



23-25 mayo 2018  **Monterrey, N.L.**

CONVOCATORIA

La Facultad de Ciencias Biológicas de la UANL y la División de Ciencias de la vida de la UG convocan:

A investigadores, estudiantes y profesionales involucrados con la Ciencia y Tecnología de Alimentos a participar en el:

**XX CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE
V CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN
PROCESAMIENTO DE**

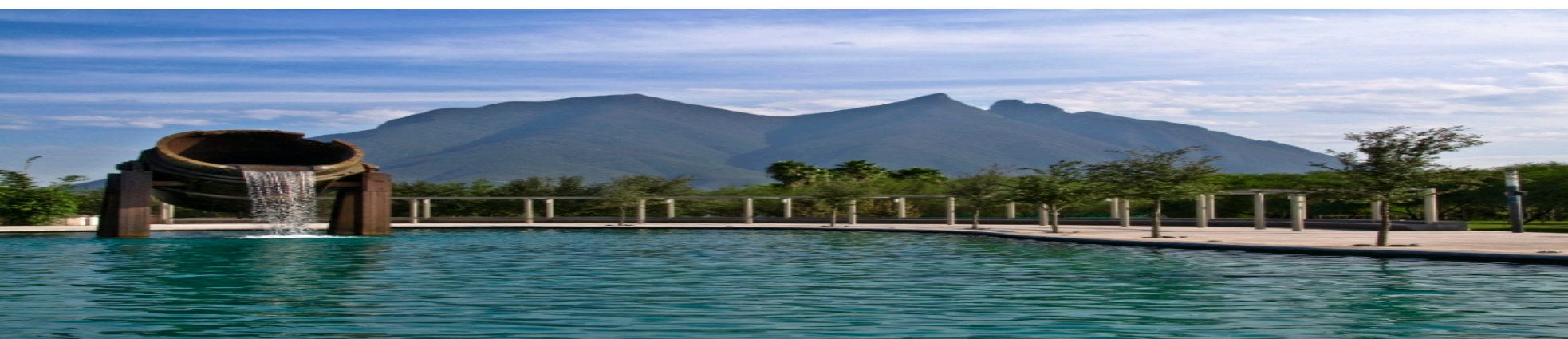


23-25 Mayo 2018 – Monterrey, N.L.

El cual se realizará los días miércoles 23, Jueves 24 y Viernes 25 de Mayo de 2018. En el auditorio Dr. Reyes Tamez Guerra de la Facultad de Ciencias Biológicas, Unidad B.

En el evento se presentaran conferencias y presentación de trabajos en la modalidad cartel. Se recibirán trabajos relacionados con la Ciencia y Tecnología de Alimentos en las siguientes áreas:

- *Cereales, Leguminosas y Oleaginosas*
- *Microbiología y Biotecnología*
- *Frutas y Hortalizas*
- *Nutrición y Nutraceuticos*
- *Lácteos*
- *Evaluación Sensorial*
- *Cárnicos*
- *Desarrollo de Nuevos Productos*
- *Alimentos Funcionales*
- *Otros*



ALIMENTOS

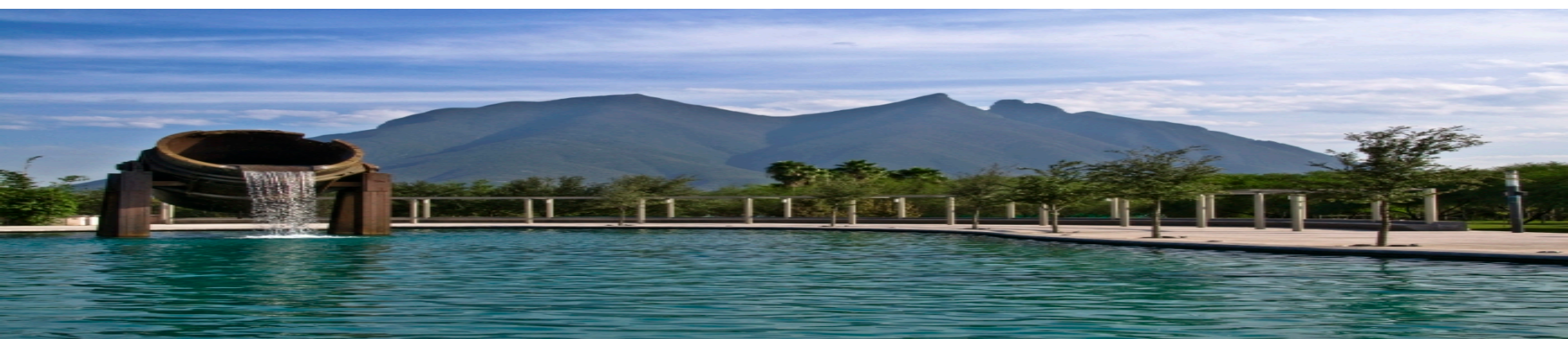
23-25 mayo 2018 **A** Monterrey, N.L.

