Dia	N.º	AT	Título del trabajo
Jueves 19	1	AT01	Evaluación sensorial de manzanas mínimamente procesadas tratadas con agua activada por plasma y ácidos orgánicos
Jueves 19	2	AT01	Propuesta de proyecto para el fortalecimiento del cumplimiento de medidas sanitarias y fitosanitarias mediante la acreditación: Caso de estudio: Sector apícola exportador de la República Dominicana 2025
Jueves 19	3	AT01	INNOVACIÓN EN BEBIDAS FERMENTADAS DE MALTAS NO TRADICIONALES: ESTUDIO CINÉTICO Y FISICOQUÍMICO
Jueves 19	4	AT01	EFECTO DEL USO DE ULTRASONIDO EN LA RECUPERACIÓN DE PROTEÍNAS Y ARABINOXILANOS DESDE EL BAGAZO CERVECERO
Jueves 19	5	AT01	EVALUACIÓN DE UN RECUBRIMIENTO BIOPOLIMÉRICO ADICIONADO CON EXTRACTO DE Mansoa alliacea PARA LA CONSERVACIÓN POSTCOSECHA DE ARÁNDANO (Vaccinium corymbosum)
Jueves 19	6	AT01	DESAMARGADO DE LUPINO MEDIANTE EXTRACCIÓN ULTRASÓNICA
Jueves 19	7	AT01	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL DEL ETANOL COMO SOLVENTE PARA LA EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO DE CAROTENOIDES A PARTIR DEL MANGO (Mangifera indica L.)
Jueves 19	8	AT01	Extracción de polisacáridos de pulpa de membrillo
Jueves 19	9	AT01	Optimización de la deshidratación osmótica de pulpa de membrillo, modelado cinético y efecto de la temperatura en la transferencia de masa
Jueves 19	10	AT01	DESARROLLO DE UNA BEBIDA TIPO YOGUR A BASE DE ARROZ INTEGRAL GERMINADO, LECHE DE COCO Y SOYA: UNA ALTERNATIVA SOSTENIBLE DE ORIGEN VEGETAL
Jueves 19	11	AT01	USO DE ULTRASONIDO EN SONDA PARA SOPAS BAJAS EN SODIO Y BEBIDAS BAJAS EN ALCOHOL: UNA CONTRIBUCIÓN DE LA CIENCIA GASTRONÓMICA
Jueves 19	12	AT01	ARQUITECTURA BICAPA ELECTRODINÁMICA PARA ENVASES ACTIVOS SOSTENIBLES: POLISACÁRIDOS DE ALGAS ROJAS, QUITOSANO Y EXTRACTO DE MATRICARIA CHAMOMILLA
Jueves 19	13	AT01	PULSED ELECTRIC FIELDS AS A PRETREATMENT TO ENHANCE PROANTHOCYANIDIN EXTRACTION FROM APPLE PEEL, CHILEAN HAZELNUT SHELL AND AVOCADO BY-PRODUCTS
Jueves 19	14	AT01	EVALUACIÓN FISICOQUÍMICA-BIOACTIVA EN BEBIDA DE CÁSCARA DE PIÑA CON EXTRACTO DE SEMILLA DE AGUACATE
Jueves 19	15	AT01	MICROENCAPSULACIÓN DE EXTRACTOS DE CEBADA GERMINADA MEDIANTE SECADO POR ASPERSIÓN: CARACTERIZACIÓN Y EVALUACIÓN DE ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE.
