



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANISMO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

Hoja 1 de 6

----- **Lugar, hora y fecha** -----

En la ciudad de Xalapa, Ver., siendo las **11:30** horas del día diez de marzo de dos mil veintitrés, se elabora la presente acta en la coordinación que ocupa el **Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos (CIDEA)** de la Universidad Veracruzana ubicada en **Dr. Luis Castelazo Ayala s/n Colonia Industrial Ánimas C. P. 91190, Xalapa, Veracruz, México.** -----

----- **Participantes** -----

Intervienen en la presente acta, el **Dr. César Ignacio Beristain Guevara**, en su carácter de Coordinador de la dependencia; la **Dra. Maribel Jiménez Fernández**, en su carácter de Investigadora de tiempo completo, y la **Dra. Luz Alicia Pascual Pineda**, en su carácter de Investigadora de tiempo completo, la **Lic. Nayeli Anayansi Loyo Trujillo**, en su carácter de Consejera Alumna de la Maestría en Ciencias Alimentarias. -----

----- **Asuntos a Tratar** -----

- 1.- Lista de asistencia y declaración de quórum legal.
2. Revisión de los productos que requieren el aval del Consejo Técnico para participar en el programa de estímulos de desempeño académico 2021-2023.
3. Asuntos generales

----- **Autorizaciones** -----

La presente acta se levanta en cumplimiento a lo establecido en el artículo 20, Fracción XI, art. 75, 76, 77 y 78 de la Ley Orgánica, así como los artículos 303, 304, 305, 306 y 307 del Estatuto General, ambos de la Universidad Veracruzana. -----

----- **Acuerdos** -----

Se revisaron y avalaron los productos presentados por los académicos para participar en el Programa de estímulos de desempeño académico 2021-2023 mencionando que la evidencia de cada uno de los productos académicos en formato electrónico se encuentra disponible en la coordinación: Se avala que los siguientes productos derivan de la Línea de Generación y Aplicación del Conocimiento afines a los proyectos que el académico ha venido desarrollando y que impactan en el programa del Centro de Investigación y Desarrollo en Alimentos. También se avalaron las ponencias presentadas por los académicos.

**Lista de productos académicos**

1. Ponencia en congreso en forma de cartel.-2021-Autores: González-Avila C., **Beristain-Guevara, C.I., Pascual-Pineda L.A., Jiménez-Fernández, M.** (2021). Trabajo presentado: Evaluación antioxidante y fisicoquímica de germinado de alpiste. (Clave del trabajo: Funcionalidad y nutrición: T114-FUN-013). Congreso Internacional "Cuccal" XIV. "Sobre Inocuidad, calidad y funcionalidad de alimentos y servicios. Realizado en forma virtual desde la ciudad de México, en el mes de octubre-noviembre de 2021. ISSN: 2007-9613. 30 de octubre de 2021
2. Ponencia en congreso en forma de cartel.- 2021-Autores: Orduña-Contreras G.O., **Flores-Andrade E., Beristain-Guevara, C.I., Pascual-Pineda L.A., Jiménez-Fernández, M.** (2021). Trabajo presentado: Microencapsulación de Lactobacillus acidophilus LA-14 mediante secado por aspersión. (Clave del trabajo: Ingeniería y Tecnología: T114-INGE-003). Congreso Internacional Cuccal XIV. Sobre Inocuidad, calidad y funcionalidad de alimentos y servicios. Realizado en forma virtual desde la ciudad de México, en el mes de octubre-noviembre de 2021. ISSN: 2007-9613. 30 de octubre de 2021
3. Ponencia en congreso en forma de cartel.- 2022-Martínez Mendoza B.I., Peredo-Lovillo. A. Romero-Luna H.E., **Beristain-Guevara. C.I., Pascual-Pineda, L.A., Jiménez-Fernández M.** 2022. Titulado: Fermentation of sourp (*Annona muricata* L.) and passion fruit (*pasiflora edulis* Sims) pulp with different yeast. FTC105MAR20220307. En el XII Biochemical Engineering International Congress, XXIII Biochemical Engineering National Congress, XIX Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meeting, celebrado del 6 al 8 de abril del 2022, en la ciudad de Huatulco, Oaxaca, México.
4. Ponencia en congreso en forma de cartel.-2022-Peredo-Lovillo. P. Romero-Luna H.E., Peredo-Lovillo. P., **Beristain-Guevara. C.I., Pascual-Pineda, L.A., Jiménez-Fernández M.** 2022. Titulado: Physicochemical and functional properties of fermented blue corn flour. FTC104MAR20220307. En el XII Biochemical Engineering International Congress, XXIII Biochemical Engineering National Congress, XIX Biomedicine and Molecular Biotechnology Scientific Meeting, celebrado del 6 al 8 de abril del 2022, en la ciudad de Huatulco, Oaxaca, México.
5. Ponencia en congreso en forma de cartel.-2022-Castillo-Ortega, M.A., **Jiménez-Fernández, M., Mendoza-López, M.R., Beristain, C.I., García-Barradas, O.** 2022. Modificación de propiedades de proteína de ajonjolí (*Sesamun indicum*) mediante reacción química de acilación. 5to. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos, 8-10 de Junio de 2022. Guadalajara, Jalisco, México. Cartel no 225.
6. Ponencia en congreso en forma de cartel. -2022-Díaz-Ramos D.I., **Jiménez-Fernández M, García-Barradas, O.,** Ortiz-Basurto R.I., 2022. Effect of chemical modifications on the antibacterial activity of agave fructans fractions. Simposium International de agave ISA IV. 14 de octubre de 2022. Organizado por el CIATEJ, A.C. en la ciudad de Merida Yucatán.
7. Ponencia en congreso en forma de cartel.-2022-Juarez-Trujillo N, Ortiz-Basurto, **Jiménez-Fernández M.** (2022). Influence of different drying methods on the stability and physicochemical properties of microcapsules of Lactobacillus salivarius obtained by complex coacervation., en el congreso 10th Food Science , Biotechnology and Safety Congress Latin Food 2022, organizado por la Mexican Association of Food Science, realizado en el mes de noviembre 16-18 en la ciudad de Puebla México.



