

Relación de títulos de la exposición de carteles sobre ciencia y tecnología bioalimentaria dentro del 7o. Congreso Nacional Bioalimentario				
NO.	No. De control	Nombre del cartel	Universidad tecnológica participante	Categoría
1	CA.001.PA.CGG.	Evaluación químico proximal de cáscaras de mango cristalizadas (Mangifera indica L.) Variedades Haden	UT de la Costa Grande de Guerrero	PA
2	CA.002.AER. HHI	Módulo demostrativo de producción sustentable de alimentos: el huerto familiar (cinética de secado solar)	UT de la Huasteca Hidalguense.	AER
3	CA.003.BA.TEC.	Evaluación de los factores que inciden en la dinámica poblacional de las lombrices composteras y producción de vermicomposta	UT de Tecámac	BA
4	CA.004.BA.TEC.	Screening de bacterias antagonistas ante sporiorium reilianum y fusarium sp aisladas de suelo desértico de dunas y de yeso, Coahuila	UT de Tecámac	BA
5	CA.005.BA.TEC.	Evaluación de peat moss, peat moss-agrolita y peat moss-tierra negra-agrolita para la propagación de <i>jatropha curcas l.</i> a partir de la técnica de micro-esqueje.	UT de Tecámac	BA
6	Ca.006.CA.TAB.	Determinación de la toxicología de la carne del <i>plecostomus</i> (pez diablo).	UT de Tabasco	CA
7	CA.007.PA. VCO.	"Cuantificación de compuestos volátiles de los destilados procedentes del proceso de elaboración del mezcal"	UT Valles Centrales de Oaxaca	PA
8	CA.008.PA.HHI.	Aprovechamiento integral de los componentes nutritivos y funcionales de los rizomas de cúrcuma (cúrcuma longa l.) cultivada en la región huasteca hidalguense.	UT de la Huasteca Hidalguense.	PA
9	CA.013. PA. PUE.	Churritos a base de chapulín (<i>Sphenarium purpurascens</i>)	UT de Puebla	PA
10	CA.014.PA.NAY.	Estandarización de queso tipo manchego adicionado con chipotle.	UT de Nayarit	PA
11	CA.016.PA.NAY.	Control del proceso en la estandarización de una bebida natural de Jamaica.	UT de Nayarit	PA
12	CA.017. AER.UEZ.	Estudio del aprovechamiento de biogás obtenido de un biodigestor anaeróbico de flujo continuo.	UT Usumacinta Emiliano Zapata.	AER
13	CA.018.PA.PUE	Elaboración de barra de chia con amaranto	UT de Puebla	PA
14	CA.020.PA.CGG.	Evaluación de zanahoria, betabel y avena adicionados en galletas.	UT de la Costa Grande de Guerrero	PA
15	CA.021. PA.CGG.	Efecto de la temperatura y concentración de sólidos solubles en la viscosidad de pasta dulce de cotiledón de coco (Cocos nucifera L.)	UT de la Costa Grande de Guerrero	PA
16	CA.022.SN.SEM.	Formulación de una galleta con cuajilote deshidratado (<i>Parmentiera edulis</i>) .	UT del Sur del Estado de México.	SN
17	CA.023. PA.TAB.	Deshidratación y caracterización de hierbas típicas del Estado de Tabasco	UT Tabasco	PA
18	CA.024.PA.CGG.	Evaluación de humedad de carne deshidratada condimentada.	UT de la costa grande de Guerrero	PA
19	CA.026.BA.USU.	Establecimiento de cultivo in vitro de embriones limón criollo (<i>Citrus aurantifolia Swingle</i>)	UT de Usumacinta	BA
20	CA.027.BA.USU.	Propagación <i>in vitro</i> de la orquídea C. integerrimum	UT de Usumacinta	BA
21	CA.28.SN.PAP.	Caracterización de atributos antioxidantes en hojas de moringa (<i>Moringa oleifera</i>) y su comparación con siete plantas medicinales mexicanas	Universidad del Papaloapan. México	SN
22	CA.29.SN.MOR	Evaluación del efecto de fito extractos de <i>Nicotiana glauca</i> sobre el crecimiento de <i>Escherichia coli in vitro</i> .	UT de Morelia	SN

23	CA.030.CA.NAY.	Detección de <i>Alicyclobacillus spp</i> en superficie de mango de tres zonas del Estado de Nayarit	UT de Nayarit	CA
24	CA.034.BA.SEL.	Evaluación del efecto de agentes antioxidantes en explantes de ciruela mexicana (<i>Spondia purpurea</i>) de las montañas de oriente, Chiapas”.	UT de la Selva	BA.
