

PROGRAMA GENERAL DEL VII CONGRESO NACIONAL AGROINDUSTRIAL, ALIMENTARIO Y BIOTECNOLÓGICO 2013																										
DÍA	HORA	TEATRO GOTA DE PLATA (Pachuca, Hgo)				CENTRO DE CONVENCIONES TUZO FORUM (Pachuca, Hgo)							BIBLIOTECA RICARDO GARIBAY (Pachuca Hgo).			UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL VALLE DEL MEZQUITAL (Ximiquilpan, Hidalgo)										
		Auditorio (Capacidad máxima 1850 personas)	Vestibulo	Estacionamiento exterior	Estacionamiento interior	Sala Monterrey I	Sala Monterrey II	Sala Monterrey III	Salón Alcatraz	Salones: Pachuca1, Pachuca2 y Pachuca3	Terraza	Lobby	Sala de usos múltiples	Sala de capacitación electrónica	Sala Fondo Hidalgo	Cafetería (edificio "f")	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")	Alimentos y Bebidas (Edificio "h")	Biblioteca (Edificio "A")	Auditorio Bicentenario (Edificio "C")	
20-mar-13	8:00-10:00	Registro																								
	10:00-11:00	Inauguración (1500 asistentes)																								
	11:00 a 12:00	Conferencia Magistral: "Legislación de aditivos alimentarios en el mundo" Dra. Sara Valdez Martínez Presidenta de la Asociación de Tecnólogos de México (1500 asistentes)																								
	12:00 a 13:00	Conferencia Magistral: "Acciones para asegurar la inocuidad de los alimentos en cumplimiento con las nuevas regulaciones internacionales". M. Sc. Gisella Kopper Arguedas Presidenta de la Asociación de Tecnólogos de Alimentos Latinoamérica. (1500 asistentes)																								
	13:00 a 15:00	Exposición de Carteles: "Ciencia y Tecnología Bioalimentaria" (1500 participantes)	Salida a visita cultural (160 asistentes)	Comida (1500 asistentes)						Expo Empresarial (140 participantes por hora)	Expo Proyectos (100 participantes por hora)	Expo Hidalgo (100 participantes por hora)	Ponencias: Salud y Nutrición. (100 participantes)	Ponencias: Aplicaciones de la computación en la agroindustria y la biotecnología. (50 participantes)	Ponencias: Productos Agroindustriales como Agrogrotesos. (50 participantes)											
	15:00 a 18:00					Ponencias: Biotecnología (BA) (250 participantes)	Ponencias: Procesos Agroindustriales (PA) (250 participantes)	Ponencias: Ciencia de los Alimentos (CA) (250 participantes)	Ponencias: Inocuidad Alimentaria (100 participantes)																	
	18:30 a 20:30	Evento Cultural: Banda Sinfónica del Estado de Hidalgo																								
21-mar	8:00 A 9:00															Recepción y registro de participantes (275 participantes)										
	9:00 A 10:00	Conferencia Magistral. Benito Manrique De Lara y Soria Presidente del Consejo de Administración San Miguel de Proyectos Agropecuarios. (1000 participantes)	Dr.	Salida a visita industrial. Nueve visitas industriales. (350 participantes)													Práctica de taller: Elaboración de bolitas Gourmet a base de maíz. (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 afinado 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	Conferencia Magistral: Victor José Gavito y Marco Presidente del Grupo Alpura (1000 participantes)	Lic. (1000)																							
	11:00 a 12:00	Conferencia Magistral: "Aplicación de la cadena de frío en la industria de los alimentos" Dr. Ignacio Covarrubias Gutiérrez Profesor Investigador de la UACH (800 participantes)	Exposición de Carteles: "Ciencia y Tecnología Bioalimentaria" Concurso de Creatividad. (100 participantes por hora)		Ponencias: Biotecnología (BA) (250 participantes)	Ponencias: Procesos Agroindustriales (PA) (250 participantes)	Ponencias: Ciencia de los Alimentos (CA) Aplicación de las energías renovables en la conservación y Transformación de Alimentos. (250 participantes)		Expo Empresarial (100 participantes por hora)	Expo Proyectos (100 participantes por hora)	Expo Hidalgo (100 participantes por hora)		Práctica de laboratorio: Determinación de proteína en flores sáblas. (25 participantes)		Práctica de laboratorio: Análisis físico-químicos de agua para consumo humano (25 participantes).		Práctica de taller: De confitería Ing. Celerino Arroyo Cruz, UT del Valle del Mezquital (25 participantes)				Práctica de taller: Concentración de proteínas de suero por ultrafiltración (30 participantes)	Práctica de taller: Proceso de conservación por salmuera y ahumado en chuletas de cerdo (25 participantes)		Plática demostrativa: Afilado de cuchillos y cuchillas para la industria cárnica		
	12:00 a 13:00																									
	13:00 a 14:00				Comida																					
	14:00 a 15:00																									
	15:00 a 16:00												Reunión de Cuerpos Académicos (50 participantes)	Reunión de Directores (50 participantes)		Comida										
	16:00 a 17:00	Conferencia Magistral: "Alimentos Funcionales: Desarrollo y Comercialización" Dra. Socorro Josefina Villanueva investigadora del CIAIEJ	Exposición de Carteles: "Ciencia y Tecnología Bioalimentaria"																							
	17:00 a 18:00	Conferencia Magistral: Juan Silvestre Lechuga Peña Director de Acuacultura de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario	Biol.																							
18:00 a 20:00	Evento cultural: Ballet Folklórico de Alvaro Serrano																									
22-mar	9:00 A 10:00	Conferencia Magistral: "Elemento finito en sistemas de refrigeración por Peltier y Absorción en el transporte de Guayaba" Dr. Olvares Ramírez Juan Manuel Profesor Investigador de la UT de San Juan del Río Querétaro (1400 participantes)	Exposición de Carteles: "Ciencia y Tecnología Bioalimentaria"																							
	10:00 a 11:00	Conferencia Magistral: "La conservación de alimentos en el México Prehispánico" Chef Alfonso Rocha Robles Chef Irad Sansecrux Aroniega Chef Alfonso Laven Slow Food International (1400 participantes)										Foro de investigación. (50 participantes)	Foro de egresados (50 participantes)													
	11:00 a 12:00	Conferencia Magistral: "Temoactivos bacterianos, gran potencial de uso" Dr. Jorge Graciá Rodríguez Profesor Investigador de la UPP (1400 participantes)																								
	12:00 a 13:00	Conferencia Magistral: "Inocuidad Agroalimentaria" Delegada Biol. Carmen Dorantes Martínez de la SAGARPA en el Estado de Hidalgo (1400 participantes)																								
	13:00 a 15:00	Clausura (1500 participantes)																								

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.