓN**  
General UAM
  - **DRA. PATRICIA ALFARO MOCTEZUMA**  
Rectora de la UAM-X
  - **MC. RAFAEL DIAZ GARCÍA**  
Director de la División de Ciencias Biológicas y de la Salud, UAM-X
  - **DR. REY GUTIÉRREZ TOLENTINO**  
Jefe del Departamento de Producción Agrícola y Animal, DCBS, UAM-X
  - **DR. ENRIQUE CABRERO MENDOZA**  
Director General CONACYT
  - **DR. JAVIER FONTECHA ALONSO**  
CSIC-CYTED-IBEROFUN

09:30 – 11:00 h **PROGRAMA DE SESIONES PÚBLICAS**

- ***PRESENTACION DEL PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y  
TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO-CYTED-***

**REDES CYTED de Alimentos Funcionales**

- Dr. Javier Fontecha Alonso (Cyted IBEROFUN). España.
- Dr. Diego A. Moreno Fernández (Cyted CORNUCOPIA). España.
- Dr. Antonio J. Meléndez Martínez (Cyted IBERCAROT). España.

**11:00-11:30 COFFEE BREAK**

11:30 –13:00 h **IMPULSAR LA INNOVACIÓN**

- Dr. Federico Morais. Innovación en la Industria alimentaria. España
- D. Germán Casal Arcau (CDTI). Cooperación entre México y España en el marco de los Proyectos CYTED-Iberoeka. México
- Otros Organismos (por confirmar)

**Comida 13:00-14:30**

14:30 – 16:30 h **APROVECHAMIENTO DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO PARA SU APLICACIÓN INDUSTRIAL**

- Dr. Leon Ricardo Vilchis Macedo (ConAgra Foods): Proceso de innovación de ConAgra Foods. México
- Begoña Prieto y Matxalen Uriarte (AZTI-TECNALIA-España). Innovaciones gastronómicas (cocina-ciencia) (DAM, CORNUCOPIA). España.
- -Otras empresas (por confirmar)

16:30 – 17:30 h **REUNIONES ENTRE LAS PARTES INTERESADAS**  
(Confirmar mediante solicitud previa)

-----  
**MIÉRCOLES 14 de octubre del 2015**

09:00 – 10:30 h **PROGRAMA DE SESIONES PÚBLICAS**

**INGENIERÍA DE PROCESOS ALIMENTARIOS**

- Dra. Cecilia Rojas de Gante: (Tecnológico de Monterrey-Profesora del Departamento de Ingeniería en Biotecnología del Campus Ciudad de México). “El envasado activo como tecnología emergente en la conservación de alimentos”. Casos: envases con actividad antimicrobiana y actividad antioxidante. México.
- Dra. Belinda Vallejo Galland y Aaron Gonzalez (Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD), Hermosillo-Sonora). México.
- Dras. Patricia Lema y Sofía Barrios (Ing. Procesos Alimentarios, UDELAR, Uruguay). Envasado en atmósfera modificada de productos hortofrutícolas (EAM) (DVV, CORNUCOPIA). Uruguay.
- Dr. Julian Londoño (CORP. UNIV. LASALLISTA, Colombia). Tecnologías de extracción de ingredientes naturales (fluidos supercríticos) y su aplicación en productos alimentarios (microencapsulación, secado por atomización, etc) (DVV, CORNUCOPIA). Colombia.
- Begoña Prieto y Matxalen Uriarte (AZTI-TECNALIA, España). Estudio integral de la valorización de subproductos alimentarios de la industria (DAM, CORNUCOPIA). España.

**10:30-11:00 COFFEE BREAK**

11:00 – 12:00 h **CASOS DE ÉXITO DE ALIMENTOS FUNCIONALES TRANSFERIDOS. ¿COMO TRANSFERIR CONOCIMIENTO?**

- Dra. Débora Villaño Valencia (CEBAS-CSIC, España)– Presentación sobre transferencia tecnológica (casos Fun-C-Food y CORNUCOPIA). España.
- Prof. Dra. Cristina García Viguera (CEBAS-CSIC, España) – Desde la investigación en alimentos a la experiencia Spin-off. España.

