



PROGRAMA PRELIMINAR DE ACTIVIDADES

05 de octubre de 2015

Edificio 5P	Aula de Servicio Social Edificio 5A	Aula 201 Edificio 5P
8:00 – 11:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2
11:00 – 11:15	Receso	Receso
11:15 – 15:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2
15:00 – 16:00	Comida	
16:00 – 18:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2
18:00 – 18:15	Receso	Receso
18:15 – 19:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2

06 de octubre de 2015

HORARIO	Aula de Servicio Social Edificio 5A	Edificio 5P Aula 201
8:00 – 11:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2
11:00 – 11:15	Receso	Receso
11:15 – 15:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2
15:00 – 16:00	Comida	
16:00 – 18:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2
18:00 – 18:15	Receso	Receso
18:15 – 19:00	Curso precongreso 1	Curso precongreso 2

CURSO PRECONGRESO 1:

Reología y textura de productos de la nixtamalización

CURSO PRECONGRESO 2:

Diseño e implementación del plan HACCP para nixtamalización

07 de octubre de 2015

HORARIO	Auditorio	Sala A	Pasillo	Salón de convenciones
8:00 a 12:30	Inscripciones			
9:00 a 9:30	Inauguración			
9:30 a 10:00	Homenaje al Dr. Ricardo Bressani con palabras de MSC Ana Silvia Colmenares de Ruiz			
10:00 a 12:00	Mesa Redonda Tradición, Innovación y Globalización		Moderador: Dr. Guillermo Arteaga MacKinney	

HORARIO	Auditorio	Sala A	Pasillo	Salón de convenciones
12:00 a 12:30	C A F É			
12:30 a 13:30	Conferencia Magistral Dr. Sergio O. Serna Saldívar Efecto de la nixtamalización en las propiedades nutraceuticas de tortillas elaboradas con diferentes tipos de maíces			
13:30 a 16:00	C O M I D A			
16:00 a 17:00	Conferencia Magistral Dr. Juan de Dios Figueroa Cárdenas Evolución de la Tecnología de Procesamiento del Maíz y su Influencia en la Nutrición y Salud de la Población			Exposición de stands
17:00 a 18:30				Carteles de las tematicas 1 y 6 Exposición de stands
18:30 a 20:30	R O M P E H I E L O			

08 de octubre de 2015

HORARIO	Auditorio	Sala A	Pasillo	Salón de convenciones
9:00 a 10:00	Conferencia Magistral Dr. Luis Arturo Bello Pérez Digestibilidad de Carbohidratos en Productos Nixtamalizados			
10:00 a 10:20	Conferencia por invitación Dr. Armando Quintero Ramos Procesos Alternativos en la Nixtamalización para la Producción de Masa y Tortilla			Exposición de stands
10:20 a 10:30	R E C E S O			
10:30 a 10:50	Conferencia por invitación Dra. Cristina Elizabeth Chuck Hernández Efecto de la Nixtamalización en Características Nutrimentales de Diferentes Materias Primas (Cereales y Soya)	11:00 a 11:15 Trabajo oral libre Javier Villela Castrejón Microencapsulation of Nejayote Phytochemicals by Spray Drying		Exposición de stands
10:50 a 11:10	Conferencia por invitación Dr. Roberto Gutiérrez Dorado Alimentos y Bebidas Funcionales a partir Granos Integrales. Optimización de Procesos por Capacidad Antioxidante	11:15 a 11:30 Trabajo oral libre M.A. Cornejo Villegas Conservación de Tortillas de Maíz Artesanales en Atmósferas Modificadas		Exposición de stands