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

8. Conferencia Estatal-Ponente: **Maribel Jiménez Fernández** en el VI foro estudiantil de Biotecnología 2021, organizado por la facultad de Ciencias Químicas región Orizaba-Córdoba de la Universidad Veracruzana. Efectuado los días 10, 11 y 12 de noviembre de 2021, a través de la plataforma UVZoom.
9. Conferencia Estatal titulada: Ponente: **Maribel Jiménez Fernández**, "Microorganismos benéficos usados en alimentos", impartida en 26 de noviembre de 2021, en modalidad virtual a través de la plataforma Zoom. La conferencia fue organizada por el grupo eduComplexus.
10. Conferencia Estatal. Ponente: **Maribel Jiménez Fernández** impartida titulada: Sistemas de Protección de compuestos funcionales en el marco del VI foro de ingeniería en Industrias Alimentarias del Instituto Tecnológico Superior de Xalapa. Folio ITSX 17978. El día 21 de mayo del 2021.
11. Conferencia Estatal- Ponente: **Maribel Jiménez Fernández**, impartida titulada: Sistemas de protección e microorganismos en alimentos. ITO, Orizaba. 14 de mayo de 2021.
12. Conferencia Estatal: Ponente: **Maribel Jiménez Fernández** Titulada: Microencapsulación y nanoencapsulación de compuestos bioactivos, en el marco del III Ciclo de conferencias El ingeniero en las ciencias de los alimentos perspectiva y aplicación. Organizado por el Instituto Tecnológico Superior de Xalapa, 17 de octubre del 2022.
13. Conferencia Nacional. Ponente: **Maribel Jiménez Fernández**, titulada: Probióticos: Conceptos y métodos de protección, la cual fue impartida en el 1er ciclo de conferencias titulado: Prebióticos, Probióticos, postbióticos y microbiota intestinal, organizado por la Universidad Popular Autónoma del estado de Puebla (UPAEP), el Gobierno de Puebla, la Secretaría de Educación y el Concytep. La conferencia se realizó de forma virtual el día 07 de diciembre de 2022.
14. Ponencia en congreso en forma de cartel Hernández-Hernández MJ, Marin-Castro UR, **Pascual-Pineda, LA**, Oltehua-Enriquez VJ, **Rascón-Díaz MP**. 2022. Titulado: "Producción de polvos de cáscara de papaya para su uso potencial como aditivo natural", 5º. Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos celebrado del 8-10 de junio de 2022; Guadalajara, Jalisco, México
15. Conferencia nacional impartida por la **Dra. Luz Alicia Pascual Pineda**, titulada Diseño de sistemas coloidales para la protección de sustancias lipofílicas. 2do. Simposium de Ciencia y Tecnología de Alimentos, en el marco del Día Mundial de la Alimentación", Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Veracruzana Campus Veracruz, Octubre 2022.
16. Conferencia estatal impartida por la **Dra. Luz Alicia Pascual Pineda**. El mundo de las dispersiones y la microencapsulación, impartida a niños de primaria en la escuela Celestín Freinet, en el marco del evento Oficios y Profesiones. Xalapa Ver a 3 de marzo del 2023.
17. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2022). Patricia I. Alcántara-Toral, Ma Remedios Mendoza-López, Oscar García-Barradas, **Elvia Cruz-Huerta** (2022). Antioxidant and antiproliferative properties of proteins from Moringa oleifera leaves under simulated gastrointestinal digestion. 2nd NIZO Plant Protein. Online 11-13 October 2022. Elsevier Conference.
18. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2022). Ignat-Gutiérrez A., Rogell-Muñoz AV., Serena-Romero G., Conde-Rivas J.O., García-Barradas O., Martínez AJ., Guajardo-Flores D., **Cruz-Huerta E.** (2022). Efecto en la secreción de CCK por péptidos de suero de leche liberados durante digestión *in vitro*. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8-10 de junio de 2022. Guadalajara, Jalisco, México.
19. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2022). Serena-Romero G., Ignat-Gutiérrez A., Conde-Rivas O., Martínez A.J., **Cruz-Huerta E.** (2022). Actividad antioxidante de proteínas



