



**Instrucciones para la presentación de trabajos para el
Séptimo Congreso Nacional Bioalimentario, Agroindustrial, Alimentario y
Biotecnológico 2013.**

“Impulsando el desarrollo tecnológico sustentable”.

R E S U M E N E S

Los RESUMENES se deben enviar a la dirección: 7congreso_ponencias@utvm.edu.mx, 7congreso_carteles@utvm.edu.mx, 7congreso_talleres@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: 31 de Enero de 2012

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

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
-
- 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.

ANEXO:

Categoría:

Ponencia (P) Cartel (C) Taller (T)

Campo de investigación:

1. Biotecnología Alimentaria (BA)

- a. Fermentaciones industriales
- b. Biosíntesis
- c. Cultivo de Tejidos.
- d. Fisiología y Tecnología postcosecha de vegetales.

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 (ACA)

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

5. Procesos Agroindustriales (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 (MA)

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.
- d) Farmacología.

12. Acuicultura (AC)

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