



# Our Actions are our Future.



A **#ZeroHunger** world by 2030 **is possible.**

World Food Day | 16 October 2018



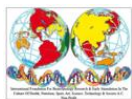
Call for Technical Research  
Paper Abstract  
Submission Guidelines



MFE18

Meeting of Food Engineering 2018  
V Jornada de Ingeniería en Alimentos  
Universidad del Papaloapan  
Tuxtepec, Oax  
Oct 16, 2018



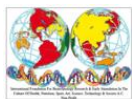


Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Table of Contents

Call for abstract overview	3
Presentation format	3
Abstract competitions	3
Technical research papers critical date overview	3
Abstract submission guidelines	4
Contact Information	4
How save file	5
Abstract categories/Division	5
Fees	7
How to be sponsor	7
Journal	9
Advice to made poster	10
Area categories/Division Description	11
Bibliography	13
Instruction for author in Spanish Language	17



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Call for abstract overview

Proof of attendance will be granted as a digital document when you fill and send the event evaluation document. The under graduated program of Food Engineering from Universidad del Papaloapan, Campus Tuxtepec, welcomes the submission of quality and original food science and technology research for presentation at Meeting of Food Engineering MFE18 / V Jornada de Ingeniería en Alimentos. Review work is accepted. We accept works in English Lenguaje.

### Scientific Program Goals

In 2018 MFE will offer food science educational program by:

Providing cutting edge, top quality scientific research and programming by leading food science professionals, researchers, students, entrepreneurs. Holding oral and poster session, which feature high-level scientific research to be presented by primary authors. Presenters have 15 min to present oral or poster session with 5 min for questions. Only primary authors are allowed to present in oral or poster session so be sure you clearly identify the primary author in your abstract submission. MFE welcomes and appreciates all who submit abstracts.

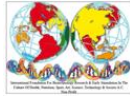
### Abstract competitions

Qualified individuals may also submit their research for consideration to abstract competitions for oral and poster session. Competition must be students at time of submission to be eligible to compete. Review criteria: for technical merit 50% (technical skill, significant, original), writing 30% (comprehensive, grammatical errors, comprehend for any kind of persons) and organization 20% (clearly, summarize section, methods described, address the main components of the submission guidelines: justification, objective, methods, results and significance). The student must submit only one abstract. 1<sup>st</sup> 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> place will receive a certificate of achievement. Eligibility students entering the competition must pay subscription to event No later Oct 2 2018

### Technical research papers critical date overview

9/07/2018	Call for abstracts open online
02/10/2018	Deadline call for poster & oral abstract closes
30/10/2018	Deadline for extended abstracts for memory

MFE18 reserves the right to publish the accepted abstract in a journal extended abstracts or website or both. MFE18 does not reimburse presenters for travel, hotel, and registration fees of other expenses incurred during meeting.



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Abstract submission guidelines  
Deadline October 02 2018 12:00 pm

Individuals and students interested in submitting high quality science papers are encouraged to submit. Abstract must address justification objective methods, results, and significance of your research to the food science field. Authors should not split data to create several abstracts from one study. And must cite quantitative data from representative experiments do not simply state that the result will be discussed. Abstract may no longer than 5 pages. You will not have the ability to edit your abstract after submission deadline.

Rejected.

All works will be submitted to its evaluation in word format through  
<<http://www.bio.edu.mx/mfe>>

Contact info:

<MFoodEngineering2018@gmail.com>

#### Instructions for the preparation and submission of abstracts

Extended abstracts must be in English and adhere strictly to stipulated instructions regarding style and format. All parts of extended abstract (except Title and Authors) must be typed fully single-spaced, with Arial font, at 11-points, including references, tables, table captions, and figure legends. Manuscripts must be in Word format. Page margins on all sides must be at 1 in. (2.5 cm) wide. Lines on each page must NOT have line numbers. Not number all pages. The main text should be justified on both sides. The use of footnotes is discouraged. The length of an extended abstract should NOT exceed five Letter pages. Manuscripts are divided into sections, which must be arranged in the following order: **TITLE, AUTHORS, ABSTRACT, KEYWORDS, INTRODUCTION, MATERIALS AND METHODS, RESULTS AND DISCUSSION, CONCLUSIONS, ACKNOWLEDGMENTS, and REFERENCES**; each one justified to the left. Tables and Figures must to be embedded in the manuscript text.

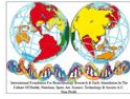
**Title:** It must be brief (20 words or less) and reflect the content of the contribution. The title should be concise and not span more than 2 lines. Use Arial font with a font size of 14-points and in boldface. The title should be centered, and with no period at the end.

**Authors:** The authors will include their complete names (no initials of first, middle or last names). Use Arial font with a font size of 12 pts. Commas will separate the authors' names and there will be no period after the complete name of the last author. The location of the names will be centered, immediately below the title. Do not include any titles, academic or other, such as Professor, Chairman, President, etc., with capital letters only in the first letters. If the publication originates from several institutes, the affiliation of each author should be clearly stated by using superscript Arabic numbers after each name and before as subscript of each institute. The name of the corresponding author should be underlined. The

Universidad Del Papaloapan, Circuito Central 200, Col. Parque Industrial, Tuxtepec, Oaxaca, Mexico, 8759240 ext 220

<<http://www.bio.edu.mx/mfe>> Contact info: <MFoodEngineering2018@gmail.com>,

Author: Susana Lozano Muñiz, Miguel Angel García Muñoz.