UBICACIÓN



- | | | |
|--|---|---|
| 1. Facultad de Ciencias Biológicas "A" | 11. Correos Mexicanos | 21. Facultad de Contaduría Pública y Administración |
| 2. Aulas de Ciencias Químicas | 12. Biblioteca Capilla Alfonsina | 22. Facultad de Ciencias Biológicas "B" |
| 3. Facultad de Ciencias Químicas | 13. Dirección General de Informática | 23. Museo de Historia Natural |
| 4. Facultad de Físico Matemáticas | 14. Auxilio Médico | 24. Posgrado de Filosofía |
| 5. Posgrado Físico Matemáticas | 15. Torre Rectoría | 25. Centro de Idiomas |
| 6. Laboratorio Fime | 16. Departamento Escolar y de Archivo | 26. Facultad de Organización Deportiva |
| 7. Facultad de Ingeniería Civil | 17. Facultad de Derecho y Ciencias Sociales | 27. Construcción y Mantenimiento |
| 8. Facultad de Ingeniería Mecánica y Eléctrica | 18. Gimnasio | 28. Imprenta Universitaria |
| 9. Facultad de Arquitectura | 19. Facultad de Filosofía y Letras | 29. Almacén General |
| 10. Librería Universitaria | 20. Facultad de Trabajo Social | |

**Auditorio Dr. Reyes Tamez
Guerra de la Facultad de
Ciencias Biológicas, Unidad B.**





23-25 mayo 2018  **Monterrey, N.L.**

REGISTRO DE TRABAJOS

Enviar la ficha de inscripción vía correo electrónico antes del **día 27 de Abril del presente año**, la respuesta se enviará por la misma vía y se indicará la ubicación y fecha de presentación del Cartel.

Se permitirá un número máximo de dos trabajos por autor inscrito. En caso de presentar más de dos trabajos otro de los participantes deberá inscribirse.

Los trabajos serán evaluados por el comité científico del congreso para su aceptación, los cuales se presentaran durante el congreso en la modalidad cartel (90x120cm).

Para el registro de trabajos se deberá enviar el artículo *in extenso* en formato .doc o .docx, según las instrucciones anexas en el siguiente enlace:

<http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/files/GuiaAutor.pdf>

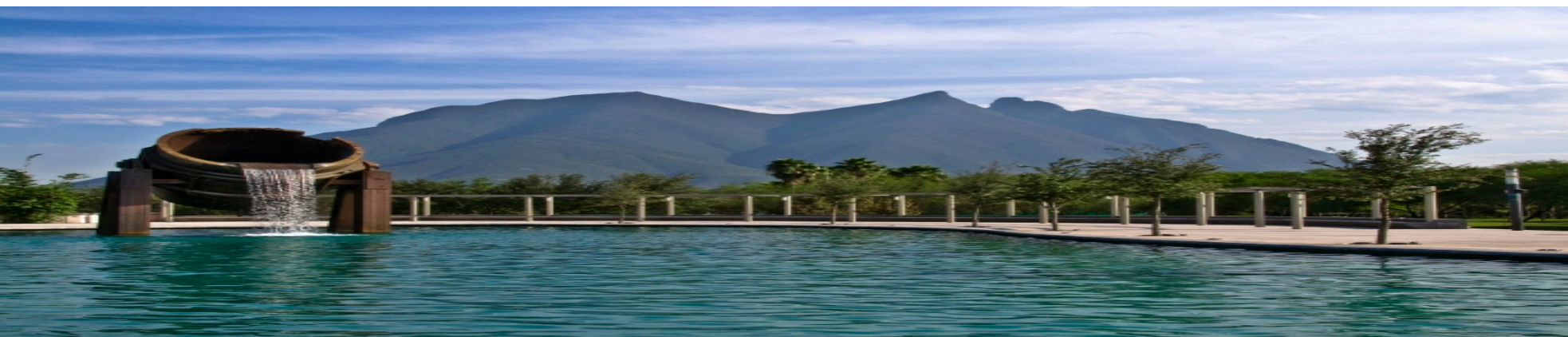
Para descargar la plantilla ingresar a la siguiente enlace:

<http://www.fcb.uanl.mx/IDCyTA/templates/congreso.html#>

Enviar al correo: trabajosca18@hotmail.com, con atención a: *Dra. Claudia Gallardo y L.C.A. Cynthia Torres.*

Los trabajos *in extenso*, que cumplan con la guía de autor y la evaluación correspondiente, se reproducirán sin modificaciones y se publicarán en la revista “Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos” con ISSN: 2448-7503, por lo que su contenido será responsabilidad de los autores. Se reconocerán los tres mejores trabajos en la modalidad de Licenciatura y Posgrado.

- Fecha límite de envío de trabajos *in extenso*: 27 de Abril 2018
- Confirmación de recepción del trabajo *in extenso*: tres días hábiles después del envío.
- Envío de carta de aceptación con clave: una semana posterior a la recepción del trabajo *in extenso*.





