



MONDAY, OCTOBER 21, 2019

PROGRAM MONDAY, OCTOBER 21, 2019

TOPIC 1

CADENA DE VALOR MAÍZ PARA NIXTAMALIZACIÓN/ MAIZE VALUE CHAIN OF NIXTAMALIZATION

Moderator Dra. Natalia Palacios

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
07:30 - 08:30		<i>Registration</i>	
09:00 - 09:20		<i>Inauguration</i>	
9:20 - 10:20	<i>Round table</i>	Current State of maize tortilla value chain in Mexico and the world/ Estado Actual de la cadena de valor maíz- tortilla en México y el mundo. Moderator: Natalia Palacios	<i>Ing. Blanca Mejía (Consejo Rector de la tortilla tradicional) Ing. Saúl Vázquez (GRUMA) Ing. Jaime Ortega Bernal (CIDT del Valle del Mezquital de SEDAGROH) Ing. Tomás Puebla (Industrias del Maíz Puebla) Dr. Mario Enrique Rodríguez (CFATA-UNAM) Dr. Octavio Paredes (Cinvestav-IPN)</i>
10:20 - 10:35	<i>Tribute</i>	In Honor to Dr. Lloyd Rooney, his contributions in nixtamalization and human resources.	<i>Dr. Sergio Serna Saldívar (ITESM)</i>

TOPIC 2

NIXTAMALIZACIÓN Y MATERIAS PRIMAS/ NIXTAMALIZATION AND RAW MATERIALS

Moderator: Dr. Jorge Milán Carrillo

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
10:35 11:20	Conf. 1	Nixtamalization: present and future	Dr. Sergio Serna Saldívar (ITESM)
11:20 11:40	Coffee break		
11:40 14:00	Conf. 2-6 Coordina: Dra. Maria del Carmen Valderrama	Impact of post-harvest storage technologies on grain quality parameters. El consumo de una botana horneada de maíz (<i>Zea mays</i> L.) nixtamalizado y frijol común (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) cocido induce mecanismos antioxidantes y reduce la expresión de genes asociados al metabolismo energético en un modelo <i>in vivo</i> de colitis crónica.	Dr. Sylvanus Odjo (CIMMYT) M.C. Iván Luzardo-Ocampo Facultad de Química, UAQ Ing. Juan Carlos Pescador Piedra (Stern Ingredients)
		Desarrollo de un aditivo para la obtención industrial de botanas tipo totopos preparados con harina de maíz no nixtamalizado. Application of biofertilizers in maize grains and its effect on nixtamalized products.	Dra. María del Carmen Valderrama Bravo (FES-UNAM)
14:00 16:00	Session 1 Posters / Lunch		

TOPIC 3

PROCESO DE NIXTAMALIZACIÓN/ NIXTAMALIZATION PROCESS

Moderator: Dra. Ma. De la Luz Reyes Vega

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
16:00 17:30	Conf. 7-9 Keynote Lecture Coordinator: Dr. Juan de Dios Figueroa Cárdenas	¿Quién es quién en el desarrollo tecnológico de la tortilla y las máquinas tortilladoras?	Dr. Juan de Dios Figueroa (Cinvestav-IPN, Querétaro)
		Para mejorar la alimentación del Mexicano... ...mejorar la calidad de la tortilla... ahorrando agua y sin contaminar.	Dr. Roberto Gutiérrez Dorado (Universidad Autónoma de Sinaloa)
		Generación de nuevos productos derivados del nejayote.	Dra. Janet Gutiérrez-Urbe (ITESM, Campus Puebla)
17:30 17:45	Coffee break		
17:45 19:30	Conf. 10-12 Coordinator: Dra. Gricelda Vázquez-Carrillo	Eficiencia de la Molienda en Harinas Nixtamalizadas.	Ing. Rodrigo Ariceaga (Molitecnica SRL)
		Proceso Sustentable en la Fabricación de Harina de Maíz Nixtamalizada: PRIME MASA.	M.C. Carlos Noguera (Bühler)
		Calidad de tortillas de maíz nixtamalizado con cenizas de olote.	Dra. Gricelda Vázquez-Carrillo (INIFAP)
19:30 20:30	Cultural Activity: <i>Rondalla estudiantil de la UAQ</i>		



