

PARA LA MODALIDAD VIRTUAL

Las ligas plataforma zoom son:



Miércoles 8 Junio 2022

Sala (horario)	Link de acceso (zoom)	ID reunión	Evento
Sala ejecutiva 1 (15:30 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/85494981466	854 9498 1466	Ponencias orales
Sala ejecutiva 2 (15:30 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/87090161394	870 9016 1394	Ponencias orales
Sala ejecutiva 3 (15:30 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/83034240968	830 3424 0968	Ponencias orales
Auditorio 1 (15:30 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/86339276485	863 3927 6485	Ponencias orales
Auditorio 2 (15:30 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/82050850420	820 5085 0420	Ponencias orales
Sala magistral (14:00-18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/89962243445	899 6224 3445	Ponencias orales
Sala magistral (09:00-13:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/88189333239	881 8933 3239	Inauguración y Conferencias Magistrales

Jueves 9 Junio 2022

Sesión (horario)	Link de acceso (zoom)	ID reunión	Evento
Sala ejecutiva 1 (15:00 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/85772839945	857 7283 9945	Ponencias orales
Sala ejecutiva 2 (15:00 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/86030332870	860 3033 2870	Ponencias orales
Sala ejecutiva 3 (15:00 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/87392080710	873 9208 0710	Ponencias orales
Auditorio 1 (15:00 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/82834463040	828 3446 3040	Ponencias orales
Auditorio 2 (15:00 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/87867745818	878 6774 5818	Ponencias orales
Auditorio 3 (15:00 – 18:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/89192561766	891 9256 1766	Ponencias orales
Sala magistral (09:00 – 13:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/83519339997	835 1933 9997	Conferencias Magistrales
Sala magistral (15:00 – 17:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/83258232966	832 5823 2966	Simposium

Viernes 10 Junio 2022

Sesión (horario)	Link de acceso (zoom)	ID reunión	Evento
Sala magistral (09:00-14:00 h)	https://itesm.zoom.us/j/88481245726	884 8124 5726	Conferencias Magistrales, Panel, Presentación de libro
Sala ejecutiva 1 (15:00-16:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/81256388794	812 5638 8794	Mesas de trabajo “De la ciencia al mercado”
Sala ejecutiva 2 (15:00-16:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/85256238904	852 5623 8904	Mesas de trabajo “Ruta crítica de la innovación”
Auditorio 1 (15:00-16:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/87826371976	878 2637 1976	Mesas de trabajo “Customer Discovery”
Auditorio 2 (15:00-16:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/81305994242	813 0599 4242	Mesas de trabajo “¿Cómo proteger tu innovación?”
Auditorio 3 (15:00-16:30 h)	https://itesm.zoom.us/j/84091486168	840 9148 6168	Mesas de trabajo “Escalamiento y alianzas estratégicas”



PROGRAMA – PONENCIAS ORALES

Miércoles 8 Junio 2022 - (15:30-18:00 h)



Sala Ejecutiva 1

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/85494981466	854 9498 1466

Hora	Código	Título
15:30 – 15:50	3-Nuev ing	Hidrolisis de un concentrado proteico de Sphenarium purpuracens por agua subcrítica empleando modificadores
15:50 – 16:10	5-Nuev ing	La hidrólisis del jarabe de agave afecta su composición y el metabolismo en ratones sanos
16:10 – 16:30	67-Nuev ing	Efecto de compuestos bioactivos de orujo de uva y cascara de nuez en panes formulados
16:30 – 16:50	76-Nuev ing	Caracterización de la cinética de crecimiento de Randia echinocarpa para su cultivo en biorreactor
16:50 – 17:10	100-Nuev ing	Subproductos vegetales como ingredientes para la elaboración de una tostada con potencial funcional
17:10 – 17:30	102-Nuev ing	Desarrollo, caracterización nutraceutica y toxicidad de un ingrediente a partir de la semilla de aguacate (P. americana L.)
17:30 – 18:00		Preguntas