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



affiliations of all the authors should be included and the email of the corresponding author should be shown, e.g., E-mail: MFoodEngineering2018@gmail.com  
(With no period at the end)

How to save file:

In Word 97 or .doc

Number area\_ institution\_ last name\_ number of work submmited.doc

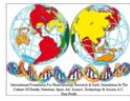
Example:

Area: III, institution: UNAM, last name: Quintero, number of work submitted: 3

File name: III\_UNAM\_Quintero\_3.doc

Table 1 Abstract categories/Division

- I. Education, Extension, Teaching & Learning
- II. Food Chemistry
- III. Food Engineering
- IV. Food Health & Nutrition
- V. Food Microbiology
- VI. Food Processing & Packaging
- VII. Food Safety & Defense
- VIII. Food Service
- IX. Marketing & Management
- X. Nonthermal Processing
- XI. Product Development
- XII. Public Policy, Food Laws And Regulations
- XIII. Quality Assurance
- XIV. Refrigerated & Frozen Foods
- XV. Sensory Science
- XVI. Sustainability
- XVII. Toxicology & Safety Evaluation



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



**Abstract:** A concise and factual abstract is required. The abstract should state briefly the purpose of the research, the principal results and major conclusions. No more than 200 words.

**Keywords:** A maximum of five simple or compound terms are accepted, with capital letter only proper nouns, separated by a symbol (•), with a period after the last word.

**Introduction:** It should provide a clear statement of the problem, the relevant literature on the subject, and the proposed approach or solution.

**Materials and methods:** This section should be complete enough to allow experiments to be reproduced. However, previously published procedures should be cited, and important modifications of published procedures should be mentioned briefly. Subheadings could be used, if necessary. Methods in general use need not be described in detail.

**Results and discussion:** It should be presented with clarity and precision and should interpret the findings in view of the results obtained in this and in past studies on this topic.

**Conclusions:** Indicate categorically, briefly and precisely, the specific contributions to knowledge based on the results that can be demonstrated and confirmed by the study. Do not number the conclusions or use abbreviations.

**Tables:** Number all tables in the order of their citation in the text without the abbreviation of the number (i.e., Table 2). Include a title for each table (a brief phrase, preferably no longer than 10 to 15 words), which should be written in the upper portion and in small letters, except the initial of the first word and the initials of proper nouns. The title will end with a period.

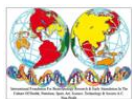
Table 2. This is an example of a table layout (centered is preferred).

	Z (mm <sup>2</sup> )	F (m <sup>2</sup> )
A	8795	5434
B	3452	3453
C	1234	4431

**Figures:** Number all figures (graphs, charts, photographs, and illustrations) in the order of their citation in the text without the abbreviation of the number (i.e., Figure 1). Include a title for each figure (a brief phrase, preferably no longer than 10 to 15 words), which should be written in the lower portion and in small letters, except the initial of the first word and the initials of proper nouns. The title will end with a period.



Figure 1. This is an example of a figure (centered is preferred).



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Units: The units used will be those of the International System.

Acknowledgements: They will be included only when the author wishes to acknowledge the persons or institutions, which financed, advised or assisted in the research.

Citation: Cite references in the text by name and year in parentheses. Some examples:

- i) Soil and landfill are the major sink of nanoparticles released to the environment (Keller et al. 2013).
- ii) This result was contradicted by Prat et al. (2014).
- iii) Similar results were found by Mendoza et al. (2006), Malla and Totawat (2006), and Paresch et al. (2009).
- iv) The PAHs-pollution soil has been widely studied (Yoo et al. 2014; Gee 2015; Swart and Twin 2015).

References: Authors are responsible for the accuracy and completeness of their references and for correct text citation. Please note that papers with multiple authors should be limited to listing the first five authors, followed by et al. Reference list entries should be alphabetized by the last name of the first author of each work.

Alcock SJ, Branston L 2013. SENSPOL: Sensors for Monitoring Water Pollution from Contaminated Land, Landfills and Sediment. <http://www.cranfield.ac.uk/biotech/senspol/> (accessed 22 July 2014).

Prat O, Vercoüter T, Ansoborlo E, Fichet P, Perret P et al. 2014. Uranium speciation in drinking water from drilled wells in Southern Finland and its potential links to health effects. *Environmental Science & Technology* 43(10):3941-3946.

Taylor MP, Hudson-Edwards KA 2013. The dispersal and storage of sediment-associated metals in an and river system: The Leichhardt River, Mount Isa, Queensland, Australia. *Environmental Pollution* 152(1):193-204.

Zeng RJ, Lemaire R, Yuan Z, Keller J 2014. A novel wastewater treatment process: simultaneous nitrification, denitrification and phosphorus removal. *Water Science and Technology* 50(10):163-170.

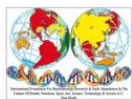
---

Note: Extended abstracts that do not conform to the specified instructions will be returned to the author(s).

