

PRÁCTICAS EN TALLERES Y LABORATORIOS A DESARROLLARSE DENTRO DEL 7o CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLÓGICO 2013  
21 DE MARZO DE 2013

HORA	ESTACIONAMIENTO	CAFET. (Edif. i)	TALLER DE LÁCTEOS (Edif. e")	TALLER DE FRUTAS (Edif "e")	TALLER DE CARNES (Edif "e")	LABORATORIO DE QUIMICA I (Edif. "e")	LABORATORIO DE QUIMICA II (Edif. "e")	LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA (Edif. "e")	LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Edif. "h")	AUDITORIO BICENTENARIO (Edif. "c")	BIBLIOTECA (Edif. "a")		
8:00 A 9:00	Recepcion de invitados / dos guias por taller												
9:00 a 10:00			<b>Práctica de taller:</b> Elaboración de queso Chihuahua y sus pruebas de calidad. M.C. Gregorio Zárate Castillo/Pro M.C. Oliva Rodríguez Alcalá UT del Centro de Veracruz (25 participantes)	<b>Práctica de taller:</b> Elaboración de base frutal para yogurt M.C. Irene Margarita Arenales Sierra, Anahy Martín Herrera, Daniel Ramírez Perea, Perla del Carmen Basilio Ibarra, Zurisaday Anza Flores UT de Tehuacan (30 participantes)	<b>Práctica de taller:</b> Elaboración de productos cárnicos a base de guajolote criollo. E.T.I.A. Angélica Escobar del Razo UT de Puebla (25 participantes).		<b>Práctica de taller:</b> Práctica de Laboratorio: Elaboración de bolitas gourmet a base de dátíl. M.C. Mayra Alejandra Grijalva Silva, M.C. Yaneth Leyva Castro UT de San Luis Río Colorado (25 participantes)		<b>Práctica de taller:</b> Elaboración de yogurt aflanado y cremoso. M.C. José Luis Leana Acevedo UT de Izucar de Matamoros. (20 participan).		<b>Práctica de taller:</b> Técnicas de atención y servicio al cliente en la industria alimentaria Lic. Natalia Trejo Trejo, UT del Valle del Mezquital (30 participantes)		
10:00 a 11:00			<b>Práctica de taller:</b> Concentración de proteínas de suero por ultrafiltración José Velázquez Rodríguez, Raphael Tomas Dayet /TAMI LATINA (30 participantes)	<b>Práctica de laboratorio:</b> Determinación de proteína en flores de sábila TSU. Patricia Gómez Barrera UT del Valle del Mezquital (25 participantes)	<b>Práctica de laboratorio:</b> Análisis fisicoquímicos de agua para consumo humano TSU. Ruth Pérez Ortiz, UT del Valle del Mezquital (25 participantes).		<b>Plática demostrativa:</b> Afilado de cuchillos y cuchillas para la industria carnica . ( Alrededor de 200 participantes). <b>Nota:</b> Esta actividad está reservada para los participantes de los talleres.						
11:00 a 12:00			<b>Práctica de taller:</b> Proceso de conservación por salmuera y ahumado en chuletas de cerdo TSU. Marcos Barrera López, Mtro. Jonatan Zúñiga Morales UT del Valle del Mezquital (25 participantes)..										
12:00 a 13:00											<b>Práctica de taller:</b> De confitería Ing. Celerino Arroyo Cruz, UT del Valle del Mezquital (25 participantes)		
13:00 a 14:00													
14:00 a 15:00													
15:00	Regreso a Pachuca												