

A través de la carrera de Ingeniería en Alimentos  
CONVOCAN a participar en el:  
5to. CONCURSO DE ALIMENTOS PROCESADOS  
“ALIMENTAR AL MUNDO, CUIDAR AL PLANETA”

Con el objetivo de promover el aprovechamiento y difusión de productos agroalimentarios de la Región de la Cañada a

## LOS ESTUDIANTES DE NIVEL MEDIO, MEDIO SUPERIOR Y SUPERIOR

- ✓ **Fecha:** 17 de octubre de 2014
- ✓ **Lugar:** Universidad de la Cañada

### BASES

- ✓ Podrán participar todos los estudiantes de nivel medio, medio superior y superior.
- ✓ Deberán desarrollar un producto alimentario procesado (empaquetados, harinas, aceites, mermeladas, embutidos, yogurs, quesos, etc.) aprovechando las materias primas de la región.
- ✓ Deberán presentar un cartel en formato libre, incluyendo un diagrama de flujo donde se describan todas las operaciones realizadas durante el proceso de elaboración (ver anexo I).
- ✓ Podrán participar en grupos de hasta 3 integrantes con asesoría libre.
- ✓ Los participantes deberán inscribirse antes del 15 de octubre.
- ✓ Los participantes deberán entregar el producto terminado a más tardar a las 8:00 horas del día del concurso en la Universidad de la Cañada, indicando la forma de almacenamiento.

- ✓ Los productos entregados serán propiedad de la **Universidad de la Cañada** (no la idea).
- ✓ El día del concurso se hará la presentación y defensa del producto, apoyado únicamente con trípticos y/o cartel.

### CRITERIOS A EVALUAR

- Presentación y defensa del producto
- Materia prima utilizada
- Procesamiento del producto
- Formas de difusión y consumo
- Contenido del Cartel

### PREMIOS

- Se premiarán a los **Tres Primeros Lugares**
- ✓ A todos los participantes se les entregará constancia de participación.
- ✓ Cualquier aspecto no contemplado será resuelto por el comité organizador.

### INFORMES E INSCRIPCIONES:

En las Instalaciones de la jefatura de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la **UNIVERSIDAD DE LA CAÑADA** ([www.unca.edu.mx](http://www.unca.edu.mx)). Con el Dr. Carlos Alberto Palencia Sarmiento ([palencia@unca.edu.mx](mailto:palencia@unca.edu.mx)); Carr. Teotitlán-San Antonio Nanahuatipán Km 1.7 s/n. Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca. Tel. 01 (236) 3720712 ext 301.

A través de la carrera de Ingeniería en Alimentos  
CONVOCAN a participar en el:  
5to. CONCURSO DE ALIMENTOS PROCESADOS  
“ALIMENTAR AL MUNDO, CUIDAR AL PLANETA”

## PROGRAMA DEL EVENTO

**Viernes 17 de octubre (Universidad de la Cañada)**

- 08:00 Colocación de carteles y productos
- 09:00 Inauguración
- 09:10 Conferencia “Las enzimas y los alimentos”  
**Ing. Arturo Mendoza Román**
- 10:00 Conferencia “Agua para Siempre, seguridad hídrica y alimentaria para combatir la pobreza”  
**Alimentos Nutritivos de Amaranto “QUALI”**
- 10:50 Conferencia “Alimentos procesados de Oaxaca”  
**ECOPRODES, S.C.**
- 11:30 **5to. CONCURSO DE ALIMENTOS PROCESADOS**
- 13:30 Receso
- 16:00 Conferencia “Formulación de caramelos con bajo contenido calórico”  
**Broncolín S.A de C.V.**
- 16:50 Conferencia “Pan parcialmente horneado: una alternativa para prolongar la vida útil del pan”  
**Dra. Rossana del Carmen Altamirano Fortoul**
- 17:40 Premiación
- 18:00 Evento Musical “Terceto de Guitarras”  
**Grupo “YaBaPan”**
- 19:00 Clausura

### INFORMES E INSCRIPCIONES:

En las Instalaciones de la jefatura de la Carrera de Ingeniería en Alimentos de la **UNIVERSIDAD DE LA CAÑADA** ([www.unca.edu.mx](http://www.unca.edu.mx)). Con el Dr. Carlos Alberto Palencia Sarmiento ([palencia@unca.edu.mx](mailto:palencia@unca.edu.mx)); Carr. Teotitlán-San Antonio Nanahuatipán Km 1.7 s/n. Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca. Tel. 01 (236) 3720712 ext 301.

## En formato libre el cartel (0.90 x 1.20 m) deberá contener:

- Descripción del producto alimentario
- Materia prima utilizada
- Diagrama de flujo de las operaciones realizadas
- Propuesta para su difusión o consumo.

### Ejemplo de un diagrama de flujo:

#### ELABORACIÓN DE MERMELADA DE GUAYABA

