



Instrucciones para la presentación de extensos 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](mailto:7congreso_ponencias@utvm.edu.mx), [7congreso\\_carteles@utvm.edu.mx](mailto:7congreso_carteles@utvm.edu.mx), [7congreso\\_talleres@utvm.edu.mx](mailto: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: 6 de febrero de 2013.

### Condiciones indispensables

El trabajo correspondiente debe haber sido aceptado para su presentación durante el 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**
- **DESARROLLO O METODOLOGÍA**
- **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

**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.