



SEDE

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA
DE NUEVO LEÓN
Evento en línea

COMITÉ ORGANIZADOR

UANL

Dr. Juan Gabriel Báez González
M.C. Karla Gpe. García Alanís
Dr. Carlos A. Amaya Guerra
Dra. Sandra L. Castillo Hernández
Dra. Claudia T. Gallardo Rivera
Dra. Minerva Bautista Villarreal
Dra. Mayra Zulema Treviño
Garza
L.C.A. Adriana Eloisa Ruiz Garza

Universidad de Guanajuato

Dra. Ma. del Rosario Abraham
Juárez
Dr. Abel Cerón García
Dr. César Ozuna López
Dra. María Elena Sosa Morales
Dr. Everardo Mares Mares

INFORMES

dudas.CA2022@gmail.com



UANL

Dr. Santos Guzmán López

Rector General

Dr. Juan Paura García

Secretario General

Q.F.B. Emilia E. Vázquez Farías

Secretaria Académica

Dr. José Ignacio González Rojas

Coordinador de la Facultad de Ciencias
Biológicas, UANL

M.C. Karla Gpe. García Alanís

Coordinadora de la Licenciatura de
Ciencia de Alimentos.

Dr. Juan Gabriel Báez González

Coordinador del Evento



UNIVERSIDAD
DE GUANAJUATO

Dr. Luis Felipe Guerrero Agripino

Rector General

Dr. Armando Gallegos Muñoz

Rector del Campus Irapuato-Salamanca

Dr. Martín Picón Núñez

Secretario Académico del Campus
Irapuato-Salamanca

Dr. Rogelio Costilla Salazar

Director de la División de Ciencias de la
Vida

Mtra. Ma. Susana Pérez Camacho

Secretaria Académica de la División de
Ciencias de la Vida

Dr. Abel Cerón García

Director del Departamento de Alimentos

Dr. César Ozuna López

Coordinador del programa educativo de
Ingeniería en alimentos

Dra. Ma. del Rosario Abraham Juárez

Coordinadora del evento

XXIII CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA

Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

VIII CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

22-24
Junio 2022

Miércoles, 22 de Junio

9:00-9:30 am
Inauguración del evento

9:30-10:00 am
IFT Sección México, áreas de oportunidad para Estudiantes, Academia e Industria
O.F.B. Mario Roberto Monroy, IFT Sección México



10:00-11:00 am
"Tecnología de luz UV-C para la estabilización de extractos y procesamiento de bebidas: Desafíos, beneficios y tendencias futuras"
Dr. Armando Quintero Ramos
Universidad Autónoma de Chihuahua, México



11:00-12:00 am
"Aplicaciones de las ciclodextrinas en el sector agroalimentario"
Dr. José Antonio Gabaldón Hernández
Universidad Católica de San Antonio de Murcia, España



12:00 am-1:00 pm
"Estrategias para conferir características más saludables a los productos cárnicos"
Dr. Paulo Cezar Bastianello Campagnol
Universidad de Federal de Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil



2:00-5:00 pm
Exposiciones orales y póster
Sección A. Innovación y desarrollo de nuevos productos
Sección B. Funcionalidad alimentaria
Sección C. Biotecnología e inocuidad alimentaria
Sección D. Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos

Jueves, 23 de Junio

9-10 am
"Techniques for analysis of phenolic compounds in edible flowers"
Dr. Widiastuti Setyaningsih
University of Gadjah Mada, Indonesia



10-11 am
"Shigella: un patógeno alimentario"
Dr. Eduardo Villalobo Polo, Universidad de Sevilla



11-12 am
"Estrategias innovadoras para sistemas poscosecha de frutas en Costa Rica"
M.C. Juan Roberto Mora Chaves
Universidad de Costa Rica



12 am-1 pm
"Nanoformulaciones de productos naturales para su aplicación como conservadores de alimentos"
Dr. Sergio Arturo Galindo Rodríguez
Universidad Autónoma de Nuevo León, México



2-5 pm
Exposiciones orales y póster
Sección A. Innovación y desarrollo de nuevos productos
Sección B. Funcionalidad alimentaria
Sección C. Biotecnología e inocuidad alimentaria
Sección D. Tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos

Viernes, 24 de Junio

9:00-10:00 am
"Sistemas de Gestión de Inocuidad de los alimentos a nivel mundial: Regulación para exportar a EUA, FSMA-FDA"
Ing. Hipólito Nava Cruz
Food World Consulting Group, México



10-11 am

"Tecnología de High Pressure Processing (HPP) para el procesamiento de alimentos"

Ph. D. Vinicio Serment-Moreno (Hiperbaric USA Corp.), Estados Unidos



11-12 am

"Efecto de la innovación sobre los alimentos tradicionales efectuados en un ambiente sustentable"

Dra. Enriqueta Martínez Rojas
Centro de nutrición y Tecnología de Alimentos-ZELT
Neubrandenburgo, Alemania



12-12:30 am

Evento cultural

12:40 am

Premiación y Clausura del Congreso