Sala Ejecutiva 2

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/87090161394	870 9016 1394

Hora	Código	Título
15:30 – 15:50	126-Nuev ing	Efectos de la pasta de aguacate como ingrediente innovador en la formulación de totopos
15:50 – 16:10	130-Nuev ing	Aprovechamiento sostenible de la cactácea Opuntia spp. Para la obtención de alimentos saludables y nutraceuticos. Avances y perspectivas futura
16:10 – 16:30	133-Nuev ing	Revalorización de residuos agroindustriales de fresa y manzana: Cinética y optimización de la extracción de polifenoles
16:30 – 16:50	152-Nuev ing	Extracción con CO ₂ supercrítico como herramienta de etnomedicina selectiva para el tratamiento de enfermedades cardiovasculares
16:50 – 17:10	160-Nuev ing	Optimización del proceso de secado para la obtención de berries deshidratadas con alta capacidad antioxidante
17:10 – 17:30	192-Nuev ing	Efecto anti-hipertrófico del canabidiol mediante activación de vías dependientes de PPAR-γ
17:30 – 18:00		Preguntas



PROGRAMA – PONENCIAS ORALES

Miércoles 8 Junio 2022 - (15:30-18:00 h)



Sala Ejecutiva 3

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/83034240968	830 3424 0968

Hora	Código	Título
15:30 – 15:50	213-Nuev ing	Caracterización fisicoquímica y funcional de fructanos de Agave (A. tequilana) modificados mediante carboximetilación y cationización
15:50 – 16:10	227-Nuev ing	Actividad antioxidante del almidón extraído de frutos de guanábana (Annona muricata L.)
16:10 – 16:30	238-Nuev ing	Extracto de semilla de dátil (Phoenix dactylifera L.): Efecto sobre la calidad de hamburguesas de cerdo
16:30 – 16:50	251-Nuev ing	Frutos de mango ‘Ataulfo’ niño: Una opción para la obtención de biopolímeros
16:50 – 17:10	268-Nuev ing	Barra energética de cereales andinos con sustitución parcial de harina de hormigas Atta sexdens
17:10 – 17:30	280-Nuev ing	Propiedades antioxidantes y compuestos bioactivos de frutos de Jambul (Syzygium cumini)
17:30 – 18:00		Preguntas

Auditorio 1

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/86339276485	863 3927 6485

Hora	Código	Título
15:30 – 15:50	27-Nanosist	Optimización de emulsiones de proteína selenizada de garbanzo y aceite esencial de uva con actividad antioxidante
15:50 – 16:10	77-Nanosist	Betacaroteno en nanoestructuras anfifílicas: I. Caracterización química-estructural
16:10 – 16:30	85-Nanosist	Efecto de entrecruzamiento de hidrogeles como sistemas de liberación de luteína en condiciones gastrointestinales simuladas
16:30 – 16:50	109-Nanosist	Efecto de la concentración de hidrolizado de proteína de frijol negro (Phaseolus vulgaris L.) sobre las propiedades encapsulantes de un sistema de partículas de quitosano-fosfato
16:50 – 17:10	186-Nanosist	Bioaccesibilidad de extractos fenólicos de orégano (Lippia graveolens) micro encapsulados mediante secado por aspersión
17:10 – 17:30	196-Nanosist	Quercetina nano encapsulada: Hacia una mejor protección en enfermedades cardiovasculares
17:30 – 18:00		Preguntas



PROGRAMA – PONENCIAS ORALES

Miércoles 8 Junio 2022 - (15:30-18:00 h)



Auditorio 2

Link de acceso (zoom) | ID reunion
<https://itesm.zoom.us/j/82050850420> 820 5085 0420

Hora	Código	Título
15:30 – 15:50	241-Nanosist	Fabricación y caracterización reológica de geles fluidos de aislado de proteína de suero de leche
15:50 – 16:10	12-Cien bio	Efecto metagenómico y metabólico in vitro de pistache sobre microbiota colónica- disbiótica de un donador con crono disrupción
16:10 – 16:30	55-Cien bio	Estado nutricional, hábitos alimenticios y metabolismo intestinal sobre el riesgo de diabetes mellitus II
16:30 – 16:50	123-Cien bio	Análisis microbiano del proceso completo de elaboración de pulque para la definición de un inculo
16:50 – 17:10	165-Cien bio	Análisis semidirigido de metabolitos fenólicos em plasma de adultos mayores mediante UPLC-MS/MS
17:10 – 17:30	237-Cien bio	Estudio metabólico-farmacológico de proteínas y compuestos fenólicos del cacao contra el síndrome metabólico mediante modelos computacionales
17:30 – 18:00		Preguntas