TUESDAY, OCTOBER 22, 2019

PROGRAM TUESDAY, OCTOBER 22, 2019

TOPIC 4

NIXTAMALIZACIÓN Y SOCIEDAD/ NIXTAMALIZATION AND SOCIETY

Moderator: Dra. Gricelda Vázquez Carrillo

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
9:00 10:20	Conf. 13-14 Keynote Lecture Coordina: Tomás Puebla	La Situación actual de la Masa y la tortilla	<i>Ing. Tomás Puebla (Industrias del maíz Puebla)</i>
		Mercado justo para la tortilla de maíz.	<i>Rafael Mier Sainz Trápaga (Fundación Tortilla de Maíz Mexicana)</i>
10:20 11:20	Conf. 15-16 Coordina: Dra. Natalia Palacios	De la parcela a la tortilla: Experiencia Teotihuacán y restaurant de la gruta.	<i>Conversatorio coordinado por Ing. Tanya Casaya (CIMMYT) Restaurante la Gruta Teotihuacán</i>
		Glifosato en nuestros alimentos, impacto en la Industria del Maíz.	<i>Dra. Diana Luque (Eurofins Scientific)</i>
11:20 11:40	Coffee break		
11:40 14:00	Conf. 17-20 Coordina: Mario Rodriguez E.	Contribuciones innovadoras de fácil aplicación al proceso de nixtamalización	<i>M.C. Augusto Trejo (IPN)</i>
		Stakeholder's Perceptions of Mexico's Federal Corn Flour Fortification Program: A Qualitative Assessment	<i>C. Ph D Anna W. Waller (University of Illinois)</i>
		La Cal, Uso Alimenticio e Importancia en la Nixtamalización. Estudios sensoriales para determinar atributos de calidad y vida útil en tostadas de maíz nixtamalizado del sureste de México	<i>Ing. Efraín Parra/ Ing. Arturo Meza Pérez/ (Calidra)</i>
			<i>M.C. Gabriela Palacios Pola (ECOSUR)</i>

14:00 16:00	Session 2 Posters / Lunch
------------------------------	--

TOPIC 5:
ALMIDÓN/STARCH

Moderator: Dra. Brenda Lidia Contreras Jiménez

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
16:00 17:30	Conf. 21-23 Keynote Lecture In starch	Starch in nixtamalization Propiedades funcionales de mezclas de almidones Physicochemical characterization of fractionated corn starch from thermal and electrosynthesis processes.	<i>Dr. Luis Arturo Bello Pérez, (CEPROBI-IPN)</i> <i>Dr. Carlos Alberto Gómez Aldapa Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo</i> <i>Dr. Julián de la Rosa Millán (ITESM, Campus Querétaro)</i>
	Coordinator: <i>Dr. Carlos A. Gómez Aldapa</i>		
17:30 19:00	Conf. 24-26 Coordina: Benjamin Ramirez Wong	Influence of refrigerated storage on nixtamalized and commercial corn tortillas on their physicochemical properties. La viscoelasticidad y el perfil de textura en la evaluación de la calidad de la masa de maíz nixtamalizado Effect of Nixtamalization on Physicochemical and Functional Properties on Popcorn Flakes	<i>Dra. Ma. De los Ángeles Cornejo-Villegas (FES-Cuautitlán, UNAM)</i> <i>Dr. Benjamín Ramírez Wong (University of Sonora)</i> <i>Ruth Aragón (CINVESTAV-IPN, Qro.)</i>
20:00 22:00		(DINNER YUMKAAX DEITY PRIZE) Dr. Ricardo Bressani Keynote address by the prize winner Coordinators: <i>Dra. Ma. De los Angeles Cornejo</i>	