---

#### Registration fees (Mexican pesos)

Type: in Mexican pesos MXP	Before 29-Sept	Meeting Oct 16
Student	\$ 200	\$ 300
Professional	\$ 500	\$ 600
Sponsor with own stand 2 x 3 m	\$ 2000	\$ 3000
Sponsor logo web & memories	\$2500	\$ 3500
Sponsor supplies for assistants are welcome	Free	Free
<b>If need invoice plus 50 MXP</b>		



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

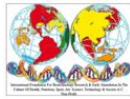


BANK DEPOSIT	
Payee:	International Foundation for Biotechnology Research & Early Stimulation in the Culture of Health, Nutrition, Sport, Art, Science, Technology & Society A.C.
Payee's Address:	Calle La Troje, Lote 53, Manzana 3, Col Hacienda Real, San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca, México, CP 68375
Account #:	65 50314608 1
Bank Name:	Santander
Bank Address:	4983 Suc. Principal Tuxtepec, Calle J M Morelos y 20 de Nov No 71 Col Tuxtepec Centro, Oaxaca, Mexico, C.P. 68300
Bank Phone:	TELEFONO (287)875-1211 / 875-0622, FAX 875-4043
Clearing/SWIFT Code:	014628655031460814

RFC: IFF090914PH5

CURRENCY	USD	EUR	CAD	SEK
<b>CORRESPONDENT BANK</b>	JP Morgan Chase	Banco Santander Central Hispano	Toronto Dominion Bank	Skandinavinsk a Enskilda Banken
<b>CITY</b>	Nueva York	Madrid	Toronto	Estocolmo
<b>SWIFT /ABA</b>	CHASUS33021000021	BSCHEM	TDOMCAT	ESSESESS
<b>BANK ACCOUNT</b>	400047144BMSXMM	BMSXMM	360012000000	5201821705
<b>BANK</b>	Santander			
<b>BENEFICIARY</b>	International Foundation for Biotechnology Research & Early Stimulation in the Culture of Health, Nutrition, Sport, Art, Science, Technology & Society A.C.			
<b>BENEFICIARY ACCOUNT</b>	65503146081			
<b>CLABE INTERBANK</b>	014628655031460814			





Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Journal

**MFE18 kindly invites you to publish your research articles in the official journal:**

<http://www.bio.edu.mx/international-biotechnology-color-journal/#1502078035692-91ce5221-dabf>

The International Biotechnology Color Journal (IBCJ) is the official trimonthly scientific Journal of the International Foundation for Biotechnology Research & Early Stimulation in the Culture of Health, Nutrition, Sport, Art, Science, Technology & Society A.C., a nonprofit corporation. IBCJ is devoted to facilitating the advancement of our understanding of Biotechnology (The application of science and technology to living organisms, as well as parts and models thereof, to alter living and non-living materials for the production of knowledge, goods and services). IBCJ is committed to publishing original contributions of research in all areas related to the theory and practice of biotechnology in its broadest context (organized by color), including research articles and notes, critical reviews, essays, book reviews, letters, correspondence, and news features or views. IBCJ provides an excellent resource for the publication of peer-reviewed research papers with proven or likely implications for the past, current, and future practice of biotechnology.

<http://www.bio.edu.mx/international-biotechnology-color-journal/#1502078052203-d5bc605d-1845>

Dr Juan Cristóbal subdirector de PRODUCCION <jcgarciacanedo@gmail.com>

Dra. Blanca Estela Chávez-Sandoval subdirector de ATENCION A AUTORES

<blanchavez29@gmail.com>

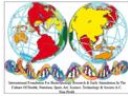
M.C. Eduardo Alvarez López subdirector de MERCADOTECNIA

<bioeduardo@ciencias.unam.mx>

Dr. Camilo Romero Nuñez Director en Jefe <romeron@uaemex.mx>,<jcgarciacanedo@gmail.com>

<jcgarciacanedo@gmail.com>

Dr. Carlos Barajas Lopez Editor en Jefe <cbarajas@ipicyt.edu.mx>



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Advice to made poster

Title: must be read (from 1.5 m to 2 m away).

Suggestions:

- In bold.
- Size: at least 36 points.
- Keep in proportion to the rest of the text on the poster.

Authors, affiliations and headings of the sections: of smaller size than the title.

Suggestions:

- In bold.
- Size: 30 points (or more).

Headings of lower levels of the sections: of smaller size than those of the sections.

Suggestions:

- In bold.
- Size: 24 points (or more).

Text: Suggestions:

- Do not use bold.
- Size: 20 points (or more)

Size of the Vertical poster printed 90 x 120 cm

For more advice on made poster session:

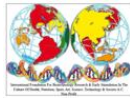
<http://hsp.berkeley.edu/sites/default/files/ScientificPosters.pdf>

<http://colinpurrington.com/tips/poster-design>

<https://projects.ncsu.edu/project/posters/>

Num	Area categories/Division	Example:
I.	Education, Extension, Teaching & Learning	Education from elementary school to adulthood. Research opportunities, innovative teaching methods & learning techniques, effective methods for serving your clientele and examples of successful outreach. General teaching and learning strategies, improving students critical thinking, TICs, simulation, WHO, Codex
II.	Food Chemistry	Chemistry and analysis of foods, bulking agents, carbohydrates (cereals, grains, seeds, legumes, pulses)
III.	Food Engineering	Measurement, modeling, optimization and control of food processing systems. (Distillation, fermentation, nanotechnology. drying, transport processes, (bio) chemical reactors, extraction, dehydration, crystallization, food frying, nonlinear systems, cost of production and transportation, instrumentation of processes, techniques of optimization and decision applied to food processes and impact of automation in food engineering).
IV.	Food Health & Nutrition	Diet & Health, Dietary Guiderlines, Dietary Supplements, Food Myths & Fads To Address Misconceptions (GMOs, Sugar, etc) Functional Foods, Medical Foods, Microbiome, Omics, Personalized Nutrition, Prebiotics & Probiotics, Sugar & Sweeteners, Vitamins & Minerals
V.	Food Microbiology	Detection and quantification methods, quality control, survival of microorganisms throughout the food contamination and processing environments, preventive controls of pathogens, characterization of emerging pathogens, and microbiology of health and wellness foods.
VI.	Food Processing & Packaging	Improve quality, efficiency, sustainability, lead development new product, processes, packaging material or techniques. Chilling & Freezing, Dehydration, Emulsion Technologies, Extraction, Extrusion, Fermentation, Filtration & Separation, High Pressure Processing, Microencapsulation & Nanoencapsulation, Mixing & Blending, process control & Instrumentation, Processing Equipment, Thermal Processing, Food packaging