Jueves 19	16	AT01	Desarrollo de barras energéticas sin gluten en base a maní (Arachis hypogaea L.) con mezclas de pseudocereales y chía
Jueves 19	17	AT01	EFECTO DE LAS ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS SOBRE LA CALIDAD FISICOQUÍMICA, BIOACTIVA, MICROBIOLÓGICA Y SENSORIAL DEL ZUMO DE LIMA ÁCIDA TAHITÍ
Jueves 19	18	AT01	EFFECT OF HEAT TREATMENT ON PROTEIN QUALITY OF SEVEN SEEDS IN A RAT DIET
Jueves 19	19	AT01	PROCESAMIENTO MODIFICADO DE CONSERVAS DE TRUCHA: INNOVACIÓN EN LÍQUIDOS DE GOBIERNO Y SU RELACIÓN CON LA COMPOSICIÓN MINERAL Y DE MERCURIO

Jueves 19	20	AT01	Valorización agroalimentaria del yvapurũ (Plinia peruviana): efecto de la deshidratación en bandejas sobre la calidad fisicoquímica y el contenido de polifenoles
Jueves 19	21	AT01	IMPACTO DE LA TEMPERATURA DE SECADO AL VACÍO EN ATRIBUTOS DE CALIDAD DE PAPAS NATIVAS PIGMENTADAS DE CHILE
Jueves 19	22	AT01	Comparative Evaluation of Low-Temperature Vacuum Drying and Conventional Methods on the Nutritional Profile of Cauchao.
Jueves 19	23	AT01	EFECTO DEL MÉTODO DE APLICACIÓN DE NANOEMULSIÓN SOBRE LA CALIDAD POSTCOSECHA DE TOMATES CHERRY
Jueves 19	24	AT02	Estudio de Mercado para Identificación de las Cinco Marcas de Mieles Preferidas por los Consumidores en Supermercados de Santo Domingo Oeste y Evaluación de sus Características Fisicoquímicas, y Microbiológicas
Jueves 19	25	AT02	INEFICIENCIA DE PRÁCTICAS CONVENCIONALES DE ENFRIAMIENTO Y EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE ARROZ BLANCO COCIDO EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
Jueves 19	26	AT02	ANÁLISIS DE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA – BOLIVIA
Jueves 19	27	AT02	Determinación de enterobacterias en ensaladas de hortalizas frescas listas para consumo humano distribuidas en supermercados de Santo Domingo.
Jueves 19	28	AT02	CADEIA DE FRIO E PRÁTICAS HIGIÊNICAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE CARNES
Jueves 19	29	AT02	Evaluación de la sobrevivencia de E. coli O157:H7 y Salmonella spp. en el transporte de banano de exportación y determinación de la efectividad de tres desinfectantes comerciales sobre la población, en cáscara de banano, de un microorganismo patógeno seleccionado.
Jueves 19	30	AT02	Evaluación de la sobrevivencia de E. coli O157:H7 durante el transporte de banano de exportación.
Jueves 19	31	AT02	FORTALECIMIENTO DE INDICADORES DE INOCUIDAD A TRAVÉS DE LA CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE COMEDORES UNIVERSITARIOS
Jueves 19	32	AT02	EFECTOS EN LA ALIMENTACIÓN DE Oreochromis niloticus GIFT CON MICROORGANISMOS EFICIENTES
Jueves 19	33	AT02	COMPORTAMIENTO DE SALMONELLA ENTERITIDIS INOCULADA EN FILETES DE SALMÓN DURANTE LA COCCIÓN AL VACÍO
Jueves 19	34	AT02	DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD LIPOLÍTICA EN CEPAS DE Bacillus cereus PREVIAMENTE AISLADAS DE ALIMENTOS
Jueves 19	35	AT02	AMOSTRAGEM DE LEITE CRU NA PRODUÇÃO PRIMÁRIA: ASPECTOS TÉCNICOS E OPERACIONAIS
Jueves 19	36	AT02	PERFIL DE RESISTENCIA A ANTIBIÓTICOS DE AISLAMIENTOS DE Bacillus cereus PROVENIENTES DE ALIMENTOS
Jueves 19	37	AT03	EFFECT OF BUTYLENE ADIPATE CO TEREPHTHALATE – PBAT ON THE PROPERTIES OF MULTICOMPONENT ACTIVE BIODEGRADABLE FILMS FOR THE ACTIVE PRESERVATION OF FRESH CHICKEN UNDER REFRIGERATION CONDITIONS.