- Javier Carrero Liroa. Consultor de EURADIA – Multilateral (España, Guatemala). (DAM, CORNUCOPIA). Guatemala.
- Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez PROBISEARCH-ESPAÑA, PROBIÓTICOS. (JFA- IBEROFUN). España.

#### 12:00 – 13:00 h **MATRICES COMO VEHÍCULOS DE COMPUESTOS BIOACTIVOS**

- Dra. Cristina García-Viguera (CEBAS-CSIC, España). Bebidas ricas en polifenoles de frutos rojos de IberoAmérica. España.
- Dr. Jaime Prohens Tomas (COMAV-UPV, España). Nuevas variedades de pepino dulce obtenidas a través de programas de mejora convencional, enriquecidas con compuestos bioactivos y de alta productividad (DVV, CORNUCOPIA). España.
- Dra. Cristina García-Viguera (CEBAS-CSIC-España) Fórmula de brócoli con alto contenido en glucosinolatos con estabilidad aumentada (Aquaporins & Ingredients SL, PYME Spin-off CSIC, CORNUCOPIA). España.
- Dra. Liliana Susy Vargas Murga. BIOTHANI, Perú-España -Harina libre de gluten que conserva todos sus nutrientes y fibra para la elaboración de productos para intolerantes y alérgicos al gluten (DAM, CORNUCOPIA). Perú.

#### 13:00-14:30 COMIDA

#### 14:30 – 16:30 h **INGREDIENTES BIOACTIVOS EN NUTRICIÓN PARA MEJORAR LA SALUD DE LA POBLACIÓN**

- Dr. Enrique Murillo. (Panamá-IBERCAROT). Productos autóctonos beneficiosos para la salud ocular. Panamá.
- Dra. Ana Martínez. (UNAM, México-IBERCAROT). Evaluación de capacidad antioxidante mediante técnicas in sílico. México.
- M.C. Casibe Fuentes Matus, Dr. Salvador Vega y León, Dr. Rey Gutierrez. "Polifenoles contenidos en mangos (*Mangifera indica* L.) de producción orgánica y convencional y su efecto ante desarrollo celular adenocarcinoma colorectal *in vitro*". México.

#### RESUMEN Y DESPEDIDA

#### 16:30 – 17:30 h **REUNIONES ENTRE LAS PARTES INTERESADAS** (Confirmar mediante solicitud previa)

---

**Informes:**

**L.A.E.T Bianca Moyeda Montes de Oca.**

Asistente Administrativa de la Subdirección Administrativa  
Oficina de la Rectoría General, UAM  
Tel. 54834000, Ext. 1889  
[bmoyedam@correo.uam.mx](mailto:bmoyedam@correo.uam.mx)

Temas a tratar con ella:

- a. Contacto para reservación de habitaciones de hotel (las cuales pagará el interesado). Hotel Previsto: RADISSON PARAISO PERISUR ubicado en Cúspide 53 (reserva y coste no incluido). Precio especial para asistentes al **MINIFORO-ALIMENTOS FUNCIONALES**
- b. Transporte días del evento Hotel – Rectoría General UAM – Hotel (cortesía UAM)

**Lic. Olga Geraldine Zurita Lechuga**

Asistente de funcionario  
Oficina de Rectoría General, UAM  
Tel. 54834000, Ext. 1861  
[ogzurita@correo.uam.mx](mailto:ogzurita@correo.uam.mx)

Temas a tratar con ella:

- a. Procedimiento registro en línea
- b. Instalaciones de la sede

*Dadas las características del evento, se informa que no es posible ofrecer espacio en el estacionamiento de la Rectoría General de la UAM. Por lo que, se sugiere como opción para el resguardo de vehículos, el estacionamiento de la Comercial Mexicana, la cual se encuentra frente a las instalaciones de la UAM.*

**Dr. Rey Gutiérrez Tolentino**

Jefe del Departamento de Producción Agrícola y Animal  
División de Ciencias Biológicas y de la Salud  
Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco  
Tel. 5483 7230 y 5483 7231  
[reygut@correo.xoc.uam.mx](mailto:reygut@correo.xoc.uam.mx)

Aspecto académico-científico