

TALLERES



Catado de vinos Orgánicos Mexicanos Imparte: Casa Madero	\$450.00
Maridaje Imparte: Casa Madero	\$450.00
Elaboración de néctar de frutas por evaporación a vacío Imparte: CUCEI UdG	\$350.00
Diseño de un pastelito funcional y cálculo de valía del valor agregado Imparte: Kurago Biotek	\$450.00
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control Imparte: PROAN	\$500.00

COMITÉ ORGANIZADOR

Dra. Yokiushirdhilmara Estrada Girón – CUCEI
Dra. Araceli Hernández Tinoco – CUCBA
L.N. Rosa María Esparza Merino – CUCEI
Q.F.B. José de Jesús Luna Díaz – CUCEI

COMITÉ DE APOYO:

M.C. Teresa de Jesús Jaime Ornelas – UP
Mtra. María Elena Toribio Nava – ITZ
Mtra. Rosalía Palacios Juárez – CUCEI
Mtro. José de Jesús Padilla Frausto – CUCIENEGA
Dr. Víctor Vladimir Fernández Escamilla – CUCIENEGA
M.C. Jorge E. Olmos Cornejo – CUALTOS
Dra. María Dolores Méndez Robles – CUALTOS

CENTRO UNIVERSITARIO DE CIENCIAS EXACTAS E INGENIERÍAS

RECTORÍA

SECRETARÍA ACADÉMICA

DIVISIÓN DE INGENIERÍAS

DEPARTAMENTO DE INGENIERÍA QUÍMICA

COORDINACIÓN DE EXTENSIÓN

UNIDAD DE VINCULACIÓN

INFORMES: Marcelino García Barragán N°1421, esq. Calzada Olímpica,
C.P. 44430. Guadalajara, Jal., México
Teléfono: (33) 1378 5900 ext 27539
<http://fstd.cucei.udg.mx>



II Congreso en Tendencias en Ciencias de Alimentos y Desarrollo Tecnológico

II Congress on Trends in Food Science
and Technology Development



CONFERENCIAS • TALLERES • EXPOSICIÓN DE TRABAJOS

Un encuentro de la ciencia para el desarrollo y la transformación

7 al 9 de Septiembre, 2016 / Guadalajara, Jalisco

SEDE: Hotel Plaza Diana
Av. Circunvalación Agustín Yañez 2760
Col. Arcos Vallarta sur C.P. 4430. Guadalajara, Jal., México

<http://fstd.cucei.udg.mx>

El Congreso Nacional de Tendencias en Ciencias de Alimentos y Desarrollo Tecnológico (TFS&TD) tiene como finalidad crear un punto de encuentro entre estudiantes, profesores, profesionistas y empresas del área de los alimentos.

En esta ocasión, el tema central será: “Cárnicos procesados, pros y contras,” además incluirá las siguientes áreas de interés:

Tecnologías para el procesamiento de alimentos:

Convencionales (TC)

Emergentes (TE)

Ingeniería de alimentos (IA)

Envases inteligentes para alimentos (EI)

Alimentos funcionales de nueva generación (AF)

Alimentos étnicos y no convencionales (AE)

Por otra parte, el evento se ofrece como un foro de exposición de los nuevos hallazgos científicos y tecnológicos en materia de alimentos mediante la exposición de trabajos libres, y el “Concurso de innovadores”, además la oportunidad de tener contacto con los protagonistas del sector productivo de la región occidente del país para la potencial transferencia de tecnología.

PONENCIAS

Conferencia Magistral:
“Cárnicos procesados, pros y contras” como influye el mercado

Emprendurismo

Macromezclado mecánico de polvos cohesivos alimentarios

Técnicas de evaluación sensorial

Puntos críticos de control en la industria alimentaria

Aplicación de nanopartículas en productos lácteos

Envasado de frutas mediante la tecnología de obstáculos

Incubadora y dinámicas implementadas en CUVALLES

Caso de Éxito: Creación de una empresa

COSTOS Y REGISTRO



Categoría / Costo	Hasta el 2 de septiembre	3 de Septiembre al día del evento
*Estudiantes de licenciatura	\$600.00	\$700.00
*Estudiantes de posgrado	\$700.00	\$800.00
*Profesores	\$900.00	\$1,000.00
Profesionistas	\$1,300.00	\$1,400.00

*Presentar identificación oficial vigente

Grupos de 5 personas o más obtendrán un 15% de descuento, es necesario confirmar por anticipado al correo del congreso para reservar los lugares.

Pago de inscripciones:

Consultar la liga en la página web para el procedimiento de pago de la inscripción de talleres y congreso. <http://fstd.cucei.udg.mx/el-evento/costos-y-registro>.

IMPORTANTE: Llenar el Formato Único de pago y entregar el día del evento, junto con tu recibo original de depósito bancario.

Nota 1: Para Depósitos en efectivo

Referencia bancaria (90000199522) + Número de Convenio = Depósito bancario
La referencia bancaria No. 90000199522 se denomina ‘Congreso en Tendencias en Ciencias de Alimentos y Desarrollo Tecnológico’.

Números de Convenios

BANORTE	EMISORA 03169
HSBC	CLAVE 4038, OPTRXN 5503
BANCO SANTANDER	CLIENTE No. 0531
BANCOMER	CONVENIO CIE 588313
BANAMEX	PA:301-5508395
SCOTIABANK	3547

Nota 2: Para Transferencias bancarias

Número de cuenta (10 dígitos) + CLABE bancaria (18 dígitos) = Transferencia bancaria

Número de Cuenta: 0106258883

CLABE Bancaria: 012320001062588839

Institución Bancaria: BBVA Bancomer

Nombre de la Cuenta: Universidad de Guadalajara

Nota 4: Para emisión de facturas, llenar el formato: ‘Formato de Facturación CFDI’ disponible en <http://fstd.cucei.udg.mx/el-evento/costos-y-registro> y entregarlo el día del evento, junto con el depósito o transferencia bancaria original.

