



"El saber de mis hijos  
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado  
**Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos**  
**Doctorado en Ciencias de los Alimentos**  
Universidad de Sonora

## SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

### Uso de un Recubrimiento Comestible a Partir de Quitosano y Aceite Esencial de Orégano (*Oreganum vulgare*) Para Alargar la Vida Útil del Queso Cocido

Doris Karime López Pérez

**Lugar, fecha y hora:** Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 20 de mayo de 2026, 10:15 horas.

#### Resumen

El queso cocido artesanal es un producto lácteo representativo de Sonora; sin embargo, su composición y condiciones de almacenamiento favorecen el crecimiento microbiano, reduciendo su vida útil y afectando su calidad e inocuidad. Ante esta problemática, los recubrimientos comestibles elaborados con biopolímeros y compuestos naturales surgen como una alternativa para mejorar la conservación de alimentos.

El objetivo de este estudio fue evaluar el efecto de recubrimientos comestibles elaborados con quitosano y aceite esencial de orégano sobre la calidad microbiológica del queso cocido artesanal. Se aplicaron cuatro tratamientos: un control sin recubrimiento, un recubrimiento con quitosano y dos formulaciones con diferentes concentraciones de aceite esencial de orégano. Las muestras se almacenaron a 4 °C durante 21 días.

La estabilidad microbiológica se evaluó mediante el recuento de bacterias mesófilas aerobias y psicrófilas utilizando la técnica de placa por vertido. Los resultados mostraron que los recubrimientos disminuyeron significativamente el crecimiento microbiano respecto al control, especialmente aquellos que contenían aceite esencial de orégano. La formulación con mayor concentración presentó el efecto inhibitorio más alto y mantuvo los valores microbiológicos más bajos durante el almacenamiento.

Estos resultados indican que los recubrimientos a base de quitosano y aceite esencial de orégano representan una estrategia natural y sustentable para mejorar la inocuidad microbiológica y prolongar la vida de anaquel del queso cocido artesanal.

**Palabras clave:** recubrimiento comestible, conservación de alimentos, calidad microbiológica.

**Vo.Bo. Dr. Saúl Ruiz Cruz**  
**Director de Tesis**

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,  
Colonia Centro, C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México  
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854  
[coordinacion.dipa@unison.mx](mailto:coordinacion.dipa@unison.mx)  
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