Sala Magistral

Link de acceso (zoom) | ID reunion
<https://itesm.zoom.us/j/89962243445> 899 6224 3445

Hora	Código	Título
15:30 – 15:50	304-Nuev ing	Contenido proteico, perfil de aminoácidos y propiedades nutraceuticas de la semilla de mesquite (Prosopis levigata)
15:50 – 16:10	308-Nuev ing	Extracción asistida por ultrasonidos de compuestos fenólicos de Brosimum alicastrum: Relación solido-líquido y tejido vegetal
16:10 – 16:30	243-Nanosist	La complejación proteína-epigallocatequina-3-galato (EGCG) protege la actividad antioxidante del polifenol posterior a digestión in vitro
16:30 – 16:50	272-Nanosist	Respuesta citotóxica in vitro de nanocompositos cargados de lupeol y mangiferina
16:50 – 17:10	43-Aproe al	Mejoramiento del proceso artesanal para elaborar mantequilla de requesón de la costa de Oaxaca
17:10 – 17:30	68-Aproe al	Efecto de la homogenización de lactosuero en la estabilidad estructural y capacidad antioxidante de un helado hipocalórico
17:30 – 18:00		Preguntas



PROGRAMA – PONENCIAS ORALES

Jueves 9 Junio 2022 - (15:00-18:00 h)



Sala Ejecutiva 1

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/85772839945	857 7283 9945

Hora	Código	Título
15:00 – 15:20	15-Alimales	¿Puede la matriz alimentaria modular la biodisponibilidad del almidón y de los compuestos bioactivos?
15:20 – 15:40	16-Alimales	Harina de amaranto pregelatinizada por extrusión para la preparación de una pasta funcional
15:40 – 16:00	17-Alimales	Harina integral de plátano verde inmaduro como alternativa para elaborar pasta sin gluten
16:00 – 16:20	20-Alimales	Suplemento combinado cúrcuma-pimienta gorda en la mejoría de los trastornos metabólicos asociados a la obesidad
16:20 – 16:40	24-Alimales	Potencial efecto prebiótico de alimento con naranja agria y mucilago de nopal em diferentes microbiotas
16:40 – 17:00	60-Alimales	Dieta de enriquecimiento como adyuvante de la quimioterapia en un modelo de ratón Nu/Nu con cáncer colorrectal xenoinjertado
17:00 – 17:20	61-Alimales	Mejoramiento nutrimental en pan de caja y nivel de agrado por el consumidor
17:20 – 17:40	62-Alimales	Generación de hidrolizados de proteína de frijol y su incorporación a un modelo alimentario
17:40 – 18:00		Preguntas

Sala Ejecutiva 2

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/86030332870	860 3033 2870

Hora	Código	Título
15:00 – 15:20	73-Alimales	Evaluación de las características fisicoquímicas, fitoquímicas y sensoriales de una mermelada de Jamaica-manzana reducida en azúcar
15:20 – 15:40	81-Alimales	Atributos fisicoquímicos asociados al perfil de fitoquímicos liposolubles del fruto de aguacate durante su maduración
15:40 – 16:00	86-Alimales	Mejoramiento de variedades de Jamaica (Hibiscus sabdariffa L.)
16:00 – 16:20	89-Alimales	Efecto antioxidante e inmunomodulador de metabolitos secundarios de kale germinado bajo condiciones de estrés salino
16:20 – 16:40	104-Alimales	Bioaccesibilidad y capacidad antioxidante de polifenoles de semilla de mango impregnados al vacío en Jícama
16:40 – 17:00	112-Alimales	Impacto de los grupos sanguíneos ABO y RHD expuestos a radiación UV sobre el efecto fotoprotector de fucoxantina
17:00 – 17:20	113-Alimales	Enriquecimiento de un vino tinto con compuestos fenólicos: Análisis sensorial, bioaccesibilidad y efecto antiplaquetario
17:20 – 17:40	124-Alimales	Efecto inmunomodulador de una mezcla de compuestos nutraceuticos en un modelo animal de síndrome metabólico
17:40 – 18:00		Preguntas



