



La Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, a través del Comité Organizador del VII Congreso Nacional Bioalimentario, Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico a realizarse el 20, 21 y 22 de marzo del 2013 en la ciudad de Pachuca Hgo.

CONVOCA

A Alumnos, Docentes, e Investigadores del Subsistema de las Universidades Tecnológicas de las áreas de Procesos Alimentarios, Biotecnología y Agroindustrial e Instituciones afines a participar en la presentación de **ponencias** en modalidad oral que se llevarán a cabo en el marco del VI Congreso Nacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico que organiza el área de Procesos Alimentarios de la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital, en la ciudad de Pachuca, Hgo.

El objetivo de la presentación de ponencias es difundir los resultados de investigación de las áreas de Procesos Alimentarios, Biotecnología y Agroindustrial con el fin de compartir los avances científicos y tecnológicos así como fomentar la iniciativa de la investigación mediante la divulgación de la misma. Dichos avances son presentados mediante proyectos derivados de Líneas de investigación pertinentes al entorno, aplicada al sector productivo, innovadoras y de trabajo colegiado con los estudiantes de la Institución a la que pertenecen.

Los campos de investigación para la presentación de ponencias son:

1. Biotecnología (BA)

- a. Biotecnología ambiental.
- b. Agrobiotecnología.
- c. Biotecnología en la salud.
- d. Biotecnología alimentaria.

2. Inocuidad Alimentaria (IA)

- a. Normatividad
- b. Diagnósticos y sistemas de reducción de riesgos.
- c. Certificaciones en inocuidad alimentaria.

3. Productos Agroindustriales como agronegocios (AA)

- a. Comercialización

- b. Estudios de mercado
- c. Financiamiento
- d. Oportunidades de negocio
- e. Tendencias alimentarias en los agronegocios.

4. Aplicaciones de la computación en la agroindustria y la biotecnología (ACA)

- a. Simulación
- b. Sistemas de información
- c. Desarrollo de software

5. Procesos agroindustriales y biotecnológicos (PA)

- a. Desarrollo de procesos y productos agroindustriales.
- b. Operaciones unitarias.
- c. Bioprocesos.

6. Aplicaciones de la energía renovable en la conservación y transformación de los alimentos (AER)

- a. Energía solar(cocina, refrigeración, deshidratación, generación de vapor)
- b. Energía eólica.
- c. Energía geotérmica.
- d. Biocombustibles.

7. Ciencia de los alimentos (CA)

- a. Toxicología de los alimentos
- b. Microbiología de los alimentos
- c. Bioquímica de los alimentos.
- d. Metodología de análisis físico químico de alimentos

8. Equipo para la agroindustria (EIA)

- a. Diseño de equipo
- b. Innovación en los equipos.

9. Tecnologías regionales (TR)

- a. Tecnologías alimentarias de grupos étnicos.
- b. Procesos de mejora de las tecnologías regionales.

10. Turismo Rural (TU).

- a. Proyectos en agroturismo.
- b. Los procesos agroindustriales como potencial turístico.
- c. Etnoturismo.

11. Salud y Nutrición (SN)

- a. Alimentos funcionales.
- b. Alimentación para grupos vulnerables.
- c. Plantas medicinales.

12. Acuicultura (AC)

- a. Sistemas de producción acuícola
- b. Infraestructura
- c. Proyectos de desarrollo acuícola.



Instrucciones para la elaboración de resúmenes de ponencias para su presentación en el Séptimo Congreso Nacional Bioalimentario, Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico 2013.
“Impulsando el desarrollo tecnológico sustentable”.

RESUMENES

Los RESUMENES de ponencias se deben enviar a la dirección: 7congreso_ponencias@utvm.edu.mx (Si dentro de los 8 días posteriores al envío del resumen, no recibe confirmación de recepción, favor de enviarlo nuevamente).

Fecha límite de entrega: 31 de Enero de 2013

a) Resumen para evaluar:

Formato:

- 2 cuartillas tamaño A4, incluyendo figuras, referencias y notas
- Fuente Times New Roman a 12 puntos
- Interlineado sencillo
- Margen: superior de 2.5 cm, inferior de 2.5 cm, derecho de 3 cm e izquierdo de 3 cm
- Procesador de texto: Microsoft Word

Estructura

- Primer renglón: Título del trabajo en mayúscula y negritas.
- Segundo renglón: Nombre de los autores. Subrayar el nombre del expositor.
- Tercer renglón: Nombre de la institución y país al que pertenecen.
- Cuarto renglón: Dirección electrónica de los autores.
- Quinto renglón: Campo de investigación y categoría en la cual se encuadra el trabajo (anexo)
- Sexto renglón: espacio en blanco
- A partir del séptimo renglón: Resumen, debe incluir: Introducción, Materiales y Métodos, Resultados, Conclusiones y Referencias.

- Todo trabajo que no respete las especificaciones anteriores, tanto en relación con su formato como a su contenido, será rechazado.
- El resumen debe ser lo más completo y explícito posible para facilitar la tarea de los evaluadores, así como para la elección de los asistentes sobre los temas de su preferencia. Si para su evaluación algún árbitro requiere del extenso a fin de tener mayores elementos de juicio, la Comisión Académica lo solicitará al autor, quién estará obligado a enviar una versión que permita al evaluador emitir su dictamen.



Instrucciones para la elaboración de extensos de ponencias para el
Séptimo Congreso Nacional Bioalimentario, Agroindustrial,
Alimentario y Biotecnológico 2013.
“Impulsando el desarrollo tecnológico sustentable”.

EXTENSOS

Los extensos se deben enviar a la dirección: 7congreso_ponencias@utvm.edu.mx
(Si dentro de los 8 días posteriores al envío del extenso, no recibe confirmación de recepción,
favor de enviarlo nuevamente).