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

- de amaranto y cañihua durante la digestión *in vitro*. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8-10 de junio de 2022. Guadalajara, Jalisco, México.
20. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2022). Conde-Rivas J.O., Serena-Romero G., Igot-Gutiérrez A., Martínez A.J., **Cruz-Huerta E.** (2022). Efecto de digestión gastrointestinal *in vitro* en la actividad antioxidante de proteínas de hojas de moringa. 5to Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos. 8-10 de junio de 2022. Guadalajara, Jalisco, México
 21. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2022). Celis-López Edmont, Lucila Ingrid Sosa-García, Ángel Juan Sánchez-García, María Erika Herrera-Ortega, **Elvia Cruz Huerta**, Armando J. Martínez (2022). Educación en línea durante la pandemia COVID-19: estrés, sesgo atencional y conducta alimentaria en universitarios. 3er. Coloquio de Investigación en Ciencias de la Salud: de la célula a la comunidad. 1-3 de junio de 2022. Xalapa, Veracruz, México
 22. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2022). Arellano-Castillo O., Reyes-Flores B.B., **Cruz-Huerta E.** (2022). Bioaccesibilidad de compuestos fenólicos y actividad antioxidante en jugo de granada. XXXV Congreso Nacional AMMFEN, del 30 de marzo a 1 de abril de 2022. San Luis Potosí, México.
 23. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2021). Conde-Rivas J.O., Guajardo Flores D., **Cruz-Huerta E.** (2021). Actividad antioxidante y antiproliferativa de péptidos de proteínas de jalea real. 9no. Congreso Mexicano de Nutriología "Innovación en nutrición para la salud global 2030". 2-4 de diciembre de 2021, Monterrey, Nuevo León, México.
 24. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2021). Serena-Romero G., Igot-Gutiérrez A., Martínez A.J., **Cruz-Huerta E.** (2021). Propiedades antioxidantes y anti-hiperglucémicas de flores comestibles de gasparito durante la digestión *in vitro*, dentro del X Simposio Internacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Mario Yanes García". 10, 11 y 12 de noviembre de 2021 en el Aula Virtual UJAT.
 25. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2021). Alcántara-Toral P.I., Mendoza-López M.R., García-Barradas O., **Cruz-Huerta E.** (2021). Propiedades antioxidantes de un concentrado proteico de hojas de moringa oleífera durante la digestión *in vitro*, dentro del X Simposio Internacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Mario Yanes García". 10, 11 y 12 de noviembre de 2021 en el Aula Virtual UJAT.
 26. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2021). Rogell-Muñoz A., García-Barradas O., Guajardo-Flores D., **Cruz-Huerta E.** (2021). Proteínas de suero: liberación de aminoácidos y potencial antioxidante durante la digestión *in vitro*, dentro del X Simposio Internacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos "Dr. Mario Yanes García". 10, 11 y 12 de noviembre de 2021 en el Aula Virtual UJAT.
 27. Ponencia en congreso en forma de Cartel (2021). Limón-Aguilera F., Monribot-Villanueva J.L., Guerrero-Analco J.A., Pérez-Vásquez A., Guajardo-Flores D., **Cruz-Huerta E.** (2021). Antihyperglycemic and antioxidant properties of phenolic compounds from moringa oleífera leaves during *in vitro* digestion. Second International Conference -UNIFooD2021. 24-25 September 2021, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-
 28. Ponencia en memoria en extenso. (2021). Autores: Diana Laura López Baños, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Jimena E. Alba Jiménez, Ramón Zulueta Rodríguez, Liliana Lara Capistrán. Efecto del Color del Acolchado Plástico en la Morfometría y Producción de Espinaca (*Spinacia oleracea* L.). VI Foro Nacional para la evaluación profesional del género femenino realizado en Veracruz, México. ISBN 978-607-98376-2-4. Fecha: 28 y 29 de octubre 2021.

