



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO



“2017. Año del Centenario de las Constituciones Mexicana y Mexiquense de 1917”

Informe de Actividades

Comisión al XIX Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos y de la XXXIV Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos del 1-4 de noviembre del 2017 en Nayarit, México.

Actividades realizadas: Se presentaron en el congreso los siguientes trabajos:

- 1) **Efecto de la combinación de aceite esencial de *Cymbopogon citratus* y aceites de vegetales sobre la inhibición/crecimiento de *Pseudomonas fluorescens* CDBB-1243 en un sistema modelo**
García-Barrientos, R.² Pérez-Vargas, J.¹ y Minor-Pérez, H.¹
- 2) **Efecto combinado del germinado de chía (*Salvia hispánica*) y el pH sobre la inhibición/crecimiento de *Salmonella choleraesuis***
Compañ-Aguilar, L.¹ Neria-González, I.¹ y Minor-Pérez, H.¹
- 3) **Efecto de la combinación de la hoja de aguacate (*Persea americana*), pH (4,6 y 8) y temperaturas de congelación/refrigeración sobre el control de *Listeria monocytogenes* NCTC 11994**
Bastida-Murrieta, A. L.¹ Marin-Iniesta, F.² y Minor-Pérez, H.¹
- 4) **Efecto combinado de la concentración de hoja de aguacate (*Persea americana*), pH (4,6 y 8) y temperaturas de congelación/refrigeración sobre el contenido de fenoles totales con el diseño estadístico de punto central**
Flores-Jiménez, C.¹, García-Barrientos, R.² y Minor-Pérez, H.¹
- 5) **Actividad antioxidante de cáscara de *Xoconostle* (*Opuntia matudae*) y elaboración de un alimento modelo con trucha arco iris (*Onchorhynchus mykiss*)**
Andrade-Arredondo, J.¹, García-Barrientos, R.² y Minor-Pérez, H.¹

Resultados obtenidos: Se presentaron los trabajos mencionados y se obtuvo las constancias correspondientes. Así mismo, se obtuvo un premio al mejor cartel presentado en la categoría de trabajo libre, el día jueves 2 de noviembre del 2017.

Contribución a la Institución: La presentación en el mencionado congreso contribuye a la consolidación de las investigaciones realizadas en el Laboratorio J107, así mismo la institución se ve beneficiada al recibir reconocimientos sobre los trabajos presentados.



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



Conclusiones: Se contribuyó al desarrollo de la investigación en alimentos y se desarrollaron propuestas de alternativas para mejorar la conservación de diversos alimentos.

Atentamente

Dr. Hugo Minor Pérez
Profesor Titular A de TC

M. en I.Q. Judith Cervantes Ruiz
Jefa de la División de Ingeniería Química y
Bioquímica

Nota: El informe de actividades deberá incluir lo concerniente a los siguientes preceptos: actividades realizadas, resultados obtenidos, contribuciones a la institución y conclusiones, se entregará conjuntamente con la comprobación del recurso solicitado; asimismo se anexará copia del diploma, constancia o cualquier otro documento que acredite la participación y/o asistencia al evento.