

# Presentación de trabajos en modalidad cartel

## Área 1. Procesos agrobiotecnológicos y alimentos

Día de presentación: viernes 31 de enero de 2020

No.	CLAVE	Nombre del trabajo
1	<b>ABA-C-01</b>	Composición química y evaluación sensorial de una barra alimenticia elaborada a partir de chapulín de milpa ( <i>Sphenarium purpurascens</i> ) y gusano de la harina ( <i>Tenebrio molitor</i> ).
2	<b>ABA-C-02</b>	Caracterización fisicoquímica de materias primas para su posible uso en la formulación de un alimento extrudido para <i>Oreochromis niloticus</i> (tilapia del nilo).
3	<b>ABA-C-03</b>	Efecto de diferentes tratamientos térmicos sobre las proteínas de tepejilote.
4	<b>ABA-C-04</b>	Participación de la vía Snf1p/Hxk2p durante el efecto Crabtree de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> y en el metabolismo de <i>Kluyveromyces marxianus</i> .
5	<b>ABA-C-05</b>	Participación de la vía Snf1p/Hxk2p en la regulación del efecto Crabtree mediante la modulación de la transcripción de los transportadores de hexosas.
6	<b>ABA-C-06</b>	Comparación de tres métodos de secado y determinación de isoterma de sorción de humedad en cálices de Jamaica ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)
7	<b>ABA-C-07</b>	Efecto de la aplicación de un recubrimiento comestible en la calidad poscosecha y el perfil fitoquímico de arándano azul ( <i>Vaccinium corymbosum</i> ).
8	<b>ABA-C-08</b>	Bebidas nutritivas y fotoluminiscentes contenidas en burbujas completamente sustentables.
9	<b>ABA-C-09</b>	Extracción y caracterización de los compuestos activos del aceite de la pulpa y cáscara de <i>Persea americana</i> y su determinación de actividad antimicrobiana para su uso como conservador de alimentos.
10	<b>ABA-C-10</b>	Desarrollo de sustrato agrícola a base de compuestos orgánicos de fibra de coco y cáscara de plátano.
11	<b>ABA-C-11</b>	Betacarotenos a partir de la microalga <i>Chlorella vulgaris</i> .
12	<b>ABA-C-12</b>	Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de hoja, tallo y raíz de sangre de grado ( <i>Jatropha dioica</i> ).
13	<b>ABA-C-13</b>	Estudio del efecto de recubrimientos a base del almidón extraído del frijol sobre la maduración de las uvas verdes
14	<b>ABA-C-14</b>	Determinación del porcentaje de ácidos grasos libres en aceites comestibles comerciales.
15	<b>ABA-C-15</b>	Comportamiento proteolítico de <i>Sphenarium purpurascens</i> proveniente de cultivos de avena en el estado de Tlaxcala.
16	<b>ABA-C-16</b>	Elaboración de harinas y botanas funcionales a partir de jícama deshidratada osmóticamente ( <i>Pachyrhizus erosus</i> ).
17	<b>ABA-C-17</b>	Evaluación del efecto del uso de productos biorracionales en la calidad poscosecha del tomate grape.
18	<b>ABA-C-18</b>	Evaluación de las propiedades nutricionales y nutraceuticas durante el desarrollo de nuevos productos de jícama ( <i>P. erosus</i> ) con valor agregado.

