



**Un día en la UNCA**



## La Universidad de la Cañada

**!TE INVITA!**

A participar en los talleres gratuitos, de todas las carreras, que se impartirán en la Universidad.

**Del 22 al 26 de Febrero**

**Solicita informes**

Email: [diaenlaunca@unca.edu.mx](mailto:diaenlaunca@unca.edu.mx)

Tel.: (01)236 37207 15

(01)236 37207 12 Ext. \*305

**Ing. en Alimentos**



**Ing. en Farmacobiología**



**Lic. en Nutrición**



**Lic. en Informática**



**Ing. en Agroindustrias**



**Lic. en Química Clínica**



**Lista de Talleres Un día en la UNCA**  
**Licenciatura en Química Clínica**

<b>Título del Taller</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cupo</b>	<b>Duración</b>	<b>Requerimientos</b>	<b>Lugar</b>	<b>Titular</b>
Determinación de grupos sanguíneos en placa	Realizar la tipificación de grupo sanguíneo mediante punción capilar en placa	16 personas	1 hora	<b>Bata</b> , guantes, lancetas, reactivos para tipificar grupo sanguíneo, placas de porcelana, torundas y alcohol al 70%	Externo	Dra. Araceli Vaquero Vera
Determinación de grupos sanguíneos en tubo	Realizar la determinación de grupo sanguíneo mediante punción capilar en tubo	16 personas	2 horas	<b>Bata</b> , guantes, lancetas, capilares, tubos de vidrio, centrifuga, reactivos para tipificar grupo sanguíneo, torundas y alcohol al 70%	Laboratorio Biología UNCA	Dra. Araceli Vaquero Vera
Examen Coproparasitológico	Análisis microscópico de muestras fecales para detección de parásitos gastrointestinales	25 personas	2 Horas	<b>Bata</b> , guantes, cubreobjetos, lugol, portaobjetos y cubreobjetos, <b>muestra fecal del tamaño de un cacahuete por alumno en un frasco herméticamente cerrado (recolectada máximo una noche antes)</b>	Laboratorio Biología UNCA	MC Nadia Luz López Espinosa
Determinación de Hemoglobina por método espectrofotométrico	Determinación de la concentración de hemoglobina utilizando el reactivo de Drabkin	20 personas	2 horas	<b>Bata</b> , Guantes, Reactivo de Drabkin, espectrofotómetro, suero, tubos de vidrio, micropipetas, puntas para micropipeta	Laboratorio Biología UNCA	Dra. Araceli Vaquero Vera
Diversidad celular	Análisis microscópico de diversas muestras como epitelio bucal, sangre, y cebolla	20 personas	2 horas	Bata, guantes, microscopio, portaobjetos, cubreobjetos abatelenguas, muestras teñidas de sangre, azul de metileno y <b>cebolla</b> ,	Laboratorio Biología UNCA	Dra. Araceli Vaquero Vera

## Ingeniería en Agroindustrias

Título del Taller	Descripción	Cupo	Duración	Requerimientos	Lugar	Titular
Análisis de Suelo	Realizar pruebas sencillas para la identificación, diferenciación y conocimiento de diferentes tipos de suelos.	15 personas	2 horas	Muestras de tres tipos de suelos, HCI concentrado, HCI en concentraciones: 1:50, 1:5 y 1:1, agua oxigenada, ferricianuro de potasio al 5%, agua destilada, 12 tubos de ensayo, goteros, gradilla, papel pH	Externo	
Mermelada de Jamaica	Acercar a los participantes a la comprensión de conceptos relacionados con: métodos de conservación de alimentos y cadenas de valor agroindustrial	12 personas	2 horas	<b>(500g de Jamaica, 1k de azúcar, 40g de Pectina) por equipo, vaso desechable con tapadera o frasco de vidrio con tapa</b> , 2 licuadoras caseras, 2 coladores, 2 refractómetro de 0-100 Brix, 3 termómetros de aguja, 5 cucharas grandes, 5 cacerolas de 2k, 5 probetas 1L, 1 balanza, 1 estufa, 1 potenciómetro, 1 cacerola de 5L	Taller de Alimentos	M.A. Marco Antonio Islas López
Produciendo Suelo	Una alternativa viable para el aprovechamiento de los desechos sólidos orgánicos podrían ser las lombrices para la obtención de suelo	20 personas	2 Horas	<b>Recipiente cuadrado de 30 cm y alto de 20 cm (5 x equipo), estiércol (5k x equipo), atomizadores (3 x equipo), lombriz roja californiana, pala de jardinería.</b>	Externo	M.C. Julio César Hernández Rosas
Elaboración de Tofu (queso de soya)	El tofu o queso de soya está formado por la precipitación de leche de soya usando calcio o alguna sal	10 personas	2 horas	<b>Bata</b> , 500 g de frijol de soya, cloruro de magnesio, 1 estufa, 2 probetas de 1L, 1 Thermomix o licuadora, 2 ollas grandes, 4 coladores, 2 cucharas grandes, 4 pesas de 1kg, <b>2 limones, 2 metros de manta de cielo y una lata pequeña de chile chipotle (por equipo), 1 molde circular de PVC de 4 pulgadas de diámetro y 2.5cm de alto.</b>	Taller de Alimentos	Dra. Rossana del Carmen Altamirano Fortoul
Elaboración de mazapán fortificado con amaranto	Se elaborará un dulce fortificado con amaranto de una manera muy sencilla y con un importante aporte de lisina	20 personas	2 horas	<b>Azúcar glass, vainilla</b> , balanza digital, moldes de policarbonato	Taller de Alimentos	M.A. Lucio González Montiel