HORARIO	Auditorio	Sala A	Pasillo	Salón de convenciones
11:10 a 11:30	Conferencia por invitación 4 Dra. María del Carmen Valderrama Bravo Manejo Sustentable del Reuso de Nejayote	11:30 a 11:45 Trabajo oral libre 3 M. L. Zambrano Zaragoza Efecto de la Incorporación de Inulina Sobre los Cambios Texturales en masa de Maíz Nixtamalizado		Exposición de stands
11:30 a 11:50	Conferencia por invitación 5 Dr. José de Jesús Zazueta Morales Elaboración y Caracterización de Alimentos de Preparación Rápida Extrudidos con Alto Contenido de Compuestos Bioactivos	11:45 a 12:00 Trabajo oral libre 4 Brenda Contreras Jiménez Comportamiento Reológico de Masas Extrudidas con un Pre Tratamiento Alcalino		Exposición de stands
11:50 a 12:10	Conferencia por invitación Dr. Francisco Javier Wong Corral Uso de Atmosferas Modificadas Como Alternativa de Control de Plagas en Granos	12:00 a 12:15 Trabajo oral libre 5 Nallely Gaxiola Cuevas Análisis Fitoquímico y Capacidad Antioxidante de Tortillas de Maíz (Zea mays L.) Azul del Estado de Sinaloa Elaboradas por los Procesos de Nixtamalización y Extrusión		Exposición de stands
12:10 a 12:30	Conferencia por invitación Dra. Anayansi Escalante Aburto Obtaining Ready-to-Eat Blue Corn Expanded Snacks with Anthocyanins Using an Extrusion Process and Response Surface Methodology	12:15 a 12:30 Trabajo oral libre 6 María del Carmen Valderrama Bravo Efecto del Riego con Líquido Orgánico (Nejayote con Abono de Ovinio) en Plantas de Alfalfa (Medicago Sativa)		
12:30 a 12:50	Conferencia por invitación 14 Dr. Jorge Milán Carrillo Effect of Traditional Nixtamalization on Anthocyanin Content and Profile in Mexican Blue Maize (Zea mays L.) Landraces	12:30 a 12:45 Trabajo oral libre 7 Victoria Téllez Pérez Uso Agrícola de Agua Generada a Partir del Tratamiento de Agua Residual de la Industria de Nixtamalización		
12:50 a 13:10	Conferencia por invitación 15 Dr. Héctor E. Martínez Flores Efecto Fisiológico de Harina de Nopal Adicionada a Harina de Maíz Nixtamalizada Evaluada en Ratas Alimentadas con Dieta Alta en Carbohidratos y Grasas	12:45 a 13:00 Trabajo oral libre 8 Natalia Rincón-Londoño Efecto de los Iones de Ca ²⁺ Sobre el Perfil de Viscosidad de una Suspensión Almidón de Maíz-Agua: Cambios Morfológicos y Estructurales		
13:10 a 13:30	Conferencia por invitación 10 Dra. Elizabeth Carvajal Millán Gels of Ferulated Arabinoxylans from Nejayote as Entrapping Matrices for Probiotics	13:00 a 13:15 Trabajo oral libre 9 Adrián Guillermo Quintero Gutiérrez Evaluación de la Textura de Tortillas Sustituidas con Harina de Ulva clathrata		Exposición de stands
13:30 a 16:00	COMIDA			

HORARIO	Auditorio	Sala A	Pasillo	Salón de convenciones
16:00 a 16:20	Conferencia por invitación Dra. Elsa Gutiérrez Cortez Recubrimientos a Base de Nanopartículas Lipídicas Sólidas Aplicados a Granos y Semillas de Maíz para Conservar su Calidad			Exposición de stands
16:20-16:40	Conferencia por invitación Dra. Saraid Mora Rochin Efecto del Proceso en los Niveles y Perfiles de Compuestos Bioactivos en Maíz (Zea mays L.) Raza Elotero de Sinaloa			
16:40-17:00	Conferencia por invitación Dr. Benjamín Ramírez Wong Comportamiento Reológico y Textural de la Masa de Maíz Evaluado por Diferentes Métodos			
17:00-18:30			Muestra Gastronómica Dr. Mauro Valencia Juillerat	Carteles de las temáticas 2-5
20:00				Cena de gala y entrega del premio dios YUM KAAX

09 de octubre de 2015

HORARIO	Auditorio	Sala A	Pasillo	Salón de convenciones
9:00 a 10:00	Conferencia Magistral Dr. Mario Enrique Rodríguez García Nixtamalización Seccionada y Fraccionada			Exposición de stands
10:00 a 10:20	Conferencia por Invitación Ing. Oscar Hugo Enriquez Visita virtual a una planta de alta tecnología para la producción de harina de maíz nixtamalizado Molitecnia			Exposición de stands
10:20 a 10:40	Conferencia por invitación TA Instrument			
10:40 a 11:00	Conferencia por invitación Dr. Sergio Serna Saldivar Nixtamalli de México, S.A. de C.V.			
10:40 a 11:00	RECESO			
11:00 a 12:00	Entrega de premios mejores carteles Se entregará el "Premio molitecnia a la investigación estudiantil", consistente en un IPAD al mejor trabajo estudiantil			Exposición de stands
CLAU S U R A				