25	CA.035.BA.SEL.	Evaluación del efecto de distintos niveles de sonido sobre la inducción de brotes <i>in vitro</i> en protocormos de orquídea <i>Catasetum integerrimum</i> ”	UT de la Selva	BA
26	CA.036.BA.SEL.	“Evaluación del efecto de las excretas de las hormigas de fuego (<i>Solenopsis geminata</i>), como abono orgánico en el crecimiento de las plantas de maíz”	UT de la Selva	BA
27	CA.039.CA.TAB.	Identificación de conservadores en la hoja de plátano macho y efectos sobre los microorganismos.	UT de Tabasco	CA
28	CA.041.CA.DPO.	Caracterización físico-química de la piñuela (<i>Bromelia pinguin</i>) cultivada en Yucatán.	UT del poniente (Yucatán)	CA
29	CA. 043.BA.SEL.	“Tolerancia a sequía en clones de <i>Coffea canephora</i> P. var. Robusta y su efecto en la embriogénesis somática”	UT de la Selva	BA
30	CA.045.BA.TEC.	Diseño y construcción de un lombricompostador	UT de Tecámac	BA
31	CA.046.CA.PON.	Estandarización del ate de zapote negro (<i>Diospyros digyna jacq.</i>)	UT del Poniente	CA
32	CA.049. PA.CGG.	Pruebas de aceptación de pulpa de carambola (<i>Averrhoacarambola</i>)	UT de la Costa Grande de Guerrero	PA
33	CA.051.PA.SEM.	Formulación y evaluación sensorial de atole elaborado con semilla de parota (<i>Enterolobium cyclocarpum</i>)	UT del sur del Edo de México	PA
34	CA.053.PA. VCO.	Uso del potencial z como estabilizante de néctar de fresa (<i>Fragaria vesca</i> L).	UT de Valles Centrales de Oaxaca	PA
35	CA.054. BA.USU.	Manejo poscosecha en flores tropicales	UT de Usumacinta	BA
36	CA.055.IA.TEC.	Evaluación de <i>Bacillus subtilis</i> como bioindicador de antimicrobianos presentes en leche pasteurizada	UT de Tecámac	IA
37	CA.060.PA.NAY.	Valor agregado a nopal verdura	UT de Nayarit	PA
38	CA.61.PA.CGG.	Análisis de aceptabilidad de cálices de Jamaica confitados (<i>Hibiscus sabdariffa</i> Linn)	UT de la costa grande de guerrero	PA
39	CA.62.AER.UEZ.	Evaluación del proceso de secado del pez diablo (<i>Pterygoplichthys</i> sp) con energía solar en la empresa el pucte del UASumacinta	UT Usumacinta	AER
40	CA.63. SN.SOE	Establecimiento de huertos biointensivos	UT Suroeste de Guanajuato	SN
41	CA.64. PA.CGG.	Evaluación sensorial de salchicha elaborada a base de queso y salsa.	UT de la Costa Grande de Guerrero	PA
42	CA.65.IA.VME.	<i>Diagnóstico de la inocuidad en proceso de purificación del agua embotellada.</i>	UT Valle del Mezquital	IA
43	CA.066.CA.PON.	Flavonoides totales en cáscaras de limón mexicano (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle) naranja agria (<i>Citrus aurantium</i>) y lima (<i>Citrus limetta</i>).	UT Poniente	CA
44	CA.067.CA.XIC.	Determinación de la calidad fisicoquímica de leche cruda producida en tres sistemas productivos en Texcoco, Edo. de México	UT de Xicotepec de Juárez	CA