Fecha límite de entrega: 6 de febrero de 2013.

Condiciones indispensables

El trabajo correspondiente debe haber sido aceptado para su presentación durante el durante
Séptimo Congreso Nacional Bioalimentario, Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico
2013.

Características del artículo en extenso

Extensión: 8 cuartillas en hoja tamaño Carta.

Formato:

- Procesador de texto: Microsoft Word, fuente: Times New Roman, Tamaño: 12, interlineado sencillo, márgenes superior: 2,5 cm; inferior: 2,5 cm; izquierdo: 3,5 cm; derecho: 2,5 cm.

- Para la bibliografía, referencias y notas: solicitamos emplear el estilo de la APA (*American Psychological Association*). Consultar documento instructivo anexo donde se detallan características del formato y se encuentran algunos ejemplos de lo que más habitualmente se cita en nuestros artículos para facilitar la edición.

- Las páginas deben estar sin numerar y sin ningún otro tipo de formato, excepto el especificado de interlineado.

- Los archivos deben ser de extensión .doc (no .docx ni .pdf) debido a que debemos poder editarlo antes de mandarlo a evaluar.

La estructura del extenso es la siguiente:

- Primer renglón: Título del trabajo en mayúscula
- Segundo renglón: Nombre de los autores separados por comas si hay más de un autor (Nombre y Apellido en ese orden, sin títulos de grado)
- Tercer renglón: Nombre de la institución finalizado con punto y país al que pertenecen entre paréntesis.

- Cuarto renglón: Dirección electrónica a la que se le notificará el resultado de su evaluación, separados por coma si hay más de uno y sin hipervínculos.
- Quinto renglón: campo de investigación y categoría según la tabla que aparece en el ANEXO (Colocar el nombre del campo)
- Resumen en no más de 10 renglones en fuente Times New Roman tamaño 10
- Sexto renglón: palabras clave (a lo sumo cinco). Si son frases, verificar de no extenderse de las cinco palabras
- Inicia el texto del documento

Texto: Alineación justificada y debe incluir:

- **INTRODUCCIÓN**
- **MATERIALES Y MÉTODOS**
- **RESULTADOS Y ANÁLISIS**
- **CONCLUSIONES**
- **REFERENCIAS**

Las figuras, tablas e imágenes que se incluyan en el artículo deben ser claras y legibles e incluir epígrafes que indiquen referencia de las mismas. Los títulos de las tablas serán en fuente times new roman 9 negrita centrados en la parte superior. Los títulos de la gráfica o figura serán en fuente times new roman 9 negrita centrados en la parte inferior.

- Referencias bibliográficas (Deben aparecer bajo ese título, por orden alfabético en fuente Times New Roman tamaño 12)
- No se aceptarán trabajos con notas a pie de página debido a problemas en el momento de la compilación final.

La Comisión Académica se reserva el derecho de excluir las propuestas que no se ajusten al formato especificado. Se solicita respetar las especificaciones antes mencionadas.

La decisión de los árbitros es inapelable.

Forma de evaluación de los trabajos

Cada uno de los manuscritos recibidos pasa por una evaluación doblemente ciega (se retiran los nombres y datos de filiación de los autores de los documentos) y se envía a dos árbitros de nuestra comunidad, cuyos resultados, de manera anónima, son devueltos a los autores.

Las evaluaciones pueden tener tres resultados posibles:

- Aceptado
- Aceptado condicionado a modificaciones
- Rechazado

ANEXO:

Campo de investigación:

1. Biotecnología (BA)

- a. Biotecnología ambiental.
- b. Agrobiotecnología.
- c. Biotecnología en la salud.
- d. Biotecnología alimentaria.

2. Inocuidad Alimentaria (IA)

- a. Normatividad
- b. Diagnósticos y sistemas de reducción de riesgos.
- c. Certificaciones en inocuidad alimentaria.

3. Productos Agroindustriales como agronegocios (AA)

- a. Comercialización
- b. Estudios de mercado
- c. Financiamiento
- d. Oportunidades de negocio
- e. Tendencias alimentarias en los agronegocios.

4. Aplicaciones de la computación en la agroindustria y la biotecnología (ACA)

- a. Simulación
- b. Sistemas de información
- c. Desarrollo de software

5. Procesos agroindustriales y biotecnológicos (PA)

- a. Desarrollo de procesos y productos agroindustriales.
- b. Operaciones unitarias.
- c. Bioprocesos.

6. Aplicaciones de la energía renovable en la conservación y transformación de los alimentos (AER)

- a. Energía solar(cocina, refrigeración, deshidratación, generación de vapor)
- b. Energía eólica.
- c. Energía geotérmica.
- d. Biocombustibles.

7. Ciencia de los alimentos (CA)

- a. Toxicología de los alimentos
- b. Microbiología de los alimentos
- c. Bioquímica de los alimentos.
- d. Metodología de análisis físico químico de alimentos

8. Equipo para la agroindustria (EIA)

- a. Diseño de equipo
- b. Innovación en los equipos.

9. Tecnologías regionales (TR)

- a. Tecnologías alimentarias de grupos étnicos.
- b. Procesos de mejora de las tecnologías regionales.

10. Turismo Rural (TU).

- a. Proyectos en agroturismo.
- b. Los procesos agroindustriales como potencial turístico.
- c. Etnoturismo.

11. Salud y Nutrición (SN)

- d. Alimentos funcionales.
- e. Alimentación para grupos vulnerables.
- f. Plantas medicinales.

12. Acuicultura (AC)

- d. Sistemas de producción acuícola
- e. Infraestructura
- f. Proyectos de desarrollo acuícola.