

3^{er} Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

“ DISEÑO Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS PARA LA NUTRICIÓN HUMANA ”



20-22 de junio de 2018

El CID Castilla Hotel de Playa
Mazatlán, Sinaloa, México

Programa general

Martes **19** de junio de 2018

16:00 - 19:00 ■ **Registro**

19:00 - 20:00 ■ **Coctel de bienvenida:** Hotel El CID Castilla Hotel de Playa

Miércoles **20** de junio de 2018

8:30 - 9:00 ■ **Ceremonia inaugural**

9:00 - 9:45 ■ **Estado actual de los alimentos funcionales y nutraceuticos. Papel en la nutrición, sociedad e industria**

Dr. Sergio Othón Serna Saldívar

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM). México.

9:45 - 10:30 ■ **El papel del Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional en el ámbito de la alimentación funcional**

Dr. Antonio Segura Carretero

Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (CIDAF). España.

10:30 - 11:15 ■ **Red de Investigación, Innovación y Desarrollo Tecnológico en Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (Red AlFaNutra)**

Dr. Gustavo A. González-Aguilar - Líder de la Red

Dr. Aarón F. González-Córdova - Coordinador de la Red

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). México.

11:15 - 12:00 ■ **Consumption of fruits and their health effects**

Britt Burton-Freeman, Ph.D.

Illinois Institute of Technology. USA.

- 12:00 - 12:45 ■ **Polyphenol-microbiota interactions impact metabolic health**
Diana E. Roopchand, Ph.D.
Rutgers University. USA.
- 12:45 - 13:30 ■ **Lípidos nutraceuticos funcionales**
Dr. Hugo Sergio García Galindo
Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico de Veracruz. México.
- 13:30 - 14:15 ■ **Alimentos a base de cereales y leguminosas con impacto en la salud**
Dra. Ma. Guadalupe Flavia Loarca Piña
Universidad Autónoma de Querétaro. México.
- 14:15 - 16:00 ■ **Comida**
- 16:00 - 19:00 ■ **Sesiones orales simultáneas**
Sala 1, 2 y 3, presentaciones de *posters*
- 15:30 - 19:30 ■ **1er Symposium de la Red Iberoamericana ALSUB-CYTED sobre Propiedades Funcionales de Alimentos Autóctonos Subutilizados**
(*ver programa anexo*)
Dra. Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi
Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico de Tepic. México.
Dr. Emilio Álvarez Parrilla
Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. México.

Jueves **21** de junio de 2018

- 9:00 - 9:45 ■ **Food bioactivity: bioaccessibility, bioavailability and antioxidant and antiinflammatory effects**
Rong Cao, Ph.D.
Agriculture and Agri-food Canada. Canada.
- 9:45 - 10:30 ■ **Dietary modulation of the activity of the gut microbiota: results from a dynamic, validated computer-controlled *In vitro* model of the colon. Metabolomic after *in vitro* digestion of mango fruit**
Koen Venema, Ph.D.
Maastricht University. Holland.

- 10:30 - 11:15 ■ **Potencial de algas chilenas como fuente de ingredientes funcionales para el control de la glicemia postprandial**
Dr. José Ricardo Pérez Correa
Pontificia Universidad Católica de Chile. Chile.
- 11:15 - 12:00 ■ **A novel metabolic syndrome model and the need of redefining the role of nutraceuticals**
Dr. Luis Cisneros-Zevallos
Texas A&M University. USA.
- 12:00 - 12:45 ■ **Nuevas aproximaciones al desarrollo de alimentos funcionales dirigidos al control del síndrome metabólico**
Dra. Cristina Martínez-Villaluenga
Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. España.
- 12:45 - 13:30 ■ **Role of biophysical features of plant tissues at improving the carbohydrate nutritional quality of food systems**
Dr. Mario Martinez-Martinez
University of Guelph. Canada.
- 13:30 - 14:15 ■ **Bioactive compounds and obesity**
Dr. Mário Roberto Maróstica Junior
Universidade Estadual de Campinas. Brasil.
- 14:15 - 16:00 ■ **Comida**
- 16:00 - 19:00 ■ **Sesiones orales simultáneas**
Sala 1, 2 y 3, presentaciones de *posters*
- 15:30 - 19:00 ■ **Séptimo Congreso Internacional Nixtamalización**
Dra. Xiomara X. Perales Sánchez
Dra. Edith Oliva Cuevas Rodríguez
Universidad Autónoma de Sinaloa. México.
(ver *programa anexo*)

Viernes **22** de junio de 2018

9:00 - 9:45 ■ **New methodologies for the chemical characterization of natural bioactive compounds and their implications on health investigated by foodomics**

Dr. Alejandro Cifuentes

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación.
Consejo Superior de Investigaciones Científicas. España.

9:45 - 10:30 ■ **Development of new food bioactives based on sustainable processes**

Dra. Elena Ibáñez Ezequiel

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación.
Consejo Superior de Investigaciones Científicas. España.