PROGRAMA – PONENCIAS ORALES

Jueves 9 Junio 2022 - (15:00-18:00 h)



Sala Ejecutiva 3

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/87392080710	873 9208 0710

Hora	Código	Título
15:00 – 15:20	128-Alimales	Diseño, optimización y evaluación sensorial de una bebida a partir de frutos exóticos
15:20 – 15:40	134-Alimales	Recomendaciones dietéticas personalizadas basadas en variantes genéticas relacionadas con dislipidemia
15:40 – 16:00	142-Alimales	Bioaccesibilidad intestinal in vitro de compuestos bioactivos en bebidas de jamaica (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)
16:00 – 16:20	149-Alimales	Extracción y purificación de compuestos fenólicos de la frambuesa mexicana (<i>Rubus ideaus</i>): Actividad antioxidante, antiinflamatoria y citotóxica.
16:20 – 16:40	179-Alimales	Potencial de granada y frutos de baya en el tratamiento de desordenes neurodegenerativos
16:40 – 17:00	183-Alimales	Optimización del proceso de extracción de compuestos fenólicos en orégano mexicano (<i>Lippia graveolens</i>) mediante CO ₂ supercrítico
17:00 – 17:20	193-Alimales	Resveratrol preserva la integridad mitocondrial por activación de SIRT3 en un modelo de disfunción ventricular derecha
17:20 – 17:40	222-Alimales	Nixtamalización de trigo y su efecto sobre la estructura secundaria de proteínas, gliadinas/glutelinas, masa y calidad panadera
17:40 – 18:00		Preguntas

Auditorio 1

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/82834463040	828 3446 3040

Hora	Código	Título
15:00 – 15:20	226-Alimales	Desarrollo y efecto gastrointestinal en un modelo murino de una botana rica en fibra
15:20 – 15:40	258-Alimales	Formulación de una bebida de emulsiones dobles de extractos de semilla de mango (<i>Mangifera indica</i>)
15:40 – 16:00	264-Alimales	Evaluación de proteínas de garbanzo (<i>Cicer arietinum</i> L) como potencial ingrediente alimentario en reemplazo de proteína animal
16:00 – 16:20	275-Alimales	Bebida funcional a base de tres variedades de quinoa germinada y su capacidad antioxidante
16:20 – 16:40	4-Alimos p	Edulcorantes comerciales en galletas: Impacto en sus propiedades físicas y el metabolismo en ratones sanos
16:40 – 17:00	127-Alimos p	Actividad antidiabética de un extracto de cascara de mango en un modelo murino de prediabetes
17:00 – 17:20	266-Alimos p	Fuoidano como tratamiento alternativo para reestablecer la función mitocondrial Post-COVID-19
17:20 – 18:00		Preguntas



PROGRAMA – PONENCIAS ORALES

Jueves 9 Junio 2022 - (15:00-18:00 h)



Auditorio 2

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/87867745818	878 6774 5818

Hora	Código	Título
15:00 – 15:20	19-Alimados	Impacto del tratamiento de pulsos eléctricos en el proceso de fermentación durante la producción de yogurt
15:20 – 15:40	131-Alimados	Desarrollo de panes con potencial postbiótico empleando un consorcio microbiano definido y masa madre
15:40 – 16:00	210-Alimados	Viabilidad de probióticos y características fisicoquímicas de una gelatina fermentada de coco en condiciones de almacenamiento
16:00 – 16:20	286-Alimados	Capacidad antioxidante en bebidas alcohólicas artesanales de arándano azul (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.)
16:20 – 16:40	52-Probbiót	Evaluación del potencial simbiótico de <i>Lactobacillus paracasei</i> y un extracto poli fenólico de semilla de mango
16:40 – 17:00	103-Probbiót	Fermentación colónica in vitro de una bebida preparada con aguamiel y jugo de tuna
17:00 – 17:20	153-Probbiót	Ingredientes prebióticos emergentes a partir de subproductos de berries: Caracterización y fermentabilidad con probióticos
17:20 – 18:00		Preguntas