VII.	Food Safety & Defense	Risk Assessment, Management and Communication, Traceability, Quality Systems, Product Testing, Auditing, Crisis Management, Recalls, Laws and Regulations, and Standards, Allergens, Food Fraud, Food Safety Modernization Act, Hazard Assessment (Chemical, Physical & Physical Microbiological), Quality Assurance & Control, Shelf Life, Spoilage Organism.
VIII.	Food Service	Supply preparation, presentation, and delivery of foods
IX.	Marketing & Management	Development of food and beverage products
X.	Nonthermal Processing	Pulsed power engineering, ultra high pressure, ozone, and reemerging food irradiation
XI.	Product Development	Primary aspects of the development and introduction of new food and beverage product innovation to the global marketplace. This category includes consumer research, product innovation procedures and related business information, as well as the technical and marketing aspects of product development. 3D, Antioxidants & preservatives, Aquatics or Aquaculture, Baby foods, Bakery, Beverages, Botanicals or Bioactive, Colors, Confectionary, Consumer Trends, Dairy Foods & Products, Enzymes, Fats & Oils, Fiber, Fish & Seafood, Flavors, Food Retailing, Food service, Formulation, Fruits & Vegetables, Global Markets & Trade, Meat & Poultry, Mergers & Acquisitions, New Products & Culinary Trends, People & Companies in the News, Pet Food, Proteins R&D, Refrigerated & Frozen Foods, Snacks, Sodium & Salt Replacers, Soups, Sauces & Dressings, Spices & Seasonings, Stabilizers & Emulsifiers, Starches, Supply & Price indexes
XII.	Public Policy, Food Laws And Regulations	Practical, real world implication for food and feed industry of legislative, regulatory, and judicial developments in Mexico and global scale. Non GMO, Organic, etc.
XIII.	Quality Assurance	Quality assurance, quality control, and food wholesomeness
XIV.	Refrigerated & Frozen Foods	Preservation of foods employing refrigeration or freezing technology



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



XV.	Sensory Science	Advancements in the science of sensory and consumer research, for product development and marketing research
XVI.	Sustainability	Biotechnology, Food Security, Food Waste, Life Cycle Analysis, Water, Management & Energy Management
XVII.	Toxicology & Safety Evaluation	Science and technology of toxicology and safety evaluation relevant to foods or food components.

### Bibliography:

<http://www.ift.org/food-technology.aspx>

<http://www.iftevent.org/Sessions/Call-for-Proposals>

<http://hsp.berkeley.edu/sites/default/files/ScientificPosters.pdf>

<http://colinpurrington.com/tips/poster-design>

<https://projects.ncsu.edu/project/posters/>



# Our Actions are our Future.



A **#ZeroHunger** world by 2030 **is possible.**

World Food Day | 16 October 2018

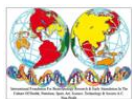


Convocatoria de presentación de Investigación  
en sesión oral u poster  
Directrices para el envío de resumen in extenso

MFE18

Encuentro de Ingeniería de Alimentos 2018  
V Jornada de Ingeniería en Alimentos  
Universidad del Papaloapan  
Tuxtepec, Oaxaca  
Oct 16, 2018



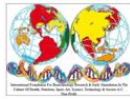


Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Tabla de contenido

Convocatoria para presentación de resumen in extenso	17
Formato de presentación	17
Concurso	17
Fechas importantes	17
Pautas para la presentación de resúmenes	18
Información de contacto	18
Como se grava el archivo a enviar	19
Categorías abstractas / División	19
Tarifas	21
Cómo ser patrocinador	21
Invitación a publicar tu artículo en el journal	23
Asesoramiento para hacer póster	24
Descripción de Categorías de área / División	25
Bibliografía	27



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



### Convocatoria para envío de resumen in extenso para sesión oral u poster

La constancia de asistencia será otorgada como un documento digital cuando llene y envíe la encuesta de evaluación del evento una vez terminado éste al email <MFoodEngineering2018@gmail.com>. La jefatura de Ingeniería de Alimentos de la Universidad del Papaloapan del Campus Tuxtepec, los invitan a la presentación de trabajos de investigación sobre ciencia y tecnología de alimentos que cuenten con calidad y originalidad para su presentación en el Encuentro de Ingeniería de Alimentos por sus siglas en ingles Meeting of Food Engineering 2018 (MFE18) y V Jornada de Ingeniería en Alimentos. Se aceptarán trabajos en español o ingles, extensión cinco hojas.

### Metas del Programa Científico

MFE18 ofrecerá un programa educativo sobre ciencias alimentarias mediante: Proporcionar investigación científica de alta calidad y vanguardia y un programa con profesionales de las ciencias alimentarias, investigadores, estudiantes y empresarios. Presentación de sesiones orales y de carteles, en la que se presentarán investigaciones científicas de alto nivel. Los presentadores tienen 15 minutos para presentar su sesión oral o de cartel con 5 minutos para las preguntas. Sólo se permite al primer autor presentar la sesión oral o de póster, así que asegúrese de identificar claramente al autor principal en su trabajo. MFE18 le da la bienvenida y le agradece a todos los que envíen sus resúmenes.