CB



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

29. Ponencia en memoria en extenso. (2021). Autores: Isabel Alemán Chávez, Baños, Liliana Lara Capistrán, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Ramón Zulueta Rodríguez y Guillermo Alafita Vásquez. Influencia de la lombricomposta sobre el rendimiento y calidad de calabacita italiana. 2º Congreso Nacional de Agroecología. Realizado en Texcoco, Estado de México. Fecha: 6 al 9 de septiembre 2022.
30. Ponencia oral. (2021). Autores: Ramón Zulueta Rodríguez, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Jimena E. Alba Jiménez, Liliana Lara Capistrán. Contenido proteico en plántulas de Moringa oleífera bioestimuladas con biol y rizobacterias en condiciones de invernadero. VI Foro Nacional para la evaluación profesional del género femenino realizado en Veracruz, México. Fecha: 28 y 29 de octubre 2021.
31. Ponencia oral. (2021). Autores: Diana Laura López Baños, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Jimena E. Alba Jiménez, Ramón Zulueta Rodríguez, Liliana Lara Capistrán. Efecto del Color del Acolchado Plástico en la Morfometría y Producción de Espinaca (*Spinacia oleracea* L.). VI Foro Nacional para la evaluación profesional del género femenino realizado en Veracruz, México. Fecha: 28 y 29 de octubre 2021.
32. Ponencia oral. (2021). Autores: Esmeralda Lozano Sangabriel, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Liliana Lara Capistrán, Ramón Zulueta Rodríguez. Influencia del abono orgánico y la micorrización en la producción de aceite esencial del *Piper auritum* Kunth bajo condiciones de malla sombra. VI Foro Nacional para la evaluación profesional del género femenino realizado en Veracruz, México. Fecha: 28 y 29 de octubre 2021.
33. Ponencia oral. (2022). Autores: Isabel Alemán Chávez, Liliana Lara Capistrán, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Ramón Zulueta Rodríguez. Rendimiento de calabacita italiana con un manejo orgánico en microtúnel. VII Foro Nacional para la evaluación profesional del género femenino realizado en Veracruz, México. Fecha: 27 y 28 de octubre 2022.
34. Ponencia oral. (2022). Autores: Elisama Sánchez Dompínguez, Liliana Lara Capistrán, **Elia Nora Aquino Bolaños**, Jimena E. Alba Jiménez, Isabel Alemán Chávez, Ramón Zulueta Rodríguez. Efecto de abonos orgánicos en la calidad de acelga (*Beta vulgaris* L.) variedad arcoíris. VII Foro Nacional para la evaluación profesional del género femenino realizado en Veracruz, México. Fecha: 27 y 28 de octubre 2022.
35. Ponencia cartel. (2022). Autores: Moreno Quiroga G., **Elia Nora Aquino Bolaños**, Chávez Sevia J., Carrillo Rodríguez J. C., Jimena E. Alba Jiménez. Caracterización fisicoquímica y compuestos con actividad antioxidante de poblaciones de chilacayote (*Cucurbita ficifolia*). 5º Congreso internacional de alimentos funcionales y nutraceuticos. Realizado en Guadalajara, Jalisco, México 8-10 junio 2022.
36. Memoria en extenso. Autores: Jiménez-Escobar, M.P., Roman-Guerrero, A., Alvarez-ramírez, J., **Beristain-Guevara, C.I.**, Vernon-Carter, E.J., Mejora de la encapsulación y protección de b-caroteno en estructuras de cristal líquido autoensambladas. Presentado en el KL. Encuentro Nacional de la AMIDIQ, realizado el 23-26 de agosto de 2022 en la ciudad de Puerto Vallarta, México.
37. Ponencia oral titulada: Digestión de proteínas alimentarias y su efecto en la salud. Impartida y organizada por el Centro de Investigaciones Biomédicas por la Dra. Elvia Cruz Huerta el día 28 de octubre de 2022 vía teams.
38. Participación en el foro Gestión de la calidad y Perspectivas, con el tema: Legislación aplicada a la inocuidad de alimentos, en la Facultad de Química Farmacéutica Biológica, región Xalapa, el día 04 de julio al 4 de agosto de 2022.



DIRECCIÓN GENERAL DE INVESTIGACIONES
CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN ALIMENTOS
ACTA DEL ORGANO CONSULTIVO EQUIVALENTE AL CONSEJO TÉCNICO

----- **Cierre del Acta** -----

Previa lectura de la presente, por los que en ella intervinieron, y habiendo sido aceptada en todas sus partes, se da por concluida a las **13:00** horas del día de su inicio, firmando en ella para constancia al margen derecho y al calce todos los que en ella intervinieron.-----

Dr. Cesar Ignacio Beristain Guevara
Coordinador

Dra. Luz Alicia Pascual Pineda
Investigadora de tiempo completo

Dra. Maribel Jiménez Fernández
Investigadora de tiempo completo

Lic. Nayeli Anayansi Loyo Trujillo
Consejera Alumna