

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

Dr. Rigoberto Eustacio Vázquez Alvarado
Coordinador de Seminarios

Dr. Emilio Olivares Sáenz
Coordinador de Seminarios

Dr. Guillermo Niño Medina
Coordinador de Seminarios

Dr. Roberto Parra Saldívar
Coordinador de Seminarios



LXI

CICLO DE SEMINARIOS DE POSGRADO

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



www.agronomia.uanl.mx

MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



MAESTRÍA EN CIENCIAS EN INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Moderador:

Dr. Guillermo Niño Medina

8:30 Registro

9:00 Bienvenida e Inauguración (en Sala 1)

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

Favor de dirigirse a la **Sala 2**
para continuar con el evento.

PONENCIA MAGISTRAL

09:10 a 09:50 horas

Dr. Juan Gabriel Báez González

Universidad Autónoma de Nuevo León

**" Estudio termodinámico de la oxidación del
aceite de aguacate (*Persea americana* Mill) con
extracto de *Haematococcus pluvialis* "**

PRESENTACIONES ORALES

Hora

Ponente

9:50 Cyntia Valeria Rodríguez Sánchez

Aplicación de tecnologías emergentes en la conservación y calidad nutracéutica en una bebida a base de pseudocereales.

10:10 Francisco Del Anghel Valenzuela Zapata

Desarrollo y evaluación *in vitro* e *in vivo* de una gomita funcional enriquecida con *M. oleifera* con potencial efecto antihiperlipémico y nefroprotector.

Hora

Ponente

10:30 Francisco Javier Mendoza Ramírez

Desarrollar un proceso para producción, extracción y microencapsulamiento de fracción lipídica a partir de *C. Vulgaris* con potencial uso alimentario.

10:50 Arianna Sanifel Oliva

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

11:10 Mary Linn Negrón López

Caracterización fitoquímica del subproducto de naranja (*Citrus sinensis* var. Valencia tardía) durante su almacenamiento para su aprovechamiento en la nutrición humana.

EVALUACIÓN PÓSTER

11:30 horas

Expositor

1. Mario Alberto Santana Castro

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

CLAUSURA

14:00 horas

En Sala 1

EVALUADORES EXTERNOS

Dr. Juan Gabriel Báez González

*Facultad de Ciencias Biológicas
Universidad Autónoma de Nuevo León*

Dr. Jesús Alberto Vázquez Rodríguez

*Facultad de Salud Pública y Nutrición
Universidad Autónoma de Nuevo León*

Dr. Jorge Esteban de Jesús Dávila Aviña

*Facultad de Ciencias Biológicas
Universidad Autónoma de Nuevo León*

EVALUADORES INTERNOS

Dra. Cynthia Torres Álvarez

M.C. Eduardo Roel Cruz Flores

Dr. Emilio Olivares Sáenz

Dr. Exiquio Maldonado Vidaurri

Dr. Julio César Beltrán Rocha

Dr. Luis Ramiro Miramontes Martínez

M.C. Ma. De La Luz González López

Dra. Nancy del Pilar Medina Herrera

SALA 2