### Concurso

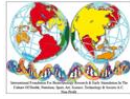
Los estudiantes pueden presentar su investigación para ser considerados en el concurso de sesión oral u de carteles. Los competidores deben ser estudiantes a la hora de presentar su trabajo. Criterios de revisión: por mérito técnico 50% (habilidad técnica, significativa, original), escritura 30% (sin errores gramaticales, comprensible para cualquier publico) y organización 20% (claridad, sección de resumen, directrices de presentación: justificación, objetivo, métodos, resultados y conclusiones). El estudiante debe presentar solo un resumen. 1er, 2do y 3er lugar recibirán un certificado de logro obtenido. Elegibilidad: Los estudiantes que ingresan al concurso deben pagar la inscripción al evento no mas tarde de Septiembre 15 2018.

### Documentos de investigación técnica

22/09/2018	Call for abstracts open online
02/10/2018	Fecha límite para envío de resumen para presentación en poster u oral
30/10/2018	Fecha límite para envío de resumen inextenso para la memoria

MFE18 se reserva el derecho de publicar el resumen aceptado en un Journal de resúmenes o sitio web o ambos. MFE18 no reembolsa a los presentadores por gastos de viaje, hotel y registro u otros gastos incurridos durante la reunión.





Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Pautas de presentación de resúmenes  
Fecha límite 2 de octubre 2018 12:00 pm del medio día

Se convoca a investigadores y estudiantes interesados en presentar documentos científicos de alta calidad a presentar. El resumen debe referirse a los métodos objetivos de justificación, resultados e importancia de su investigación al campo de la ciencia de los alimentos. Los autores no deben dividir los datos para crear varios resúmenes de un estudio. Y debe citar datos cuantitativos de experimentos representativos no simplemente declarar que el resultado será discutido. El resumen es de 5 páginas. No tendrá la posibilidad de editar su resumen después de la fecha límite de presentación. Se aceptan trabajos de revisión.

Todos los trabajos serán sometidos a su evaluación en formato word a través de  
<<http://www.bio.edu.mx/mfe>>

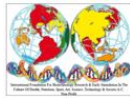
Datos de contacto:  
<MFoodEngineering2018@gmail.com>

Instrucciones para la preparación y envío de resúmenes

Los resúmenes extendidos deben ser en español o inglés y cumplir estrictamente con las instrucciones estipuladas en cuanto a estilo y formato. Todas las partes del resumen extendido (excepto el Título y los Autores) deben ser a un solo espacio, con fuente Arial, en 11 puntos, incluyendo referencias, tablas, subtítulos de tablas y leyendas de figuras. Los manuscritos deben estar en formato Word. Los márgenes de la página en todos los lados deben estar a 2,5 cm (1 pulgada) de ancho. Las líneas en cada página NO deben tener números de línea. No numerar las páginas. El texto principal debe estar justificado en ambos lados. No hacer notas a pie de página. La longitud de un resumen extendido NO debe exceder las cinco páginas. Los manuscritos están divididos en secciones, las cuales deben ser ordenadas en el siguiente orden: **TÍTULO, AUTORES, RESUMEN, PALABRAS CLAVES, INTRODUCCIÓN, MATERIALES Y MÉTODOS, RESULTADOS Y DISCUSIÓN, CONCLUSIONES, AGRADECIMIENTO Y REFERENCIAS**, cada uno justificado a la izquierda. Las tablas y las figuras deben ser incorporadas en el texto del manuscrito.

**Título:** Debe ser breve (20 palabras o menos) y reflejar el contenido de la contribución. El título debe ser conciso y no abarcar más de 2 líneas. Utilice una fuente Arial con un tamaño de fuente de 14 puntos y en negrita. El título debe ser centrado, y sin punto al final.

**Autores:** Los autores incluirán sus nombres completos (sin iniciales como primer nombre o segundo o apellido). Utilice una fuente Arial con un tamaño de fuente de 12 pts. Las comas separarán los nombres de los autores y no habrá ningún punto después del nombre completo del último autor. La nombres se centrará, inmediatamente debajo del título. No incluya ningún título, académico u otro, como profesor, presidente, jefe, etc., con mayúsculas sólo en las primeras letras. Si la publicación proviene de varios institutos, la



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



afiliación de cada autor debe ser claramente establecida usando números arábigos sobrescritos después de cada nombre y como subíndice antes de cada instituto. El nombre del autor de correspondiente debe estar subrayado. Se deben incluir las afiliaciones de todos los autores y se debe mostrar el correo electrónico del autor correspondiente, por ejemplo, Correo electrónico: MFoodEngineering2018@gmail.com (Sin unto al final)

Cómo guardar el archivo a enviar:

En Word 97 o .doc

Tips:

Número área\_institución\_apellido\_número de trabajo sometido.doc

Ejemplo:

Área: III, institución: UNAM, apellido: Quintero, número de trabajos presentados: 3

Nombre del archivo: III\_UNAM\_Quintero\_3.doc

#### Tabla 1 Categorías / División abstracta

- I. Educación, Extensión, Enseñanza y Aprendizaje
- II. Química de alimentos
- III. Ingeniería de Alimentos
- IV. Salud alimentaria y nutrición
- V. Microbiología alimentaria
- VI. Procesamiento de Alimentos y Empaque
- VII. Seguridad y Defensa Alimentaria
- VIII. Servicio de Alimentos
- IX. Marketing y Gestión
- X. Procesamiento no térmico
- XI. Desarrollo de productos
- XII. Políticas Públicas, Leyes y Regulaciones de Alimentos
- XIII. Aseguramiento de la calidad
- XIV. Alimentos refrigerados y congelados
- XV. Ciencia Sensorial
- XVI. Sostenibilidad
- XVII. Toxicología y evaluación de la seguridad

**Resumen:** Se requiere un resumen conciso. El resumen debe indicar brevemente el propósito de la investigación, los principales resultados y conclusiones principales. No más de 200 palabras.