Auditorio 3

Link de acceso (zoom)	ID reunion
https://itesm.zoom.us/j/89192561766	891 9256 1766

Hora	Código	Título
15:00 – 15:20	87-Aproe al	El caso del arroz morado afromexicano: Incentivos para su divulgación y conservación
15:20 – 15:40	90-Aproe al	Caracterización fisicoquímica y sensorial de miel de abeja (<i>Apis mellifera</i>) de Timilpan, Estado de México
15:40 – 16:00	106-Aproe al	Aprovechamiento y caracterización fisicoquímica y de textura del grano de maíz como botana
16:00 – 16:20	146-Aproe al	Caracterización y potencial biológico de fracciones de antocianinas de frijol negro nativo obtenidas por cromatografía en contracorriente
16:20 – 16:40	159-Aproe al	Aprovechamiento y revalorización de frutos nativos mexicanos para su uso como ingredientes funcionales
16:40 – 17:00	182-Aproe al	Fracciones de almidón nutricionalmente importantes de tocosh
17:00 – 17:20	223-Aproe al	Potencial antioxidante, contenido de fenoles y betalainas de dos variedades de tuna roja
17:20 – 18:00		Preguntas



PROGRAMA – PÓSTERS

Miércoles 8 Junio 2022 - (15:30-18:06 h)



VIRTUALES
(Presentaciones de 12 min c/u, vía zoom)

Sesión	Horario	Código	Código		
Sesión 1	15:30 -18:06	94-Alimos p	189-Alimales		
		101-Alimos p	191-Alimales		
		181-Alimos p	199-Alimales		
		201-Alimos p	200-Alimales		
		216-Alimos p	209-Alimales		
		296-Alimos p	230-Alimales		
		35-Alimados	232-Alimales		
		204-Alimados	240-Alimales		
		233-Alimados	261-Alimales		
		235-Alimados	265-Alimales		
		239-Alimados	267-Alimales		
		248-Alimados	273-Alimales		
		250-Alimados	278-Alimales		
		Sesión 2	15:30 -18:06	29-Alimales	285-Alimales
				32-Alimales	287-Alimales
33-Alimales	293-Alimales				
36-Alimales	309-Alimales				
37-Alimales	310-Alimales				
39-Alimales	311-Alimales				
46-Alimales	312-Alimales				
54-Alimales	58-Cien bio				
56-Alimales	202-Cien bio				
65-Alimales	206-Cien bio				
69-Alimales	229-Cien bio				
88-Alimales	274-Cien bio				
92-Alimales	294-Cien bio				
96-Alimales	44-Probiót				
Sesión 3	15:30 -18:06			119-Alimales	136-Probiót
		120-Alimales	163-Probiót		
		137-Alimales	242-Probiót		
		140-Alimales	244-Probiót		
		176-Alimales			
		Sesión 4	15:30 -17:54		
Sesión 5	15:30 -17:54				

PRESENCIALES
(Centro de congresos, área de pósters 2do piso, 15:30-18:06 h)

Código	Código
83-Alimados	170-Alimales
110-Alimados	171-Alimales
180-Alimados	173-Alimales
187-Alimados	190-Alimales
224-Alimados	198-Alimales
255-Alimados	207-Alimales
28-Alimales	211-Alimales
41-Alimales	221-Alimales
45-Alimales	249-Alimales
59-Alimales	253-Alimales
64-Alimales	271-Alimales
79-Alimales	288-Alimales
84-Alimales	23-Cien bio
105-Alimales	169-Cien bio
111-Alimales	177-Cien bio
118-Alimales	269-Cien bio
121-Alimales	1-Nanosist
129-Alimales	6-Nanosist
138-Alimales	78-Nanosist
141-Alimales	80-Nanosist
144-Alimales	95-Nanosist
161-Alimales	172-Nanosist
162-Alimales	194-Nanosist
164-Alimales	228-Nanosist
167-Alimales	290-Nanosist
168-Alimales	299-Nanosist

