



# 1° Congreso Nacional en Biotecnología, Innovación y Calidad Alimentaria

en el marco de la 11° Reunión de la Red Temática de “Bioproductos y Bioprocesos” de la Red Delfín de CONACYT

22-26 de marzo de 2021

El horario establecido es de Hermosillo, Sonora, México



<https://zoom.us/j/96150729302?pwd=Nk1HQWdXODBlVXpBTmhuYTI3cUdnUT09>

ID: 961 5072 9302

Código de acceso: 449801

## Programa de actividades

Lunes 22 de marzo



9:00 Inauguración

Hora	Conferencia	Conferencista
9:30	La alimentación a través de la genética.(Magistral).	Dr. Pedro Antonio García Saucedo. <i>Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.</i>
10:30	Desarrollo de alimentos funcionales en acuacultura: Efectos y beneficios.	Dra. Crisantema Hernández González. <i>CIAD AC. Unidad Mazatlán, Sinaloa.</i>
11:30	Diseño de alimentos funcionales a partir de hongos comestibles mejorados.	Dra. María Leticia Calderón Fernández. <i>Facultad de Ingeniería Química de la BUAP.</i>
12:20	Las algas: un recurso acuático valioso en la salud y la producción de alimentos.	Dra. Idalia Osuna Ruíz. <i>UPSIN.</i>
13:10	Aprovechamiento integral del fruto de la Jaca ( <i>Artocarpus heterophyllus</i> ).	Dra. Leticia Mónica Sánchez. <i>Universidad Autónoma de Nayarit.</i>
14:10	Sesión de carteles	
15:10	Finaliza sesión de carteles	

## Martes 23 de marzo

Hora	Conferencia	Conferencista
9:00	Obesidad y síndrome metabólico: resultado de un consumo alimentario inadecuado.	Dr. Edmundo Morales. <i>BUAP</i> .
9:50	Uso de harina de hueso de aguacate Hass ( <i>Persea Americana</i> ) en la elaboración de pan artesanal.	Dra. María Carmina Calderón Caballero. <i>Instituto Tecnológico Superior de Uruapan</i> .
10:40	El coco y el aguacate como métodos alternativos para prevenir enfermedades en camarón.	Dra. Viridiana Peraza Gómez. <i>Universidad Autónoma de Nayarit</i> .
11:40	Coagulantes vegetales para el diseño de nuevas variedades de quesos artesanales.	Dr. Miguel Ángel Mazorra Manzano. <i>CIAD, AC. Hermosillo</i> .
12:30	Valorización de subproductos pesqueros: un camino a la sustentabilidad.	Dr. Jesús Aarón Salazar Leyva. <i>UPSIN</i> .
13:30	Sesión de carteles	
14:20	Finaliza sesión de carteles	
16:00	11º Reunión de la Red Temática de “Bioproductos y Bioprocesos” de la Red Delfín de CONACYT.	

## Miércoles 24 de marzo

Hora	Conferencia	Conferencista
9:00	Sugerencias para lograr empresas alimenticias con excelente desempeño en productividad e inocuidad.	Dr. Jorge Montiel Montoya. <i>CIIDIR IPN Unidad Sinaloa.</i>
9:50	Formulación de un aguardiente aprovechando la flor de jamaica como una alternativa para su diversificación.	Dra. María Carmina Calderón Caballero. <i>Instituto Tecnológico Superior de Uruapan.</i>
10:40	Aplicaciones de la Tecnología CRISPR/Cas9 en Ingeniería Genética de Plantas.	Dr. Hebert Jair Barrales Cureño. <i>Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.</i>
11:40	Aplicación de Tecnología de Barreras para la conservación de ensaladas listas para consumir.	MC. Edgar Illescas Chávez. <i>Universidad Tecnológica de Huejotzingo.</i>
12:30	Avances en el Aprovechamiento de subproductos agroindustriales para la alimentación acuícola. (Magistral).	Dr. Edgar Iván Jiménez Ruíz. <i>Universidad Autónoma de Nayarit.</i>
13:40	Sesión de carteles	
14:20	Finalizan Carteles	

## Miércoles 24 de marzo

Hora	Curso	Instructor
15:00-19:00	Fundamentos moleculares y tecnológicos en la elaboración de quesos.	Dr. Miguel Ángel Mazorra Manzano. <i>CIAD, AC. Hermosillo.</i>
	Conceptos básicos para el desarrollo de nuevos productos.	Dr. Ramón Pacheco Aguilar. <i>CIAD Hermosillo-Universidad de Sonora.</i>
	Determinación de vida de anaquel en alimentos.	Dr. Guillermo E. Arteaga Mac Kinney. <i>Universidad de Sonora.</i>

## Jueves 25 de marzo

Hora	Curso	Instructor
15:00-19:00	Fundamentos moleculares y tecnológicos en la elaboración de quesos.	Dr. Miguel Ángel Mazorra Manzano. <i>CIAD, AC. Hermosillo.</i>
	Obtención de aguardiente a partir de un fermento de zarzamora.	Dra. María Carmina Calderón Caballero. <i>Instituto Tecnológico Superior de Uruapan.</i>
	Determinación de vida de anaquel en alimentos.	Dr. Guillermo E. Arteaga Mac Kinney. <i>Universidad de Sonora.</i>
	Conceptos básicos para el desarrollo de nuevos productos.	Dr. Ramón Pacheco Aguilar. <i>CIAD, AC. Hermosillo-Universidad de Sonora.</i>
	Uso de aditivos alimentarios en la industrialización de alimentos.	Dra. María Esther González Miguel. <i>Universidad Tecnológica de Huejotzingo.</i>

## Viernes 26 de marzo

**Hora**

**Curso**

**Instructor**

**15:00-19:00** Fundamentos moleculares y tecnológicos en la elaboración de quesos.

Dr. Miguel Ángel Mazorra Manzano. *CIAD, AC. Hermosillo.*

Obtención de aguardiente a partir de un fermento de zarzamora.

Dra. María Carmina Calderón Caballero. *Instituto Tecnológico Superior de Uruapan.*

Determinación de vida de anaquel en alimentos.

*Dr. Guillermo E. Arteaga Mac Kinney. Universidad de Sonora.*

**15:00-17:00** Uso de aditivos alimentarios en la industrialización de alimentos.

*Dra. María Esther González Miguel. Universidad Tecnológica de Huejotzingo.*

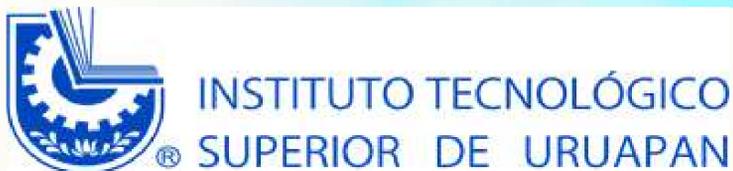
**16:00-19:00** Conceptos básicos para el desarrollo de nuevos productos.

*Dr. Ramón Pacheco Aguilar. CIAD, AC. Hermosillo-Universidad de Sonora.*

**19:00 Clausura**

*Acredita*

**CULTUREST**



Universidad Autónoma de Nayarit



**Cuota de recuperación para la inscripción a los cursos:**

**\$400.00**

**Nombre: Universidad de Sonora**

**Banco Santander**

**Cuenta: 6550 1789 398**

**Clave Interbancaria: 014760655017893981**

**Sucursal: 4533**

**Principal Juárez**



**DELPHI**  
Por una Cultura Científica