**Palabras clave:** Se aceptan un máximo de cinco términos simples o compuestos, con mayúsculas sólo nombres propios, separados por un símbolo (•), con un punto posterior a la última palabra.

**Introducción:** Debe proporcionar una descripción clara del problema, la literatura pertinente sobre el tema y el enfoque o solución propuesta.

**Materiales y métodos:** Esta sección debe ser lo suficientemente completa como para permitir la reproducción de experimentos. Sin embargo, deben ser citados los procedimientos previamente publicados, y deben ser mencionados brevemente las modificaciones importantes de los procedimientos publicados. La metodología de uso general no necesita ser descrita en detalle.

**Resultados y discusión:** Debe ser presentados con claridad y precisión y debe interpretar los resultados obtenidos y discutir los estudios previos sobre este tema.

**Conclusiones:** Indicar de manera categórica, breve y precisa, las contribuciones en base a los resultados obtenidos. No numerar las conclusiones ni utilizar abreviaturas.

**Tablas:** Numere todas las tablas en el orden de su cita en el texto sin la abreviatura del número (ej.: Tabla 2). Incluya un título para cada tabla (una frase breve, preferiblemente no más de 10 a 15 palabras), que debe escribirse en la parte superior y en letras pequeñas, excepto la inicial de la primera palabra y las iniciales de los nombres propios. El título terminará con un punto.

Tabla 2. Ejemplo de tabla (preferiblemente centrado).

	Z (mm <sup>2</sup> )	F (m <sup>2</sup> )
A	8795	5434
B	3452	3453
C	1234	4431

**Figuras:** Numere todas las figuras (gráficos, fotografías e ilustraciones) en el orden de su cita en el texto sin la abreviatura del número (ej.: Figura 1). Incluya un título para cada figura (una frase breve, preferiblemente no más de 10 a 15 palabras), que debe escribirse en la parte inferior y en letras pequeñas, excepto la inicial de la primera palabra y las iniciales de los nombres propios. El título terminará con un punto.

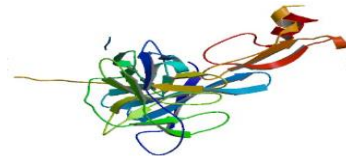
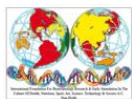


Figura 1. Este es un ejemplo de una figura (preferiblemente centrado).



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Unidades: Las unidades utilizadas serán las del Sistema Internacional.

Agradecimientos: Se incluirán sólo cuando el autor desee reconocer a las personas o instituciones que financiaron, asesoraron o ayudaron en la investigación.

Citas: Cite referencias en el texto por nombre y año entre paréntesis. Algunos ejemplos:

i) Soil and landfill are the major sink of nanoparticles released to the environment (Keller et al. 2013).

ii) This result was contradicted by Prat et al. (2014).

iii) Similar results were found by Mendoza et al. (2006), Malla and Totawat (2006), and Paresch et al. (2009). iv) The PAHs-pollution soil has been widely studied (Yoo et al. 2014; Gee 2015; Swart and Twin 2015).

Referencias: Los autores son responsables de la exactitud e integridad de sus referencias y de la citación correcta del texto. Tenga en cuenta que los trabajos con varios autores deberían limitarse a enumerar los cinco primeros autores, seguidos de *et al.* Las entradas de la lista de referencias deben ser ordenadas alfabéticamente por el apellido del primer autor de cada obra.

Alcock SJ, Branston L 2013. SENSPOL: Sensors for Monitoring Water Pollution from Contaminated Land, Landfills and Sediment. <http://www.cranfield.ac.uk/biotech/senspol/> (accessed 22 July 2014).

Prat O, Vercoouter T, Ansoborlo E, Fichet P, Perret P et al. 2014. Uranium speciation in drinking water from drilled wells in Southern Finland and its potential links to health effects. *Environmental Science & Technology* 43(10):3941-3946.

Taylor MP, Hudson-Edwards KA 2013. The dispersal and storage of sediment-associated metals in an and river system: The Leichhardt River, Mount Isa, Queensland, Australia. *Environmental Pollution* 152(1):193-204.

Zeng RJ, Lemaire R, Yuan Z, Keller J 2014. A novel wastewater treatment process: simultaneous nitrification, denitrification and phosphorus removal. *Water Science and Technology* 50(10):163-170.

Nota: resúmenes que no se ajusten a las instrucciones serán devuelto al (los) autor (es)

### Tarifas

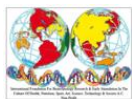
Tipo	Costo antes de 29 septiembre pesos mexicanos	Costo durante el evento
Estudiante	\$ 200	\$ 300
Profesional	\$ 500	\$ 600
Patrocinador con un stand propio de 2 x 3 m	\$ 2000	\$ 3000
Patrocinador con logo, liga al sitio web & memorias	\$2500	\$ 3500
Patrocinador regalando obsequios a los asistentes son bienvenidos esperamos de 50 a 200 asistentes	Free	Free

**Si requiere factura sumar 50 pesos a su cuota**

Universidad Del Papaloapan, Circuito Central 200, Col. Parque Industrial, Tuxtepec, Oaxaca, Mexico, 8759240 ext 220

<<http://www.bio.edu.mx/mfe>> Contact info: <MFoodEngineering2018@gmail.com>,>

Author: Susana Lozano Muñiz, Miguel Angel García Muñoz.



