



## 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](mailto: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  
Q.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 María, 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. Widiaستuti Setyaningsih  
University of Gadjah Mada, Indonesia



10-11 am  
"Shigella: un patógeno alimentario"  
Dr. Eduardo Villalobos 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 Neubrandenburg, Alemania



12-12:30 am

Evento cultural

12:40 am

Premiación y Clausura del Congreso