Jueves 19	38	AT03	LYOPHILIZATION OF FOOD-GRADE LIPOSOMES FOR IMPROVED STABILITY AND CONTROLLED RELEASE

Jueves 19	39	AT03	OPTIMIZACIÓN DE HIDRÓLISIS PROTEOLÍTICA DE SANGRE BOVINA PARA OBTENER HIDROLIZADOS CON HIERRO HEMO DE POTENCIAL USO EN FORTIFICACIÓN ALIMENTARIA
Jueves 19	40	AT03	PHENOLIC-ENRICHED EXTRACTS FROM WHOLE SEED AND SEED FRACTIONS OF 'BURRO' COMMON BEAN (PHASEOLUS VULGARIS L.): CHEMICAL CHARACTERIZATION, ANTIOXIDANT CAPACITY, AND α-GLUCOSIDASE INHIBITORY
Jueves 19	41	AT03	DESARROLLO DE GALLETAS DE JENGIBRE CON HARINA DE ARROZ Y ALGAS MARINAS.
Jueves 19	42	AT03	EXTRACCIÓN DE PIGMENTOS DE CÁSCARA DE PITAHAYA (Hylocereus spp.) Y SU APLICACIÓN COMO COLORANTE NATURAL EN MORTADELA: UNA ALTERNATIVA TECNOLÓGICA Y SOSTENIBLE
Jueves 19	43	AT03	IMPACTO DEL SECADO POR VENTANA DE REFRACTANCIA SOBRE LA PRESERVACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y LA CAPACIDAD INHIBITORIA DE α-AMILASA Y α-GLUCOSIDASA DE BAGAZO DE ARÁNDANO
Jueves 19	44	AT03	EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO Y SECADO EN ASPERSIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS A PARTIR DE EXTRACTOS ACUOSOS DE ESPINACA USANDO MUCÍLAGO DE CHÍA: EFECTOS EN LA RETENCIÓN DE CAROTENOIDES Y LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE.
Jueves 19	45	AT03	OBTENCIÓN SOSTENIBLE DE OLEORRESINA RICA EN CAROTENOIDES DE AJÍ AMARILLO
Jueves 19	46	AT03	CNC-induced structural changes enhance chickpea protein digestibility through concentration-dependent modulation
Jueves 19	47	AT03	INCORPORACIÓN DE HARINA DE Piper auritum EN PAN DE ARROZ PARA MEJORAR SUS PROPIEDADES NUTRICIONALES
Jueves 19	48	AT03	METABOLOMIC PROFILING AND BIOACTIVITY EVALUATION OF FERMENTED AND NON-FERMENTED ULVA SPP. AND DURVILLAEA SPP. USING UHPLC-QTOF-MS/MS AND MOLECULAR NETWORKING
Jueves 19	49	AT03	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL FENÓLICO DE MUESLIS COMERCIALES MEDIANTE LOS ENSAYOS FAST BLUE BB Y FOLIN-CIOCALTEU ASOCIADOS AL MÉTODO QUENCHER
Jueves 19	50	AT03	EFECTO DE UNA INTERVENCIÓN ALIMENTARIO-NUTRICIONAL SOBRE LA HEMOGLOBINA Y ANEMIA EN NIÑOS Y ADOLESCENTES: ESTUDIO CUASIEXPERIMENTAL EN PERÚ
Jueves 19	51	AT03	CONSUMO DE LECHE LÍQUIDA DE VACA Y RESULTADOS DE CRECIMIENTO LINEAL EN LA INFANCIA Y LA NIÑEZ: UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA
Jueves 19	52	AT03	RECUPERACIÓN DE INOSITOLES A PARTIR DE HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS: CARACTERIZACIÓN DE CARBOHIDRATOS, MÉTODOS DE EXTRACCIÓN Y ANÁLISIS
Jueves 19	53	AT03	EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE COMPUESTOS BIOACTIVOS PRESENTES EN LA HOJA DE OLIVO (Olea europaea L.) CON POTENCIAL APLICACIÓN EN MATRICES ALIMENTARIAS
Jueves 19	54	AT03	INFLUENCE OF α-CASEIN ON PHENOLIC COMPOUNDS STABILITY DURING IN VITRO DIGESTION AND INTESTINAL LACTOBACILLUS FERMENTATION
Jueves 19	55	AT03	INFLUENCE OF OVALBUMIN ON THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS DURING IN VITRO DIGESTION AND INTESTINAL LACTOBACILLUS FERMENTATION

Jueves 19	56	AT03	ENCAPSULATION OF PHYTOBIOTICS BY MICROPELLETING WITH APPLICATION IN ANIMAL NUTRITION
Jueves 19	57	AT03	DETERMINACIÓN DE LAS CONDICIONES ÓPTIMAS DE MEZCLAS DE ACEITE RICOS EN COMPUESTOS BIOACTIVOS, A PARTIR DE RESIDUOS DE MAQUI (ARISTOTELIA CHILENSIS) Y UVA PAÍS (VITIS VINÍFERA L.), PRETRATADOS CON ULTRASONIDO Y EXTRAIDOS POR SOLVENTE.