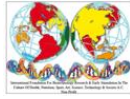
Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



<b>Deposito al banco para su pago</b>	
Paguese a:	International Foundation for Biotechnology Research & Early Stimulation in the Culture of Health, Nutrition, Sport, Art, Science, Technology & Society A.C.
Direccion:	Calle La Troje, Lote 53, Manzana 3, Col Hacienda Real, San Juan Bautista Tuxtepec, Oaxaca, México, CP 68375
Cuenta #:	65 50314608 1
Nombre del banco:	Santander
Direccion del banco:	4983 Suc. Principal Tuxtepec, Calle J M Morelos y 20 de Nov No 71 Col Tuxtepec Centro, Oaxaca, Mexico, C.P. 68300
Telefono del banco:	TELEFONO (287)875-1211 / 875-0622, FAX 875-4043
Codigo interbancario:	014628655031460814

RFC: IFF090914PH5

<b>Tipo de moneda</b>	<b>USD</b>	<b>EUR</b>	<b>CAD</b>	<b>SEK</b>
<b>Banco en esa localidad</b>	JP Morgan Chase	Banco Santander Central Hispano	Toronto Dominion Bank	Skandinavinsk a Enskilda Banken
<b>ciudad</b>	Nueva York	Madrid	Toronto	Estocolmo
<b>Clave interbancaria SWIFT /ABA</b>	CHASUS33021000021	BSCHEM	TDOMCAT	ESSESESS
<b>Cuanta del banco</b>	400047144BMSXMM	BMSXMM	360012000000	5201821705
<b>banco</b>	Santander			
<b>BENEFICIARY</b>	International Foundation for Biotechnology Research & Early Stimulation in the Culture of Health, Nutrition, Sport, Art, Science, Technology & Society A.C.			
<b>Cuenta del beneficiario</b>	65503146081			
<b>Clave interbancaria</b>	014628655031460814			



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Journal

**MFE18** le invita a publicar sus artículos de investigación en la revista oficial:

<http://www.bio.edu.mx/international-biotechnology-color-journal/#1502078035692-91ce5221-dabf>

El International Biotechnology Color Journal (IBCJ) es la revista trimestral científica oficial de la International Foundation for Biotechnology Research & Early Stimulation in the Culture of Health, Nutrition, Sport, Art, Science, Technology & Society A.C., una organización sin fines de lucro. IBCJ se dedica a la divulgación de los avances y comprensión de la Biotecnología (La aplicación de la ciencia y la tecnología mediante organismos vivos, o parte de ellos u modelos, que puedan alterar los materiales vivos y no vivos para la producción de conocimiento, bienes o servicios). IBCJ se compromete a publicar contribuciones originales de investigación en todas las áreas relacionadas con la teoría y práctica de la biotecnología en su contexto más amplio (organizado por colores), incluyendo artículos y notas de investigación, críticas, ensayos, reseñas de libros, cartas al editor y novedades. IBCJ ofrece un excelente recurso para la publicación de trabajos de investigación revisados por pares con probadas o probables implicaciones para la práctica pasada, actual y futura de la biotecnología.

<http://www.bio.edu.mx/category/ibcj/>

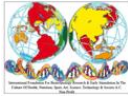
Dr Juan Cristóbal subdirector de PRODUCCION <jcgarciacanedo@gmail.com>

Dra. Blanca Estela Chávez-Sandoval subdirector de ATENCION A AUTORES  
<blanchavez29@gmail.com>

M.C. Eduardo Alvarez López subdirector de MERCADOTECNIA  
<bioeduardo@ciencias.unam.mx>

Dr. Camilo Romero Nuñez Director en Jefe <romeron@uaemex.mx>,  
<jcgarciacanedo@gmail.com>

Dr. Carlos Barajas Lopez Editor en Jefe <cbarajas@ipicyt.edu.mx>



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



## Asesoramiento para hacer póster

Título: se debe leer (de 1,5 ma 2 m de distancia).

Sugerencias:

- En negrita.
- Tamaño: al menos 36 puntos.
- Mantener en proporción al resto del texto en el cartel.

Autores, afiliaciones y encabezamientos de las secciones: de menor tamaño que el título.

Sugerencias:

- En negrita.
- Tamaño: 30 puntos (o más).

Encabezamientos de niveles inferiores de las secciones: de menor tamaño que los de las secciones.

Sugerencias:

- En negrita.
- Tamaño: 24 puntos (o más).

