



TECNOLÓGICO
NACIONAL DE MÉXICO



VI Congreso Nacional de Investigación
en Ingeniería Bioquímica

“FERMENTACIONES EN LA INGENIERÍA BIOQUÍMICA”

BIOINGENIERÍA - BIOTECNOLOGÍA

15 AL 19 DE OCTUBRE '18

Auditorio del Instituto Tecnológico
de Jiquilpan.

ACTIVIDADES:

15 - 17 Oct. Cursos pre-congreso **“CUPO LIMITADO”**

17 - 19 Oct. Congreso.

INFORMES Y REGISTRO:

Dr. Edgar Vinicio Villalpando Arteaga
Jefe del Depto. de Ing. Química y Bioquímica
e-mail: depto.quim.bioquim@gmail.com
janet_15_5@hotmail.com
cgabyvargas82@gmail.com
gloriays_14@hotmail.com
Tel. (01353) 53-31126 Ext. 228

COSTO: ESTUDIANTES PROFESIONISTA

Cursos + Congreso	\$500	\$1000
Cursos	\$300	\$600
Congreso	\$300	\$600



CURSOS

LUNES 15

Evaluación de levaduras para la producción de tequila, etapa de crecimiento.	9:00-14:00 16:00-19:00
Dra. MA. PATRICIA TELLEZ MORA Docente titular, CBTis 38 Guadalajara Jal.	
Control de Calidad en la Industria Tequilera	9:00-14:00 16:00-19:00
IBQ. CYNTHIA MAGAÑA CASTRO Productos Selectos de Agave	
Fermentación en el proceso tradicional de elaboración de Tequila.	9:00-14:00 16:00-19:00
IBQ. ANTURIA GIMENA ARTEAGA HERRERA Tequila Premium de Jalisco.	
Promoción de proyectos de investigación para la iniciativa privada	9:00-14:00 16:00-19:00
Dr. HIRAM MEDRANO ROLDAN Profesor Investigador del TecNM ITDurango	
Principio y resumen del hombre	9:00-14:00 16:00-19:00
Dr. FRANCISCO SALAMANCA VEGA	
Elaboración de Yogurt	9:00-14:00 16:00-19:00
ING. FRANCISCO JAVIER RAMÍREZ VEGA	
Elaboración de Cerveza Artesanal	9:00-14:00 16:00-19:00
Mtro. LUIS HUMBERTO GONZÁLEZ HERNÁNDEZ Depto. Ing. Química y Bioquímica Docente- TecNM-ITJiquilpan	

MARTES 16

Evaluación de levaduras para la producción de tequila, etapa de crecimiento.	9:00-14:00 16:00-19:00
Dra. MA. PATRICIA TELLEZ MORA Docente titular, CBTis 38 Guadalajara Jal.	
Control de Calidad en la Industria Tequilera	9:00-14:00 16:00-19:00
IBQ. CYNTHIA MAGAÑA CASTRO Productos Selectos de Agave	
Fermentación en el proceso tradicional de elaboración de Tequila.	9:00-14:00 16:00-19:00
IBQ. ANTURIA GIMENA ARTEAGA HERRERA Tequila Premium de Jalisco.	
Promoción de proyectos de investigación para la iniciativa privada	9:00-14:00 16:00-19:00
Dr. HIRAM MEDRANO ROLDAN	
Principio y resumen del hombre	9:00-14:00 16:00-19:00
Dr. FRANCISCO SALAMANCA VEGA Profesor-Investigador del TecNM-ITDurango	
Elaboración de Yogurt	9:00-14:00 16:00-19:00
ING. FRANCISCO JAVIER RAMÍREZ VEGA	
Elaboración de Cerveza Artesanal	9:00-14:00 16:00-19:00
Mtro. LUIS HUMBERTO GONZÁLEZ HERNÁNDEZ Depto. Ing. Química y Bioquímica Docente- TecNM-ITJiquilpan	

MIÉRCOLES 17

Evaluación de levaduras para la producción de tequila, etapa de crecimiento.	16:00-19:00
Dra. MA. PATRICIA TELLEZ MORA Docente titular, CBTis 38 Guadalajara Jal.	
Control de Calidad en la Industria Tequilera	16:00-19:00
IBQ. CYNTHIA MAGAÑA CASTRO Productos Selectos de Agave	
Fermentación en el proceso tradicional de elaboración de Tequila.	16:00-19:00
IBQ. ANTURIA GIMENA ARTEAGA HERRERA Tequila Premium de Jalisco.	
Promoción de proyectos de investigación para la iniciativa privada	16:00-19:00
Dr. HIRAM MEDRANO ROLDAN Profesor Investigador del TecNM ITDurango	
Principio y resumen del hombre	16:00-19:00
Dr. FRANCISCO SALAMANCA VEGA	
Elaboración de Yogurt	16:00-19:00
ING. FRANCISCO JAVIER RAMÍREZ VEGA	

CONFERENCIAS

MIÉRCOLES 17

Registro de participantes	8:00-9:00
Inauguración	9:00-9:30
Receso	9:30-10:00
Aplicación de las fermentaciones en la industria minera	10:00-11:00
Dr. HIRAM MEDRANO ROLDAN Profesor-Investigador del TecNM-ITDurango	
Análisis fisicoquímico y sensorial en la producción de cerveza.	11:15-12:15
Dra. ANA VELIA CORIA TELLEZ Laboratorio de Análisis y Diagnóstico del Patrimonio (LADIPA) La Piedad, Mich.	
Influencia de las cepas y principales macronutrientes del medio en la calidad del Tequila.	12:30-13:30
Dra. MA. PATRICIA TELLEZ MORA CBTis 38 Guadalajara, Jal.	

JUEVES 18

Importancia de la fermentación en el proceso de elaboración del Tequila.	9:00-10:00
IBQ. JOSÉ VALADEZ RODRÍGUEZ Auditor de aseguramiento de producto terminado del Consejo Regulador del Tequila (CRT)	
Receso	10:00-10:30
Sacarosa, fuente de carbono y energía de células y tejidos vegetales, en frascos y biorreactores para la producción de compuestos medicinales, saborizantes y colorantes.	10:30-11:30
Dra. MARTHA ALICIA RODRÍGUEZ MENDIOLA Dr. CARLOS ARIAS CASTRO	
Programas de inocuidad de los alimentos	11:45-12:45
Mtra. ANA FLORINDA VILLAGÓMEZ TORRES Docente del departamento de ingeniería bioquímica TecNM-ITCelaya	
Una estrategia para el diseño de bioprocesos viables	13:00-14:00
Dr. JOSÉ LUIS NAVARRETE BOLAÑOS Profesor-investigador del departamento de ingeniería bioquímica TecNM-ITCelaya	
Exposición de carteles	9:00-13:30

VIERNES 19

El fin del mundo	9:00-10:00
Dr. GUILLERMO SANDOVAL HERNÁNDEZ	
RECESO	10:00-10:30
Purificación y aplicación de enzimas obtenidas por vía fermentativa.	10:30-11:30
Dr. JUAN CARLOS MATEOS DÍAZ Director de Biotecnología Industrial Investigador Titular C en CIATEJ, A.C. Miembro SNI Nivel I	
Procesos fermentativos para la producción de enzimas de interés biotecnológico.	11:45-12:45
Dr. JORGE ALBERTO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ Investigador Titular C en CIATEJ, A.C. Miembro SNI Nivel II	
Exposición de productos fermentados de la región	12:45-13:30
CLAUSURA	13:30-14:00