Jueves 19	58	AT03	PRODUCCIÓN DE INULINASA A PARTIR DE MICROORGANISMOS AISLADOS DE FRUTOS NATIVOS DE LA REGIÓN AMAZÓNICA
Jueves 19	59	AT03	ACTIVIDAD PREBIÓTICA DE FRACCIONES RICAS EN FIBRA OBTENIDAS DE SUBPRODUCTOS DE SEMILLAS DE CHÍA Y ALBAHACA Y SU POTENCIAL MODULADOR DE MICROBIOTA INTESTINAL
Viernes 20	60	AT04	APROVECHAMIENTO INTEGRAL DE SACHA INCHI (Plukenetia volubilis L.): CARACTERIZACIÓN DEL ACEITE Y VALORIZACIÓN DE LA CÁSCARA PARA ELABORACIÓN DE TABLEROS AGLOMERADOS
Viernes 20	61	AT04	EMPLEO DE LA BIOECONOMÍA EN EL CULTIVO DEL CAMARÓN EN CUBA.
Viernes 20	62	AT04	VALORIZACIÓN DE RESIDUOS DE NARANJA MEDIANTE EXTRACCIÓN ASISTIDA POR ULTRASONIDO Y EXTRACCIÓN CON LÍQUIDOS PRESURIZADOS.
Viernes 20	63	AT04	OBTENCIÓN DE PELÍCULAS COMPUESTAS DE PBAT/PBS/PLA COMO ALTERNATIVA SOSTENIBLE PARA EL ENVASADO FLEXIBLE DE ALIMENTOS FRESCOS
Viernes 20	64	AT04	VALORIZACION DE PROTEINAS DE MACROALGAS ROJAS (SARCODIOTHECA GAUDICHAUDII): DE LA BIOMASA MARINA A MATERIALES FUNCIONALES MEDIANTE PROCESAMIENTO ELECTROHIDRODINAMICO
Viernes 20	65	AT04	VALORIZATION OF CALAFATE BY-PRODUCTS USING GREEN TECHNOLOGIES: EFFECT ON BIOACCESSIBLE PHENOLIC COMPOUNDS
Viernes 20	66	AT04	DESARROLLO DE UN RECUBRIMIENTO NATURAL Y BIODEGRADABLE PARA CARTULINAS CON PROPIEDADES HIDROFÓBICAS PARA SU POTENCIAL USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
Viernes 20	67	AT04	CARACTERIZACIÓN MICROBIOLÓGICA DE UN BIOESTIMULANTE LÍQUIDO Y ALTERACIONES ASOCIADAS AL ALMACENAMIENTO
Viernes 20	68	AT04	CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA DE UN BIOESTIMULANTE LÍQUIDO PARA LA ESTANDARIZACIÓN DE SU USO EN CULTIVOS EXTENSIVOS
Viernes 20	69	AT04	DESARROLLO PRELIMINAR DE UNA MATERIA PRIMA FUNCIONAL A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DEL CACAO EN LA CADENA DE VALOR DEL CACAO EN COSTA RICA
Viernes 20	70	AT04	Costo de producción y venta de nieve artesanal en garrafa elaborado con leche de cabra en la Comarca Lagunera, México
Viernes 20	71	AT04	Evaluación del recubrimiento bioactivo sobre la superficie del melón entero
Viernes 20	72	AT04	Anti-fungal potential of coffe husk (Coffea arabiga L.) extracts against two mycotoxigenic fungi