	<p><i>Dr. Carlos A. Gomez Aldapa</i></p>
--	--

WEDNESDAY, OCTOBER 23, 2019

PROGRAM WEDNESDAY, OCTOBER 23, 2019

TOPIC 6

ALTERNATIVE TECHNOLOGIES: TECNOLOGÍAS ALTERNATIVAS

Moderator: Dr. Benjamín Ramírez Wong

TIME	TITLE	SPEAKER
09:00 11:00	Conf. 27-30	Tecnologías alternativas de nixtamalización.
	Keynote Lecture	Aplicaciones ultrasónicas en alimentos.
	Alternative technologies	Modernización de la industria de la masa y la tortilla mediante el uso de la tecnología de calentamiento óhmico
	<i>Coordinator: Dra. Marcela Gaytán</i>	El calentamiento óhmico como tecnología limpia para preservar compuestos bioactivos durante la nixtamalización
		<i>Dr. Eduardo Morales-Sánchez (CICATA-IPN, Qro)</i>
		<i>M.C. Verónica Montoya-Piña (Leyvitec)</i>
		<i>Dra. Marcela Gaytán-Martínez (UAQ)</i>
		<i>Dra. Aurea Karina Ramírez-Jiménez (ITESM, Monterrey)</i>
11:00 11:15	Coffee break	
11:15 13:05	Conf. 31-33 Coordina: Dr. Octavio Paredes	Sin País no hay Maíz - Avances Históricos en Nixtamalización.
		Generación de maíces especializados para el desarrollo de alimentos funcionales y nutraceuticos derivados de la nixtamalización y procesos industriales.
		Efecto de la germinación con selenio sobre las propiedades tecnológicas y antioxidantes de tortillas de maíz (<i>Zea mays</i> L.)
		<i>Dr. Octavio Paredes (Cinvestav Irapuato - IPN)</i>
		<i>Dr. Ernesto Preciado (INIFAP)</i>
		<i>Dra. Daniela Guardado-Félix (ITESM- Monterrey/ Universidad Autónoma de Sinaloa)</i>

TOPIC 7

NIXTAMALIZATION AND NUTRITION

Moderator:

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
13:05 14:10	Conf. 34-35 <i>Coordinator:</i> <i>Dra. Flavia Loarca</i>	Compuestos Bioactivos presentes en un totopo maíz-frijol. Modelos en <i>vivo</i> e <i>in-vitro</i> .	<i>Dra. Flavia Loarca Piña (UAQ)</i>
		Tortillas obtenidas con harina de tortilla y enriquecidas de amaranto.	<i>Brenda Katherine Franco Colín (UNAM, FES Cuautitlán)</i>
14:10 16:00	Session 3 Posters / Lunch		

TOPIC 8

NIXTAMALIZATION AND HEALTH

Moderator: Dr. Eduardo Morales

TIME	ACT	TITLE	SPEAKER
16:00 17:00	Conf. 36-37 Coordina Dra. Elsa Gutiérrez	Physicochemical characterization of a puffed corn-amaranth cereal for breakfast with low glycemic index and high nutritional value	<i>Dra. Elsa Gutiérrez</i> (FES-UNAM)
		Tortillas un vehículo para la alimentación del mexicano	<i>Dr. Jorge Milán</i> (UAS)
17:00 19:00	Conf. 38-42 Keynote Lecture In aflatoxins <i>Coordinator:</i> <i>Dra. Natalia Palacios</i>	Importancia de las Aflatoxinas del maíz y sus productos derivados	<i>Dra. Magda Carvajal Moreno</i> <i>Instituto de Biología, UNAM</i>
		Cáncer Hepático y aflatoxina en México: ¿Fuera del radar?	<i>Dr. Martin Lajous</i> (Harvard)
		Propuesta de mejora en el manejo post-cosecha del Maíz (<i>Zea mays</i>) para la reducción de Aflatoxinas y Fumonisinias durante el secado y almacenado en el departamento de Huehuetenango, Guatemala.	<i>M.C. Ana Silvia Colmenares de Ruiz</i> (UVG, Guatemala)
		Nutritional Quality of Maize and nixtamalized products.	<i>Dra. Natalia Palacios Rojas</i> (CIMMYT)
		Inactivación de aflatoxinas en el grano de maíz mediante la solución Electrolizada de Superoxidación con pH neutro.	<i>Villarreal-Barajas T.</i> <i>Esteripharma S.A. de C.V</i>
19:00 20:00	CLOSE AND CULTURAL EVENT		