**TITULO EN MAYÚSCULAS Y EN NEGRITAS, MÁXIMO 15 PALABRAS**

**Primer-Autor, A.1, Segundo-Autor, B.2, Tercer-Autor, C3\*** El autor que presenta va en la primera posición, mientras que el autor para correspondencia va indicado con un asterisco (\*). Para agregar texto en formato especial (superíndice/subíndice o cursivas), introduzca el texto en el editor en línea (<https://t.ly/mgb5>), después solo tendrá que copiar y pegar el texto generado

1Institución, Dirección, Ciudad, País; 2Institución, Dirección, Ciudad, País; 3Institución, Dirección, Ciudad, País. \*[autor-de-correspondencia@address.com](mailto:autor-de-correspondencia@address.com).

***Introducción***. El resumen no excederá 300 palabras y no incluirá referencias. Esta sección deberá sintetizar el estado del arte del tema que se aborda y la justificación teórica del trabajo que se reporta. La redacción deberá ser en tiempo pasado y no excederá tres renglones. ***Métodos***. Esta sección deberá presentar, de forma concisa, los diferentes métodos empleados para la realización del estudio (todo esto breve y sin detalles). Esta sección deberá ser redactada en tiempo pasado. Los nombres científicos deberán ir en letra cursiva. Para compuestos químicos podrá usar la nomenclatura IUPAC o formulas condensadas (p. ej., C6H12O6) y las unidades deberán ser expresadas usando el Sistema Internacional de unidades (p. ej., µM, g/L, mM, % p/v). Indicar métodos estadísticos relevantes (p. ej., HCA, PCA) si es necesario. ***Resultados***. En esta sección se presentan los resultados en datos cuantitativos preferentemente o descripciones que den cuenta de ello (p ej., A>B>C), seleccionando los resultados más relevantes que soporten la base de las conclusiones. Aquí no han de presentarse tablas y/o gráficos. La sección deberá ser redactada en tiempo paso. ***Conclusiones***. Enunciado sucinto (breve), claro y en un solo párrafo, que refleje la relevancia de los resultados y sus posibles implicaciones. El texto será redactado en tiempo presente y/o en futuro.

**Palabras clave**. *Palabra clave 1, Palabra clave 2, Palabra clave* 3

**Áreas de inscripción del trabajo**. Elija un elemento.

**Modalidad**. Elija un elemento.

**EJEMPLO**

**ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE TENEBRIO Y CHAPULÍN FERMENTADOS CON CEPAS ESPECÍFICAS DE *Lactoccocus lactis***

Mendoza Salazar, A.1, Vallejo-Cordoba, B.1, Hernández Mendoza, A.1, Liceaga, A.2, Santiago-López, L.1, González-Córdova, A.F.1\*

1Laboratorio de Calidad, Autenticidad y Trazabilidad de los Alimentos y de Química y Biotecnología de Productos Lácteos. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A.C. (CIAD, A.C.). Carretera Gustavo Enrique Astiazarán Rosas, N° 46. Hermosillo, Sonora, México. 83304, 2Protein Chemistry & Bioactive Peptides Laboratory, Department of Food Science. Purdue University, 745 Agriculture Mall Dr., West Lafayette, IN,USA. \*[aaronglz@ciad.mx](mailto:aaronglz@ciad.mx)

***Introducción***. Se ha estudiado poco la fermentación de insectos para obtener péptidos bioactivos. Este trabajo evaluó la actividad antioxidante de tenebrio (*Tenebrio molitor*) y chapulín (*Sphenarium purpurascens*) fermentado con cepas específicas de *Lactoccocus lactis*. ***Métodos***. El crecimiento de las cepas se evaluó con diferentes concentraciones de dextrosa (3.5% y 5% v/v) y proteína de insecto (0.1%, 0.5% y 1%, p/v) en caldo M17 y se determinaron parámetros cinéticos. Posteriormente, las muestras pulverizadas de ambos fueron resuspendidas en solución de fosfatos adicionado con dextrosa, y se inocularon (3% v/v) con cada una de las bacterias de estudio y se dejaron fermentar durante 24, 48 y 72 h (30 °C). Se registró el pH y se obtuvieron las fracciones < 3 kDa. Se determinó el contenido de proteína, grado de hidrólisis y actividad antioxidante (TEAC, ORAC y DPPH). ***Resultados***. Los datos mostraron que la concentración de dextrosa de 3.5% y 0.5% de proteína fueron las ideales para el crecimiento de la bacteria. En las muestras fermentadas se observó una disminución significativa del pH (4.0), un incremento en la concentración de proteína amínica de 0.28 mg/mL, y grado de hidrólisis de 0.16%. Además, se incrementó la actividad antioxidante hasta 315, 993 y 253 μM Equivalentes de Trolox (p<0.05) en TEAC, ORAC y DPPH. ***Conclusiones***. Los hallazgos encontrados evidencian el potencial de los insectos como fuente para la generación de péptidos bioactivos con actividad antioxidante a partir de la fermentación con cepas de *Lactococcus lactis*.

**Palabras clave**. *Fermentación, insectos, péptidos bioactivos*

**Áreas de inscripción del trabajo**. Nuevas fuentes de ingredientes funcionales y nutrientes

**Modalidad**. Presencial Póster