23-25 mayo 2018  **Monterrey, N.L.**

INSCRIPCIONES Y PAGOS

Antes del 27 de abril

Estudiantes de Licenciatura: \$800.00

Profesionistas: \$1700.00

Después del 27 de abril

Estudiantes de licenciatura: \$1100.00

Profesionistas: \$2000.00

Realizar el pago a través de depósito o transferencia bancaria en la cuenta de la “Universidad Autónoma de Nuevo León”.

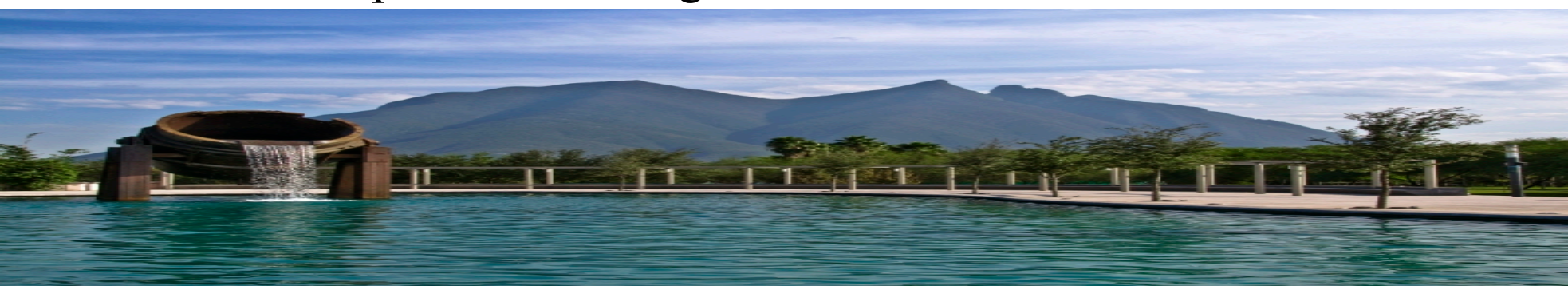
No. 00181330039 de BANORTE

CLABE ESTANDARIZADA: 072580001813300392

Anexar la ficha de depósito escaneada por ambos lados, enviar a pagoscal8@hotmail.com con atención a L.C.A. Alma Mora.

En caso de **requerir factura** descargar la solicitud y el formato anexo en la sección de inscripciones y pago y enviar a congresoalimentosxx.facturas@hotmail.com.

El día del evento presentar el original.





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN

UANL



Universidad de Guanajuato

XX CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
V CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



23-25 mayo 2018 Monterrey, N.L.

INSCRIPCIONES Y PAGOS

Curso de Gastronomía Molecular

Miércoles 23 y Jueves 24 de 3:00 p.m. a 6:00 p.m

Precio: \$300.00 para estudiantes y profesionistas.

Cupo limitado. Se asegura el cupo al realizar el depósito.

Realizar el pago a través de depósito o transferencia bancaria en la cuenta de la "Universidad Autónoma de Nuevo León".

No. 00181330039 de BANORTE

CLABE ESTANDARIZADA :
072580001813300392

Anexar la ficha de depósito escaneada por ambos lados, enviar a pagosca18@hotmail.com con atención a L.C.A. Alma Mora. El día del evento presentar el original.

En caso de requerir factura descargar la solicitud y el formato anexo en la sección de inscripciones y pago y enviar a congresoalimentosxx.facturas@hotmail.com.

El día del evento presentar el original.

Miércoles 23 de mayo: Técnicas básicas de cocina molecular

- Espumas con sífon
- *Partes del sífon
- *Bases de espumas
- +Grasa
- +Gelatina
- +Almidones
- Sferificación
- *Tradicional
- *Inversa
- Helados con nitrógeno líquido y bebidas con hielo seco
- *Nitrógeno líquido
- +Helado
- +Dragon nitro
- +Pellets

Jueves 24 de mayo: Papel de los sentidos al comer

- Sonidos
- *¿Crujiente?
- Tacto
- *Sensaciones al paladar
- Vista
- *Color y sabor
- Aromas y Sabores
- *Saborizantes
- De ácido a dulce
- *Miraculina la proteína "milagrosa"



UANL
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NUEVO LEÓN



Universidad
de Guanajuato

XX CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
V CONGRESO INTERNACIONAL SOBRE INNOVACIÓN Y TENDENCIAS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



23-25 mayo 2018  Monterrey, N.L.

Área	Correo	Dirigido a:
Envió de trabajos	trabajosca18@hotmail.com	<i>Dra. Claudia Gallardo y L.C.A. Cynthia Torres.</i>
Inscripciones y pago	pagosca18@hotmail.com	<i>L.C.A. Alma Mora.</i>
Descargar el archivo xls solicitud de factura Enviar el formato y la solicitud de facturas	https://goo.gl/UmQqY9 <u>Llenar y enviar a:</u> congresoalimentosxx.facturas@hotmail.com .	<i>L.C.A. Alma Mora.</i>