Viernes 20	73	AT04	UPCYCLED CHERRY BY-PRODUCT FIBER AS A NATURAL ANTIOXIDANT AND STRUCTURING AGENT IN FIBER-ENRICHED DRESSINGS
Viernes 20	74	AT04	WET AND DRY EXTRACTION OF STARCH FROM LORENA AVOCADO SEEDS: YIELD, COLOR, AND SPECTROSCOPIC ASSESSMENT

Viernes 20	75	AT04	EXTRACCIÓN DE SERICINA A PARTIR DEL CAPULLO DEL GUSANO DE SEDA (Bombyx mori) POR SHORT PATH E HIDRODESTILACIÓN
Viernes 20	76	AT04	CONTEXTUALIZACIÓN DE METODOLOGÍAS POSTCAPTURA MEDIANTE GRUPOS FOCALES PARA MEJORAR LA INOCUIDAD EN PRODUCTOS DE PESCA ARTESANAL EN GUANACASTE, COSTA RICA.
Viernes 20	77	AT04	EN BUSCA DE UN INGREDIENTE FUNCIONAL: CARACTERIZACIÓN QUÍMICA Y BIOACTIVA DE LA CÁSCARA DE CACAO (Theobroma cacao L.) PRODUCIDA EN HONDURAS
Viernes 20	78	AT04	VALORIZACIÓN CIRCULAR DEL PERMEADO DE SUERO MEDIANTE REFINAMIENTO PILOTO DE GALACTO-OLIGOSACÁRIDOS POR NANOFILTRACIÓN
Viernes 20	79	AT04	EL CAMBIO CLIMÁTICO COMO UN RETO SOCIOAMBIENTAL EN LA PESCA ARTESANAL: PERCEPCIONES EN DOS COMUNIDADES DEL PACÍFICO COSTARRICENSE
Viernes 20	80	AT04	EXTRACCIÓN DE SERICINA: UNA ESTRATEGIA DE VALORIZACIÓN DEL CAPULLO DE SEDA
Viernes 20	81	AT04	PRODUCCIÓN SOSTENIBLE DE KEFIRANO A PARTIR DE LACTOSUERO Y RESIDUOS FRUTALES PARA EL DESARROLLO DE RECUBRIMIENTOS ANTIMICROBIANOS
Viernes 20	82	AT04	DEL GRADO DE PROCESAMIENTO A LA FINALIDAD TECNOLÓGICA: UN MARCO INTEGRADO PARA EVALUAR ALIMENTOS PROCESADOS EN SISTEMAS ALIMENTARIOS GLOBALES
Viernes 20	83	AT04	CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA DE MICORRIZAS ARBUSCULARES MEDIANTE VISIÓN POR COMPUTADORA E INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA LA SUSTENTABILIDAD AMBIENTAL EN CULTIVOS DE CEBADA MALTERA
Viernes 20	84	AT04	EVALUACIÓN DE LA COLONIZACIÓN POR HONGOS MICORRÍCICOS ARBUSCULARES EN CEBADA MALTERA (HORDEUM VULGARE L.) COMO RECURSO BIOLÓGICO PARA LA AGRICULTURA SOSTENIBLE
Viernes 20	85	AT04	APROVECHAMIENTO DE DESCARTES DE NUEZ PARA LA OBTENCIÓN DE EXTRACTOS CON POTENCIAL ANTIOXIDANTE
Viernes 20	86	AT04	EFECTO DEL MÉTODO DE SECADO SOBRE LA CALIDAD MICROBIOLÓGICA, LAS PROPIEDADES QUÍMICAS PROXIMALES Y FISICOQUÍMICAS DE POLVOS OBTENIDOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE CÁLICES DE Hibiscus Sabdariffa L.
