



UANL.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

FA

FACULTAD DE AGRONOMÍA

## CÓDIGO PARA EVALUAR PONENCIAS



## CÓDIGO PARA EVALUAR PÓSTER



## CÓDIGO PARA DESCARGAR MEMORIAS



## DIRECTORIO

**Dr.med. Santos Guzmán López**  
*Rector*

**M.C. Carlos Alberto Hernández Martínez**  
*Director de la FAUANL*

**Dra. Juanita Guadalupe Gutiérrez Soto**  
*Subdirectora de Posgrado e Investigación*

**Dr. Celestino García Gómez**  
*Secretario de Posgrado e Investigación*

**Dra. Lidia Rosaura Salas Cruz**  
*Coordinadora de Seminarios*

**Dr. Maginot Ngangyo Heya**  
*Coordinador de Seminarios*

**Dr. Romeo Rojas Molina**  
*Coordinador de Seminarios*

**Dr. Joel Horacio Elizondo Luévano**  
*Coordinador de Seminarios*

## CONTACTO



**Subdirección de Posgrado e Investigación**

Facultad de Agronomía,

Campus Ciencias Agropecuarias UANL

Francisco Villa s/n, Fracc. Ex Hacienda El Canadá,

General Escobedo, Nuevo León, México.



Tel. +52 (81) 8329 4000 Ext. 3515



[posgrado.agronomia@uanl.edu.mx](mailto:posgrado.agronomia@uanl.edu.mx)



[www.agronomia.uanl.mx](http://www.agronomia.uanl.mx)



# MAESTRÍA EN CIENCIAS CON ORIENTACIÓN EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



BIBLIOTECA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y BIOLÓGICAS  
CAMPUS DE CIENCIAS AGROPECUARIAS UANL  
03 DE JUNIO DE 2024



Moderador:

**Dr. Romeo Rojas Molina**

**8:30 Registro**

**9:00 Bienvenida e Inauguración**

**M.C. Carlos Alberto Hernández Martínez**  
Director de la FAUANL

### PONENCIA MAGISTRAL

09:10 a 09:50 horas

**Dr. Johan Mendoza Chacón**

*Universidad Autónoma de Chihuahua*

**"Interacciones inter e intramoleculares: un punto clave para el uso de antocianinas como pigmentos naturales en matrices alimentarias"**

### PRESENTACIONES ORALES

Hora

Ponente

**9:50 Daniel García González**

Formulación y elaboración de pan blanco utilizando subproductos agroindustriales.

**10:10 Diana Castillo Martínez**

Valorización de cáscaras de naranja para la obtención de fibra prebiótica.

**10:30 Monserrat Franco Flores**

Producción de lacasas fúngicas de Basidiomicetos nativos de Nuevo León en cáscara de nuez.

**10:50 Sergio Alvarado Torres**

Diseño de Mezclas: Impacto en Atributos Sensoriales y Físicos en Análogos de Carne.



### EVALUACIÓN PÓSTER

10:50 a 12:00 horas

#### Expositores

**1. Mario Alberto Santana Castro**

Desarrollo de una bebida funcional de un fermentado de kombucha a partir de *Cymbopogon citratus* y jugo de manzana comercial.

**2. Arianna Sanfiel Oliva**

Aplicación de arabinoxilanos ferulados obtenidos de salvado de trigo (*Triticum aestivum* L.) como ingrediente funcional en panificación.

**3. Mary Linn Negrón López**

Caracterización de fitoquímicos durante almacenamiento del subproducto de naranja (*Citrus sinensis*, var. Valencia tardía) como fuente nutraceutica en la alimentación humana.

En el marco del 70 Aniversario de la Facultad de Agronomía, se presenta en **Sala 1** la:

### PONENCIA MAGISTRAL

12:00 horas

**Dr. José Santos García Alvarado**

*Facultad de Ciencias Biológicas - UANL*

**"Cambio climático y Resistencia a Antimicrobianos, dos temas emergentes en el Sistema Alimentario"**

# MAESTRÍA EN CIENCIAS CON ORIENTACIÓN EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

### EVALUADORES EXTERNOS

**Dr. Johan Mendoza Chacón**

*Universidad Autónoma de Chihuahua*

**Dr. Miguel Ángel Flores Villalobos**

*Universidad Autónoma de Chihuahua*

**Dr. Omar Díaz Rivas**

*Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro*

**Dr. Agustín Hernández Juárez**

*Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro*

**Dr. Julio César Tafolla Arellano**

*Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro*

### EVALUADORES INTERNOS

**Dra. Anaid Mayela Silva Salinas**

**Dr. Fernando Sánchez Dávila**

**M.C. Eduardo Roel Cruz Flores**

**Dr. Exiquio Maldonado Vidaurri**

**Dra. Guadalupe Gutiérrez Soto**

**Dra. Julia Mariana Márquez Reyes**

**Dr. Luis Ramiro Miramontes Martínez**

**M.C. María de la Luz González López**

**Dra. Nancy del Pilar Medina Herrera**

**Dr. Romeo Rojas Molina**

**SALA 3**