Sesión (horario)	Link de acceso (zoom)	ID reunion
Sesión 1 (15:30 -18:06)	https://itesm.zoom.us/j/87405546617	874 0554 6617
Sesión 2 (15:30 -18:06)	https://itesm.zoom.us/j/82543887388	825 4388 7388
Sesión 3 (15:30 -18:06)	https://itesm.zoom.us/j/83641475867	836 4147 5867
Sesión 4 (15:30 -17:54)	https://itesm.zoom.us/j/84265490483	842 6549 0483
Sesión 5 (15:30 -17:54)	https://itesm.zoom.us/j/87845206974	878 4520 6974



PROGRAMA – PÓSTERS

Jueves 9 Junio 2022 - (15:00-17:36 h)



VIRTUALES
(Presentaciones de 12 min c/u, vía zoom)

PRESENCIALES
(Centro de congresos, área de pósters 2do piso, 15:00-17:36 h)

Sesión	Horario	Código
Sesión 1	15:00 -17:36	25-Aproe al
		26-Aproe al
		31-Aproe al
		70-Aproe al
		82-Aproe al
		97-Aproe al
		125-Aproe al
		139-Aproe al
		155-Aproe al
		184-Aproe al
		185-Aproe al
		203-Aproe al
		219-Aproe al
		234-Aproe al
		247-Aproe al
Sesión 2	15:00 -17:36	260-Aproe al
		289-Aproe al
		292-Aproe al
		295-Aproe al
		306-Aproe al
		307-Aproe al
		256-Nanosist
		11-Nuev ing
		22-Nuev ing
		40-Nuev ing
		47-Nuev ing
		49-Nuev ing
		53-Nuev ing
		57-Nuev ing
		63-Nuev ing
Sesión 3	15:00 -17:36	72-Nuev ing
		75-Nuev ing
		98-Nuev ing
		99-Nuev ing
		115-Nuev ing
		116-Nuev ing
		117-Nuev ing
		122-Nuev ing
		147-Nuev ing
		156-Nuev ing
		178-Nuev ing
		188-Nuev ing
		195-Nuev ing
		197-Nuev ing
		205-Nuev ing
Sesión 4	15:00 -17:24	208-Nuev ing
		212-Nuev ing
		214-Nuev ing
		217-Nuev ing
		220-Nuev ing
		225-Nuev ing
		236-Nuev ing
		245-Nuev ing
		262-Nuev ing
		263-Nuev ing
		276-Nuev ing
		277-Nuev ing
		279-Nuev ing
		291-Nuev ing
		301-Nuev ing
Sesión 5	15:00 -17:24	302-Nuev ing
		303-Nuev ing
		305-Nuev ing

Código	Código
8-Aproe al	66-Nuev ing
18-Aproe al	71-Nuev ing
30-Aproe al	93-Nuev ing
34-Aproe al	107-Nuev ing
38-Aproe al	108-Nuev ing
74-Aproe al	114-Nuev ing
91-Aproe al	135-Nuev ing
143-Aproe al	145-Nuev ing
157-Aproe al	148-Nuev ing
158-Aproe al	150-Nuev ing
166-Aproe al	154-Nuev ing
174-Aproe al	218-Nuev ing
175-Aproe al	231-Nuev ing
215-Aproe al	246-Nuev ing
259-Aproe al	252-Nuev ing
283-Aproe al	254-Nuev ing
284-Aproe al	257-Nuev ing
300-Aproe al	270-Nuev ing
2-Nuev ing	281-Nuev ing
7-Nuev ing	282-Nuev ing
9-Nuev ing	297-Nuev ing
21-Nuev ing	298-Nuev ing
42-Nuev ing	10-Probiót
48-Nuev ing	13-Probiót
50-Nuev ing	14-Probiót
51-Nuev ing	132-Probiót
	151-Probiót

Sesión (horario)	Link de acceso (zoom)	ID reunion
Sesión 1 (15:00 -17:36)	https://itesm.zoom.us/j/81213451230	812 1345 1230
Sesión 2 (15:00 -17:36)	https://itesm.zoom.us/j/88962114982	889 6211 4982
Sesión 3 (15:00 -17:36)	https://itesm.zoom.us/j/86190553919	861 9055 3919
Sesión 4 (15:00 -17:24)	https://itesm.zoom.us/j/88491463226	884 9146 3226
Sesión 5 (15:00 -17:24)	https://itesm.zoom.us/j/82142094797	821 4209 4797