Texto: Sugerencias:

- No utilice negrita.
- Tamaño: 20 puntos (o más)

Tamaño del Póster vertical impreso 90 x 120 cm

Para obtener más consejos sobre la sesión de carteles:

<http://hsp.berkeley.edu/sites/default/files/ScientificPosters.pdf>

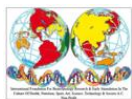
<http://colinpurrington.com/tips/poster-design>

<https://projects.ncsu.edu/project/posters/>

Num	Área de categorías / División	Ejemplo:
I.	Educación, Extensión, Enseñanza y Aprendizaje	Educación desde la escuela pre escolar, primaria hasta la edad adulta. Oportunidades de investigación, métodos de enseñanza innovadores y técnicas de aprendizaje, métodos eficaces de enseñanza-aprendizaje, métodos efectivos para servir a su clientela y ejemplos de alcance exitoso. Estrategias generales de enseñanza y aprendizaje, mejora del pensamiento crítico de los estudiantes, TICs, simulación, OMS, Codex alimentario
II.	Química de alimentos	Análisis químico de alimentos, agentes de construcción de tejido (para físico constructivistas), carbohidratos (cereales, granos, semillas, legumbres, legumbres)
III.	Ingeniería de Alimentos	Medición, modelado, optimización y control de sistemas de elaboración de alimentos. (Destilación, fermentación, nanotecnología, secado, procesos de transporte, reactores (bio) químicos, extracción, deshidratación, cristalización, fritura de alimentos, sistemas no lineales, coste de producción y transporte, instrumentación de procesos, técnicas de optimización y decisión aplicada a procesos alimentarios. Impacto de la automatización en la ingeniería de alimentos).
IV.	Salud alimentaria y nutrición	Dieta y salud, guía nutrimental, suplementos dietéticos, Mitos y moda de la comida. Desconocimiento de lo que son OGMs y azúcares, etc, Alimentos Funcionales, Alimentos Médicos, Microbiome, OMICs, Nutrición Personalizada, Prebióticos y Probióticos, Azúcar y Edulcorantes, Vitaminas y Minerales.
V.	Microbiología alimentaria	Métodos de detección y cuantificación, control de calidad microbiana, supervivencia de microorganismos en los entornos de contaminación y procesamiento de alimentos, controles preventivos de patógenos, caracterización de patógenos emergentes y microbiología de alimentos de salud y bienestar.
VI.	Procesamiento de Alimentos y Empaque	Mejoramiento de calidad, eficiencia, sostenibilidad, desarrollo de nuevos productos, procesos, material y técnicas de empaque. Refrigeración y congelación, Deshidratación, Tecnologías de



		emulsión, Extracción, Extrusión, Fermentación, Filtración y separación, Procesamiento de alta presión, Micro encapsulación y nano encapsulación, Mezcla y licuado, control de procesos e instrumentación, Equipo de procesamiento, Procesamiento térmico
VII.	Seguridad y Defensa Alimentaria	Evaluación de Riesgos, Gestión y Comunicación, Trazabilidad, Sistemas de Calidad, Pruebas de Productos, Auditoría, Gestión de Crisis, Recuperaciones, Leyes y Regulaciones, Estándares, Alérgenos, Fraude Alimentario, Microbiología Física), Aseguramiento de la Calidad y Control, Vida útil, Organismo indicadores de deterioro.
VIII.	Servicio de Alimentos	Preparación de suministros, presentación y entrega de alimentos
IX.	Marketing y Gestión	Desarrollo de productos alimenticios y de bebidas
X.	Procesamiento no térmico	Ingeniería de energía pulsada, ultra alta presión, ozono y irradiación de alimentos
XI.	Desarrollo de productos	Aspectos primarios para el desarrollo e introducción de productos innovadores de alimentos y bebidas en el mercado. Esta categoría incluye la investigación del consumidor, los procedimientos de la innovación del producto y la información comercial relacionada, así como los aspectos técnicos y de la comercialización para el desarrollo del producto. Antioxidantes y conservadores, Acuicultura, Alimentos infantiles, Panadería, Bebidas, Botánicos o funcionales, Colores, Confitería, Tendencias del Consumidor, Alimentos y Productos Lácteos, Enzimas, Grasas y Aceites, Fibra, Pescado y Mariscos, Saborizantes, Almacén al por menor, Servicio de comida, Formulación, Frutas y Hortalizas, Mercados Globales, Comercio, Carne y Aves, Fusiones y Adquisiciones, Nuevos Productos Tendencias Culinarias, Novedades de Gente y Empresas en las Noticias, Comida para Mascotas, Investigación y Desarrollo de Proteínas, Refrigeración y Alimentos Congelados, Snacks, Reemplazantes de Sal y Sodio, Sopas, Salsas y Aderezos, Especias y Condimentos, Estabilizadores y Emulsionantes, Almidones, Suministros y Precios



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



XII.	Políticas Públicas, Leyes y Regulaciones de Alimentos	Implicación en la practica del mundo real para la industria alimentaria de humanos y animales y desarrollo legislativo, regulatorio y judicial en México y a escala global. No OGM, Orgánico, etc.
XIII.	Aseguramiento de la calidad	Aseguramiento de la calidad, control de calidad y salubridad de los alimentos
XIV.	Alimentos refrigerados y congelados	Conservación de alimentos que emplean tecnología de refrigeración o congelación
XV.	Ciencia Sensorial	Avances en la ciencia de la investigación sensorial y de consumo, para el desarrollo de productos y la investigación de marketing
XVI.	Sostenibilidad	Biotecnología, Seguridad Alimentaria, Desechos de Alimentos, Análisis del Ciclo de Vida, Agua, Gestión y Gestión de la Energía
XVII.	Toxicología y evaluación de la seguridad	Ciencia y tecnología de la toxicología y evaluación de la inocuidad relevantes para los alimentos o los componentes de los alimentos.

#### Bibliografía:

<http://www.ift.org/food-technology.aspx>

<http://www.iftevent.org/Sessions/Call-for-Proposals>

<http://hsp.berkeley.edu/sites/default/files/ScientificPosters.pdf>

<http://colinpurrington.com/tips/poster-design>

<https://projects.ncsu.edu/project/posters/>