10:30 - 11:15 ■ **Actividad biológica de biomoléculas y su efecto en la salud**

Dra. Janet Alejandra Gutiérrez Uribe

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey
(ITESM). México.

11:15 - 12:00 ■ **Are functional foods and nutraceuticals from *Aloe vera* a success history?**

Dr. Rubén Francisco González Laredo

Tecnológico Nacional de México-Instituto Tecnológico de
Durango. México.

12:00 - 13:00 ■ **Panel de discusión "Alimentos funcionales y nutraceuticos: retos y oportunidades"**

Dr. Aarón F. González-Córdova

Dr. Gustavo A. González-Aguilar.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo
(CIAD). México.

13:00 - 13:30 ■ **Entrega de premios y reconocimientos**
(orales y *posters*)

13:30 - 14:30 ■ **Ceremonia de clausura**

1er Simposium de la Red Iberoamericana ALSUB-CYTED sobre Propiedades Funcionales de Alimentos Autóctonos Subutilizados

Miércoles 20 de junio | 15:30-19:30 horas

Moderadora: Dra. Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi

- 15:30 ■ **Acelora flour functional properties**
Dra. Katia Sivieri
Universidade Estadual Paulista. Brasil.
- 15:45 ■ **Extracto de romero (*Rosmarinus officinalis*) propiedades funcionales y antioxidantes**
Dra. María Tabernero Urbieto
IMDEA Alimentación. España.
- 16:00 ■ **Wereke (*Ibervillea sonorae*): una planta medicinal de México con potencial efecto antidiabetogénico y antiobesogénico**
Dra. Belinda Vallejo Galland
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD). México.
- 16:15 ■ **Harina de semilla del árbol ramón (*Brosimum alicastrum*), un desconocido del Yucatán**
Dr. Alfonso Larqué Saavedra
Centro de Investigación Científica de Yucatán. México.
- 16:30 ■ **Actividad antiplaquetaria de frutas y hortalizas: tomate, tomasa y sus compuestos bioactivos**
Dr. Iván Palomo
Universidad de Talca. Chile.
- 16:45 ■ **Preguntas a expositores**
Dra. Sonia Guadalupe Sáyago Ayerdi
- 16:55 ■ **Receso**

Moderador: Dr. Emilio Álvarez-Parrilla

- 17:10 ■ **El maíz (*Zea mays*) de Costa Rica, fuente de compuestos bioactivos**
Dra. Ana Mercedes Pérez Carvajal
Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA),
Universidad de Costa Rica (UCR). Costa Rica.
- 17:25 ■ **Compuestos bioactivos de cálices de jamaica (*Hibiscus sabdariffa* L) en el desarrollo de alimentos funcionales**
Dr. Víctor M. Zamora Gasga
Tecnológico Nacional de México. Instituto Tecnológico de
Tepic. México.
- 17:40 ■ **Empleo de la chirimoya (*Annona cherimola* Miller) para el desarrollo de alimentos fermentados**
Dra. Carina Paola Van Nieuwenhove
Universidad Nacional de Tucumán. Argentina.
- 17:55 ■ **Nuez pecanera (*Carya illinoensis*): fuente de compuestos bioactivos polares y lipofílicos**
Dra. Laura A. de la Rosa Carrillo
Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. México.
- 18:10 ■ **Preguntas a expositores**
Dr. Emilio Álvarez-Parrilla



Jueves 21 de junio | 15:30-19:00 horas

Moderadora: Dra. Xiomara X. Perales Sánchez

15:30 ■ Simposium nixtamalización: alternativas tecnológicas

Dr. Roberto Gutiérrez Dorado

Universidad Autónoma de Sinaloa. México

Dr. Carlos Alberto Gómez Aldapa

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México

Dra. Marcela Gaytán Martínez

Universidad Autónoma de Querétaro. México.

Ing. Ignacio Nava Herrera

Stern Ingredients S.A. de C.V. México.

17:10 ■ Receso

Moderadora: Dra. Edith Oliva Cuevas Rodríguez

17:20 ■ Simposium: nixtamalización al rescate de la salud

Dr. Luis Arturo Bello Pérez

Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI)-Instituto Politécnico Nacional. México.

Dr. Cuauhtémoc Reyes Moreno

Universidad Autónoma de Sinaloa. México

Dra. Edith Agama Acevedo

Centro de Desarrollo de Productos Bióticos (CEPROBI)-Instituto Politécnico Nacional. México.

Dr. Sergio Othón Serna Saldivar

Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM). México.

Información

Dr. Gustavo A. González Aguilar

Dr. Aarón F. González Córdova

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo

alfanutra@ciad.mx

Tel. (662) 289-2400, ext. 272 y 356

Dr. Jorge Milán Carrillo

Universidad Autónoma de Sinaloa

jmilanc@uas.edu.mx

Tel.: (667) 153-0983

www.ciad.mx/alfanutra

