

# **VII CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLÓGICO 2013**

El Comité Organizador del VII Congreso Nacional Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico a realizarse el 20,21 y 22 de marzo del 2013 en la ciudad de Pachuca Hgo.

## **C O N V O C A:**

A Docentes e Investigadores del Subsistema de las Universidades Tecnológicas a enviar propuestas que permitan participar con la realización de talleres derivados de Líneas de investigación pertinente al entorno, aplicada al sector productivo, innovadoras y de trabajo colegiado con los jóvenes estudiantes de la Institución a la que pertenecen. Se aceptarán talleres de las siguientes áreas del conocimiento:

### **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 (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. Enoturismo.

**11. Salud y Nutrición (SN)**

- a. Alimentos Funcionales.
- b. Alimentación para grupos vulnerables.
- c. c) Plantas medicinales.
- d. d) Farmacología.

**12. Acuicultura (AC)**

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

## INSTRUCCIONES PARA TALLERES

1. Los autores deberán elaborar el resumen de su trabajo para iniciar el proceso de evaluación. Deberán enviar el resumen a la dirección de correo electrónico 7congreso\_talleres@utvm.edu.mx.
2. En el correo deben de especificar el nombre del taller, instructor (es), duración del taller, requerimientos de materia prima, infraestructura, equipo, etc.

NOMBRE DEL TALLER	
REQUERIMIENTOS	CARACTERISTICAS

- 3.- Esta información previa debe enviarse lo más pronto posible para asignar espacio para la realización del taller.

### Instrucciones para resúmenes

Los **RESUMENES** de los talleres deben enviarse a la dirección: 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:** 15 de febrero 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

#### 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
- Sexto renglón: espacio en blanco
- A partir del séptimo renglón: Resumen

## **Instrucciones para catálogo de talleres del Séptimo Congreso Nacional Bioalimentario, Agroindustrial, Alimentario y Biotecnológico 2013.**

**Fecha límite de entrega:** 01 de marzo de 2013.

### **Características del manual de práctica**

**Extensión:** 4-8 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*).
- 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 manual práctica del taller o laboratorio 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**
- **OBJETIVO**
- **MATERIALES, REACTIVOS Y EQUIPOS**
- **DESARROLLO y/ O METODOLOGÍA**
- **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.