

FORO TECNOLÓGICO

plant based

PROTEIN INNOVATIONS

2023

11 y 12 DE SEPTIEMBRE

Duración: 14 horas (2 sesiones presenciales diarias)

Instalaciones del Instituto Potosino de Investigación
Científica y Tecnológica, A.C.
San Luis Potosí, S.L.P.

CUPO LIMITADO



GOBIERNO DE
MÉXICO



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



IPICYT
INSTITUTO POTOSINO DE
INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
Y TECNOLÓGICA, A.C.



OBJETIVO

Fortalecer y difundir conocimientos científicos y desarrollos tecnológicos en las tendencias, innovación y oportunidades de negocio en el sector de las proteínas vegetales de la industria de alimentos.

PROGRAMA

DÍA 1

11 de septiembre

9:00-9:10

Bienvenida y presentación del foro.

Dirección General/ Dra. Ana Paulina Barba de la Rosa
IPICYT-CIATEJ

9:10-9:50

Food-derived bioactive peptides: the gateway to reach the full potential of food proteins for human health? (virtual)

Dr. Jianping Wu
Universidad de Alberta, Canadá

9:50-10:30

Fuentes vegetales subutilizadas para la obtención de proteínas y péptidos bioactivos para la industria de alimentos.

Dr. Diego Luna/Dr. Luis Mojica
Tecnológico de Monterrey-Campus Puebla/CIATEJ

10:30-11:10

Ingredientes BENE0 para aplicaciones Plant-Based.

Ing. Ernesto Duarte
BENE0

11:10-11:50

Fuentes vegetales subutilizadas para la obtención de proteínas y péptidos bioactivos para la industria de alimentos.

Dra. Ana Paulina Barba de la Rosa
IPICYT

11:50-12:00

Break



DÍA 1

11 de septiembre

12:00-12:40

Proteínas Plant-Based en la industria de panificación.

Dr. Angel Mario López Hidalgo

BIMBO

12:40-14:00

Comida

14:00-16:00

Taller práctico 1

14:00-14:30

Introducción – Tecnologías de separación de proteínas. (virtual)

Ponente TBD

SARTORIOUS

14:30-16:00

Práctica 1 - Aislamiento, purificación e hidrólisis de proteínas.

Dr. Esaú Bojórquez, MC. Alberto Barrera, Dra. Ana Paulina Barba de la Rosa

IPICT/INECOL

1. Plática: Identificación de péptidos por espectrometría de masas.
2. Práctica: Preparación de muestras de hidrolizados de proteínas.
Calidad del hidrolizado (geles de acrilamida).
Preparación de las muestras para análisis por espectrometría de masas.



PROGRAMA

DÍA 2

12 de septiembre

9:00-9:40

Proteínas Plant-Based: más allá de su valor nutricional. (virtual)

Dra. Blanca Hernández Ledesma
CSIC Madrid

9:50-10:30

Modificaciones de proteínas vegetales para mejorar tecno-funcionalidad.

Dra. Cristina Chuck
Tecnológico de Monterrey

10:30-11:10

Plant-Based: una industria con oportunidad en el mercado mexicano.

Ing. Mariana Paulina Vázquez Toral
SESAJAL

11.10-11:50

Nuevos productos Plant-Based para un mercado competitivo.

Ing. Yeni Adriana Peña Rodríguez
Nutriyé

11:50-12:00

Break

12:00-12:40

Fuentes vegetales subutilizadas para la obtención de proteínas y péptidos bioactivos para la industria de alimentos.

Dra. Eugenia Lugo/Dra. Judith Urías
CIATEJ



DÍA 2

12 de septiembre

12:40-13:00

Conclusiones generales y perspectivas.

Dra. Ángela Suárez

CIATEJ

13:00-14:00

Comida

14:00-16:00

Taller práctico 2

14:00-14:30

Introducción - El uso de la tecnología Orbitrap para la identificación de biopéptidos. (virtual)

Dr. Filippo Bedani

Thermo-Scientific

14:30-16:00

Práctica 2 - Identificación de péptidos: espectrometría de masas y bioinformática.

Dr. Esaú Bojórquez, MC. Alberto Barrera, Dra. Ana Paulina Barba de la Rosa

IPICT/INECOL

Taller práctico

1. Plática: Análisis de bioinformática.

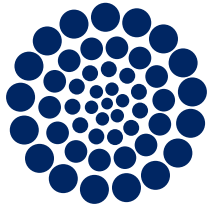
2. Práctica: Adquisición de datos m/z.

Uso del motor de búsqueda MASCOT para identificar péptidos-proteínas.





**GOBIERNO DE
MÉXICO**



CONAHCYT

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS



CIATEJ



IPICT

INSTITUTO POTOSINO DE
INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA
Y TECNOLÓGICA, A.C.