Viernes 20	87	AT04	TREPAS: CARACTERIZACIÓN PROXIMAL Y FITOQUÍMICA DE HOJAS Y TALLOS DE Basella alba Y Passiflora tripartita PARA EL DISEÑO DE PROTOTIPOS ALIMENTARIOS RESILIENTES EN CONTEXTOS URBANOS
Viernes 20	88	AT04	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF PECTINS OBTAINED FROM COFFEE PULP
Viernes 20	89	AT04	DRYING KINETICS OF TAMARILLO FRUIT LEATHER: EFFECT OF PECTIN CONCENTRATION AND TRAY BASE POROSITY
Viernes 20	90	AT04	BIORREFINERÍA DE BAGAZO DE CERVEZA PARA LA OBTENCIÓN DE PREBIÓTICOS Y MEJORAMIENTO NUTRICIONAL DEL PAN
Viernes 20	91	AT05	ARQUITECTURA DE UN MODELO DE SISTEMA DE TRAZABILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE QUESO FRESCO
Viernes 20	92	AT05	MODELO MULTIMODAL BASADO EN APRENDIZAJE PROFUNDO QUE COMBINA VISIÓN ARTIFICIAL Y SENSORES DE GAS PARA ESTIMAR LA FRESCURA DE FILETES DE TRUCHA

Viernes 20	93	AT05	Inteligencia Artificial aplicada a la gestión de calidad e inocuidad: de la teoría a la implementación
Viernes 20	94	AT06	EXTRACCIÓN DE PIGMENTOS DE BETA VULGARIS L. (REMOLACHA) E HIBISCUS SABDARIFFA L. (SARIL) COMO ALTERNATIVA DE COLORANTES NATURALES
Viernes 20	95	AT06	EVALUACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DEL GHEE ELABORADO MEDIANTE UN PROCESO OPTIMIZADO: RELACIÓN ENTRE OXIDACIÓN LIPÍDICA Y ATRIBUTOS SENSORIALES.
Viernes 20	96	AT06	OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UN DISOLVENTE SUPRAMOLECULAR PARA LA EXTRACCIÓN DE FLAVONOIDES DE QUINUA
Viernes 20	97	AT06	POTENCIACIÓN DEL PERFIL SENSORIAL DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD DEL CAUCA MEDIANTE LA ADICIÓN DE ACETATO DE ISOPENTILO BIOSINTETIZADO
Viernes 20	98	AT06	EVALUACIÓN DE DIFERENTES CONDICIONES DE TOSTADO DE GRANOS DE CACAO (THEOBROMA CACAO L.) SOBRE LA INOCUIDAD, PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y EL PERFIL SENSORIAL DEL PRODUCTO
Viernes 20	99	AT06	ESTUDIO PRELIMINAR DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE BOLITAS CONGELADAS A BASE DE HARINA DE MAÍZ PARA LA ELABORACIÓN DE VORI VORI
Viernes 20	100	AT06	CARACTERIZACIÓN FISICOQUÍMICA, TEXTURAL Y COLOR DE LA PAPAYA SUERRE PARA SU MANEJO POSTCOSECHA.