19	<b>ABA-C-19</b>	Estudio del efecto de la incorporación de antioxidantes extraídos de la cascarilla de cacahuete en las propiedades sensoriales y nutraceuticas de mermelada de fresa.
20	<b>ABA-C-20</b>	Optimización del proceso de extracción de compuestos polifenólicos de cascarilla de cacahuete utilizando metodología de superficie de respuesta.
21	<b>ABA-C-21</b>	Efecto de tratamientos térmicos sobre el contenido de fenoles totales y flavonoides en té empleado en medicina tradicional.
22	<b>ABA-C-22</b>	Estudio comparativo del contenido de fenoles totales en secciones de variedades de pimiento morrón ( <i>Capsicum annum</i> var. <i>annuum</i> ).
23	<b>ABA-C-23</b>	Caracterización fisicoquímica y tecnofuncional de una harina de cáscara de plátano para su posible uso en la industria alimentaria.
24	<b>ABA-C-24</b>	Capacidad antioxidante y contenido de compuestos fenólicos de quelites.
25	<b>ABA-C-25</b>	Estandarización de un método para la elaboración de barras energéticas de sorgo.
26	<b>ABA-C-26</b>	Obtención de un hidrolizado proteico a partir de <i>Pleurotus ostreatus</i> .
27	<b>ABA-C-27</b>	Evaluación del efecto del uso de productos biorracionales en los parámetros fisiológicos poscosecha del tomate grape.
28	<b>ABA-C-28</b>	Cuantificación de fenoles totales y capacidad de captación de radical DPPH de hojas de buganvilia ( <i>Bougainvillea glabra</i> ).
29	<b>ABA-C-29</b>	Determinación de fenoles totales y capacidad antioxidante de hojas de hierbabuena ( <i>Mentha spicata</i> ).
30	<b>ABA-C-30</b>	Cuantificación de fenoles totales y capacidad de captación de radical dpph de hojas de hinojo ( <i>Foeniculum vulgare</i> ).
31	<b>ABA-C-31</b>	Cuantificación de la capacidad de captación de radical dpph y fenoles totales de hojas de pirul ( <i>Schinus molle</i> ).
32	<b>ABA-C-32</b>	Cuantificación de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de gel de hoja de sábila ( <i>Aloe vera</i> ).
33	<b>ABA-C-33</b>	Compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de la hoja de ruda ( <i>Ruta chalepensis</i> ).
34	<b>ABA-C-34</b>	Fenoles totales y capacidad antioxidante de hojas de moringa ( <i>Moringa oleifera</i> ).
35	<b>ABA-C-35</b>	Determinación de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de la hoja de mora ( <i>Morus nigra</i> ).
36	<b>ABA-C-36</b>	Adaptación de un consorcio microalgal a condiciones de estrés químico y microbiológico.
37	<b>ABA-C-37</b>	Caracterización alimentaria de harina de xoconostle cuaresmeño ( <i>Opuntia matudae</i> ).
38	<b>ABA-C-38</b>	CARACTERIZACIÓN ALIMENTARIA DE SEMILLA DE <i>Vigna unguiculata</i> .
39	<b>ABA-C-39</b>	Caracterización físico-química de <i>Eichhornia crassipes</i> proveniente de la presa de San Antonio Huasca de Ocampo.
40	<b>ABA-C-40</b>	Análisis proximal de <i>Persea americana</i> variedad criolla recolectada de Pachuca Hgo.
<b>Día de presentación: jueves 30 de enero de 2020</b>		
41	<b>ABA-C-41</b>	Aprovechamiento integral del mango ( <i>Mangifera indica</i> L.) en la costa grande del estado de Guerrero
42	<b>ABA-C-42</b>	Aprovechamiento integral de la manzana de coco de la costa Grande del estado de Guerrero

## Área 2. Biotecnología ambiental y sustentabilidad

Día de presentación: jueves 30 de enero de 2020

No.	CLAVE	Nombre del trabajo
1	<b>BAS-C-01</b>	Caracterización química y nutracéutica de la semilla anacahuita ( <i>Cordia boissieri</i> A. DC.).
2	<b>BAS-C-02</b>	Producción de biodiésel en planta piloto a partir de aceite usado.
3	<b>BAS-C-03</b>	Biosorción del colorante naranja ácido 74 empleando corteza de <i>Cupressus lusitanica</i> modificada químicamente.
4	<b>BAS-C-04</b>	Caracterización de proteasas del músculo del pez león <i>Pterois volitans</i> .
5	<b>BAS-C-05</b>	Efecto de la descompresión instantánea controlada (DIC) en el potencial antifúngico de extractos de semilla de aguacate cv. 'Hass'.
6	<b>BAS-C-06</b>	Fomento de una cultura ambiental sustentable en los estudiantes de la Universidad Tecnológica de Nezahualcóyotl.
7	<b>BAS-C-07</b>	Obtención y caracterización de carbón activado a partir de residuos vegetales.
8	<b>BAS-C-08</b>	Aprovechamiento de lodos residuales de planta de tratamiento de aguas municipales mediante compostaje Tipo Bocashi.
9	<b>BAS-C-09</b>	Diseño de una metodología para la determinación de partículas viables.
10	<b>BAS-C-10</b>	Relación residuos cítricos/estiércol para la degradación y producción de biogás por digestión anaerobia.
11	<b>BAS-C-11</b>	Caracterización nutricional, nutracéutica y funcional de harinas de remanentes de brócoli obtenidas por diferentes temperaturas de deshidratación.
12	<b>BAS-C-12</b>	Caracterización y estudio del potencial energético de la vinaza de <i>Agave durangensis</i> en la producción artesanal de mezcal.
13	<b>BAS-C-13</b>	Producción de metano a partir de la digestión anaerobia en dos etapas del sargazo: efecto de la sal de mar.
14	<b>BAS-C-14</b>	Diseño e implementación de un biodigestor para la generación de gas metano.
15	<b>BAS-C-15</b>	Fermentación en estado sólido de películas residuales de celulosa regenerada.
16	<b>BAS-C-16</b>	Biodegradación de plaguicidas en los suelos agrícolas.
17	<b>BAS-C-17</b>	Impacto del uso de plaguicidas en el cambio climático.
18	<b>BAS-C-18</b>	Impacto a la salud por el uso de los plaguicidas en Sinaloa.
19	<b>BAS-C-19</b>	Fermentación de residuos sólidos orgánicos a nivel piloto
20	<b>BAS-C-20</b>	Perfil de textura de pan elaborado con harina de trigo enriquecida con semilla de granada

