



II FORO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO EN ALIMENTOS 2017



PROGRAMA GENERAL

HORA		ACTIVIDAD	
07:30 - 08:00		REGISTRO	
08:00 - 08:45		CONFERENCIA DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
08:45 -09:00		INAUGURACIÓN	
09:20 - 12:00		FORO DE PROYECTOS	
SALA JUAN DEL MORAL		CAPILLA SAN ANTONIO DE PADUA	
HORA	NOMBRE	HORA	NOMBRE
09:20 - 09:40	Proyecto de inversión de una planta procesadora de yogurt bebible con germen de alfalfa	09:20 - 09:45	Elaboración de una bebida fermentada (licor) a base de chirimoya (<i>Annona cherimola Mill</i>) utilizando un diseño experimental de metodología de superficie de respuesta(MSR) para optimización del proceso .
09:40 - 10:00	Proyecto de inversión de una planta productora de bebidas lácteas con alto contenido proteína.	09:45 - 10:10	Elaboración de una bebida fermentada tipo cerveza a base de Tejocote (<i>Crataequs mexicana</i>) .
10:00 - 10:20	Estudio de factibilidad para la ampliación de una planta procesadora de papas fritas.	10:10 - 10:35	Cerveza de jitomate utilizando malta de amaranto y cebada.
10:20 - 10:40	Proyecto de inversión de una planta procesadora de una bebida de suero de leche bajo en calorías.	10:35 - 11:00	Elaboración de una bebida fermentada tipo cerveza artesanal adicionada con guayaba (<i>Psidium guajaba</i>) en la región de Tehuacán.
10:40 - 11:00	Proyecto de inversión para la producción de yogurt cremoso.	11:00 - 11:25	Formulación de un licor de jitomate (<i>Solanum sculentum</i>) y piloncillo utilizando el diseño experimental de metodeología de superficie de respuesta (MSR) para la optimización del proceso en la región de Tehuacán.
11:00 - 11:20	Proyecto de inversión para la elaboración de un yogurt cremoso enriquecido con albumina.	11:25 - 11:50	Formulación de una bebida fermentada de granadilla (<i>Passiflora lugularis juss</i>) utilizando la metodología de superficie de respuesta.
11:20 - 11:40	Proyecto de inversión de una bebida de suero de leche con probióticos.	11:50 - 12:15	Bebida Fermentada a base de hidromiel adicionada con mora azul y zumo de limón.
11:40 - 12:00	Proyecto de inversión para el mejoramiento de la calidad de yogurt batido.		
12:00 - 13:20	VISITA A STANDS		
13:20 - 14:40		FORO DE PROYECTOS	
SALA JUAN DE MORAL		CAPILLA SAN ANTONIO DE PADUA	
HORA	NOMBRE	HORA	NOMBRE
13:20 - 13:40	Proyecto de inversión de una empresa productora de queso fresco.	13:20 - 13:45	Bebida fermentada de mango (<i>Manguifera indica</i>) tipo vino enriquecido con azúcares de vaina de mezquite (<i>Prosopis leavigata</i>) .
13:40 - 14:00	Proyecto de inversión de una planta para la producción de un aderezo a base de huevo.	13:45 - 14:10	Formulación de una bebida fermentada a base de chicozapote(<i>Manilkaran zapota</i>) utilizando un diseño experimental de metodología de superficie de respuesta(MSR) de la producción de etanol.
14:00 - 14:20	Proyecto de inversión de una planta procesadora de yogurt light con sabor a chirimoya.	14:10 - 14:35	Formulación de una bebida fermentada tipo vino a base de gabazo de naranja (<i>Citrus sinensis</i>) en la región de Tehuacán.
14:20 - 14:40	Proyecto de inversión de una empresa productora de yogurt.		
14:40 - 15:00	DELIBERACIÓN		
15:00 - 15:20	CLAUSURA		