Viernes 20	101	AT06	EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD TÉRMICA Y OXIDATIVA DE UN EXTRACTO RICO EN CAROTENOIDES DE CAPSICUM BACCATUM VAR. PENDULUM
Viernes 20	102	AT06	EVALUACIÓN DE TÉCNICAS DE EXTRACCIÓN DE MATERIA GRASA EN LECHE
Viernes 20	103	AT06	EVALUACIÓN CROMATOGRÁFICA DEL 16-O-METILCAFESTOL EN DIFERENTES MUESTRAS DE CAFÉ
Viernes 20	104	AT06	ATRIBUTOS IMPULSORES DE AGRADO Y OPORTUNIDADES DE INSERCIÓN DE UN QUESO REGIONAL TRADICIONAL COSTARRICENSE: EFECTOS DEL PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS CON CONSUMIDORES FAMILIARIZADOS Y NO FAMILIARIZADOS
Viernes 20	105	AT06	CARACTERIZACIÓN DEL COMPORTAMIENTO TÉRMICO DEL DULCE DE LECHE MEDIANTE DSC: EFECTO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN Y DE LA INCORPORACIÓN DE SUERO LÁCTEO
Viernes 20	106	AT06	EVALUACIÓN DEL EFECTO DEL TIEMPO DE GERMINACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN PROXIMAL DE LAS HARINAS Y LAS PROPIEDADES FUNCIONALES, REOLÓGICAS DEL ALMIDON DE FRIJOL (Phaseolus vulgaris L)
Viernes 20	107	AT06	AVANCES PRELIMINARES PARA LA OPTIMIZACIÓN DE UN MÉTODO DE DERIVATIZACIÓN EN EL ESTUDIO DE METABOLITOS EN FRUTILLAS MEDIANTE GC-MS
Viernes 20	108	AT06	INFLUENCIA DE LA CALIDAD DE HARINAS DE TRIGO URUGUAYAS EN LA ELABORACIÓN DE PAN FRANCÉS.
Viernes 20	109	AT06	PROPIEDADES ANTIOXIDANTES Y TECNO-FUNCIONALES DE LA PROTEÍNA DE GARBANZO MODIFICADA CON COMPUESTOS FENÓLICOS
Viernes 20	110	AT06	ESTABILIZACIÓN DE EMULSIONES PLANT-BASED MEDIANTE COMPLEJOS Y CONJUGADOS PROTEÍNA DE GARBANZO POLIFENOL: UN ENFOQUE TECNO-FUNCIONAL

Viernes 20	111	AT06	Desarrollo de una metodología UPLC-MS/MS para la determinación de plaguicidas aniónicos polares en granos: fortalecimiento del control de residuos en Costa Rica.
Viernes 20	112	AT06	EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE UN NÉCTAR DE CARAMBOLA
Viernes 20	113	AT06	APLICACIÓN PRECOSECHA DE 1-MCP EN FRAMBUESA: EFECTOS CONTRASTANTES SOBRE FIRMEZA Y BIOSÍNTESIS DE ANTOCIANINAS
Viernes 20	114	AT07	NUTRIENTES CRÍTICOS EN SNACKS COMERCIALIZADOS EN COLOMBIA: EVIDENCIA PARA EL ETIQUETADO FRONTAL
Viernes 20	115	AT07	CONSUMO DE CARNE SERRANA EN PREPARACIONES TÍPICAS DE TUMACO (NARIÑO, COLOMBIA) Y SU RELACIÓN PRELIMINAR CON FACTORES ASOCIADOS AL RIESGO DE CÁNCER
Viernes 20	116	AT07	EVALUACIÓN DE LA ESTABILIDAD Y BIOACCESIBILIDAD DE VITAMINA D3 DE ORIGEN VEGETAL EN HARINA DE TRIGO: DESAFÍO PENDIENTE ANTE LA INMINENTE IMPLEMENTACIÓN DE UNA POLÍTICA PÚBLICA DE FORTIFICACIÓN OBLIGATORIA
Viernes 20	117	AT07	INTERVENCIÓN DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL PARA FORTALECER EL CONOCIMIENTO SOBRE ANEMIA EN CUIDADORES DE PREESCOLARES: IMPLICANCIAS PARA LA SALUD PÚBLICA EN LIMA, PERÚ
Viernes 20	118	AT07	PROPUESTA DE NORMA OFICIAL MEXICANA PARA LA REGULACIÓN DEL USO DE COLORANTES ARTIFICIALES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA MEXICANA