

PROGRAMA GENERAL DEL VII CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLÓGICO 2013

DÍA	HORA	UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL (Ixmiquipán, Hidalgo)									
		Cafetería (edificio "j")	Laboratorio de Química I (Edificio "e")	Laboratorio de Química II (Edificio "e")	Laboratorio de Microbiología (edificio "e")	Taller de Lácteos (edificio "e")	Taller de Frutas y Hortalizas (Edificio "e")	Taller de Carnes (Edificio "e")	Laboratorio de Alimentos y Bebidas (Edificio "h")	Biblioteca (Edificio "A")	Auditorio Bicentenario (Edificio "c")
20-mar-13	8:00-10:00										
	10:00-11:00										
	11:00 a 12:00										
	12:00 a 13:00										
	13:00 a 14:00										
	14:00 a 15:00										
	15:00 a 18:00										
	18:30 a 20:30										
21-mar	8:00 A 9:00	Recepción y registro de participantes (275 participantes)									
	9:00 A 10:00			Práctica de taller: Elaboración de bolitas Gourmet a base de dátíl. (25 participantes)		Práctica de taller: Elaboración de queso Chihuahua y sus pruebas de calidad (25 participantes).	Práctica de taller: Elaboración de base frutal para yogurt (30 participantes)	Práctica de taller: Elaboración de cárnicos a base de guajolote criollo. (25 participantes)	Práctica de taller: Elaboración de yogurt afianado y cremoso. (20 participantes)	Práctica de taller: Técnicas de Atención y servicio al cliente en la industria alimentaria (20 participantes)	
	10:00 a 11:00										
	11:00 a 12:00		Práctica de laboratorio: Determinación de proteína en flores sábila. (25 participantes)		Práctica de laboratorio: Análisis físico-químicos de agua para consumo humano (25 participantes).		Práctica demostrativa: Concentración de proteínas de suero por ultrafiltración (30 participantes)				Plática demostrativa: Afilado de cuchillos y cuchillas para la industria cárnica (200 participantes). Nota: Esta actividad esta reservada para los participantes de los talleres.
	12:00 a 13:00			Práctica de taller: De confitería Ing. Celerino Arroyo Cruz, UT del Valle del Mezquital (25 participantes)							
	13:00 a 14:00	Comida						Práctica de taller: Proceso de conservación por salmuera y ahumado en chuletas de cerdo (25 participantes)			
	14:00 a 15:00										
	15:00 a 16:00	Regreso a la Cd. de Pachuca									
	16:00 a 17:00										
	17:00 a 18:00										
	18:00 a 20:00										
22-mar	9:00 A 10:00										
	10:00 a 11:00										
	11:00 a 12:00										
	12:00 a 13:00										
	13:00 a 15:00										

Notas: 1 Este programa puede ser sujeto a cambios sin previa notificación. 2. Las cantidades señaladas de participantes son los valores máximos. Esta cantidades pueden variar de acuerdo al número de participantes registrados.