

PROGRAMA

El Congreso se realizará el 18, 19 y 20 de mayo del 2016

MIÉRCOLES 18

15:00 a 17:30 Registro de asistentes y entrega de material

17:30 a 18:00 Inauguración Auditorio

18:00 a 19:00 Conferencia "El Tequila Corralejo, el tequila grande de México" C. Leonardo Rodríguez Moreno Tequilera Corralejo, México.

19:00 a 20:00 Evento Cultural

20:00 a 20:30 Cocktel de bienvenida

JUEVES 19

08:00 a 08:30

Registro de asistentes y colocación de Carteles.

08:30 a 09:30 Conferencia "Non-destructive assessment of fat and fatty acid profiles in foods" Michael Ngadi, Ph.D. McGill University, Canadá

09:30 - 10:30 Conferencia Industria

10:30 - 11:30

Refrigerio y visita a Carteles y Exposición

11:30 – 12:30 Conferencia "Desafíos en la Innovación de las Grasas Vegetales" I.A. J. Concepción Hernández Raya

Empresa AAK (AarhusKarlshamn) Suecia-Dinamarca

12:30 - 13:30

Conferencia

"The status of microwave assisted extraction of bio-molecules"

Valerie Orsat, Ph.D.

McGill University, Canadá

13:30 - 14:30

Conferencia

"Uso de Fluidodinámica Computacional (FDC) para el Diseño y Evaluación del Procesamiento Térmico de Alimentos Líquidos"

Dr. Alejandro Lespinard

Universidad Nacional de Villa María, Argentina

14:30-15:30

Sesión de Carteles y Visita a Exposición

Tarde Libre

19:00 Callejoneada UG

VIERNES 20

08:30 - 9:30

Conferencia

"Estudio del proceso de secado asistido por ultrasonidos de potencia. Modelación y Simulación"

Dr. Henry Vaquiro, Ph.D.

Universidad del Tolima, Colombia

9:30 - 10:30

Conferencia

Dr. Carlos Regalado González

"Estudio transcripcional de la formación de biopelículas de *Listeria monocytogenes* y su control"

Universidad Autónoma de Querétaro, México.

10:30 - 11:30

Refrigerio y visita a Carteles y Exposición

11:30 - 12:30

Conferencia

Dr. Jaime Patricio Bravo Ramírez

"Biodiversidad Microbiana y Transferencia del Conocimiento: Alianza estratégica para fortalecer la producción de alimentos más sanos y seguros"

Centro de Estudios Avanzados Zonas Áridas Sudamérica en Chile -Tecnológico de Tepic.

12:30 - 13:30

Conferencia

"Procesos clave de Innovación en la Industria de los Alimentos"

Ing. Ricardo Vilchis Macedo

Vicepresidente de Investigación y Desarrollo

ConAgra Foods México

13:30 – 14:30 Conferencia "Título por definir" José Faustino Barrón Domínguez Empresa Evolución Empresarial, México.

14:30-15:00 Clausura y entrega de reconocimientos.

15:00 Comida y baile de despedida (Informal)