## Área 3. Biotecnología vegetal.

Día de presentación: jueves 30 de enero de 2020

No.	Clave	Nombre del trabajo
1	<b>BV-C-01</b>	Caracterización cualitativa de extractos crudos vegetales y su actividad antifúngica.
2	<b>BV-C-02</b>	Ensayo de <i>Beauveria bassiana</i> como control biológico de plagas citrícolas.
3	<b>BV-C-03</b>	Efecto del almacenamiento a baja temperatura de dientes semillas de ajo ( <i>Allium sativum</i> ) en la expresión del factor transcripcional MYB1.
4	<b>BV-C-04</b>	Efecto de ADN como elicitador Damps en mecanismos de defensa de plantas de chile ( <i>Capsicum Annuum</i> ) infectadas con <i>Phytophthora Capsici</i> L., <i>Fusarium Oxysporum</i> y <i>Rhizoctonia Solani</i> .
5	<b>BV-C-05</b>	Patógenos responsables de la Marchitez en plantas de chile ( <i>Capsicum annum</i> L.) de la zona bajío de México.
6	<b>BV-C-06</b>	Efecto del ADN fragmentado como elicitador en la inducción de mecanismos de autodefensa en tomate ( <i>Solanum lycopersicum</i> (Mill.)) contra <i>Clavibacter michiganensis</i> subsp. Michiganensis.

## Área 4. Biotecnología médica y farmacéutica, nanotecnología y materiales avanzados.

Día de presentación: viernes 31 de enero de 2020

No.	Clave	Nombre del trabajo
1	<b>NMA-P-01</b>	Caracterización química de extractos de estafiate ( <i>Artemisia ludoviciana</i> ) para evaluar su potencial medicinal.
2	<b>NMA-P-02</b>	Efecto del análogo de L-Carnitina, la $\beta$ -hidroxifosfocarnitina sobre el metabolismo de <i>Nocardia brasiliensis</i> .
3	<b>NMA-P-03</b>	Lipasas de hígado de <i>Salmo trutta</i> y su uso en fármacos.
4	<b>NMA-P-04</b>	Caracterización bioquímica y patológica de venenos de cinco especies de víboras de cascabel endémicas de los estados de México e Hidalgo.
5	<b>NMA-P-05</b>	Estandarización de una técnica de extracción de ADN a partir de muestras de saliva.
6	<b>NMA-P-06</b>	Obtención de un hidrogel de celulosa para la elaboración de un sistema de liberación de doxiciclina en el tratamiento de la tendinopatía degenerativa.
7	<b>NMA-P-07</b>	Evaluación de la actividad antibacteriana de nanopartículas de ZnO contra bacterias fitopatógenas.
8	<b>NMA-P-08</b>	Evaluación de la actividad antibacteriana del extracto de maíz morado ( <i>Zea mays</i> L.) Como alternativa desinfectante.
9	<b>NMA-P-09</b>	Conservación de bioproductos agrícolas con bionanotecnología.
10	<b>NMA-P-10</b>	Capacidad antibacterial de extracto de camote morado ( <i>Ipomoea batata</i> ) como técnica alternativa en la obtención de antibióticos
11	<b>NMA-P-11</b>	Nanopartículas de ZnO biosintetizadas mediante extracto acuoso de <i>Schoenoplectus californicus</i> y efecto térmico post-síntesis en su actividad antibacteriana.