## Licenciatura en Informática

Título del Taller	Descripción	Cupo	Duración	Requerimientos	Lugar	Titular
Páginas web	Realizar una página para publicar productos, publicidad o artículos de divulgación en Internet utilizando las tecnologías más recientes: HTML5 + CSS3 + JQuery	16 personas	2 horas	No hay requerimientos necesarios <b>Opcional:</b> memoria USB para guardar archivos.	Sala de Autoacceso	cDr. Miguel Angel Sánchez Aceedo
Aplicación Android para Dispositivos Móviles	Realizar la programación de una aplicación que pueda utilizarse en celulares y tabletas.	16 personas	2 horas	No hay requerimientos necesarios <b>Opcional:</b> memoria USB para guardar archivos, celular o tableta con Android para probar la aplicación.	Sala de Autoacceso	cDr. Miguel Angel Sánchez Acevedo
Construcción y programación de robots Lego	Construir un robot a partir de piezas lego y posteriormente programarlo para realizar alguna tarea.	16 personas	2 horas	No hay requerimientos necesarios <b>Opcional:</b> memoria USB para guardar archivos.	Sala de Autoacceso	cDr. Miguel Angel Sánchez Acevedo
Linux	Hacer uso de un sistema operativo de código abierto	16 personas	2 horas	No hay requerimientos necesarios	Sala de Autoacceso	cDr. Miguel Angel Sánchez Acevedo

## Ingeniería en Farmacobiología

<b>Título del Taller</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cupo</b>	<b>Duración</b>	<b>Requerimientos</b>	<b>Lugar</b>	<b>Titular</b>
La química esta de pelos	Podremos hacer un análisis de la estructura del cabello en personas sin necesidad de retirar el cabello de dicha persona.	20 personas	1 hora	No hay requerimientos necesarios	Laboratorio de Farmacobiología	Dra. Ma. Del Carmen Hernández Galindo
Medición de la concentración de una sustancia que contiene dobles enlaces.	Cuando preparamos un colorante previamente pesamos la sustancia y la diluimos, así conocemos su concentración, pero ¿qué puedo hacer si por casualidad tengo una sustancia que ya está en solución y no sé cuántos gramos le colocaron?	20 personas	1 hora	No hay requerimientos necesarios	Laboratorio de química	Dra. Ma. Del Carmen Hernández Galindo

## Ingeniería en Alimentos

<b>Título del Taller</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cupo</b>	<b>Duración</b>	<b>Requerimientos</b>	<b>Lugar</b>	<b>Titular</b>
Verduras en Escabeche		20 personas	2 horas	<b>Por grupo: Agua, 1kg de ejote, 1kg de zanahoria, 1kg de papa, 1kg de chícharo, 1 kg de grano de elotes</b>	Taller de Alimentos	
Licor de Jamaica		20 personas	2 horas	<b>Por grupo: Agua, 2kg de azúcar, ½ kg de Jamaica, 2L de alcohol de caña para consumir</b>	Taller de Alimentos	
Pasta Condimentada		20 personas	2 horas	<b>Por grupo: 2kg de harina, 1 cono de huevos, 2kg de azúcar, 1 bote de ajo molido, 2L de vinagre, 1L de aceite de olivo</b>	Taller de Alimentos	
Alimentos del Futuro		20 personas	2 horas	<b>Por grupo: 2kg de azúcar, 1kg de yogurt blanco, 50 vasos de plástico #1, ¼ de ácido cítrico comercial</b>	Taller de Alimentos	
Mermelada de Jamaica		20 personas	2 horas	<b>Por grupo: agua, 3kg de azúcar, ½ kg de Jamaica, ¼ de ácido cítrico comercial</b>	Taller de Alimentos	

## Licenciatura en Nutrición

<b>Título del Taller</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cupo</b>	<b>Duración</b>	<b>Requerimientos</b>	<b>Lugar</b>	<b>Titular</b>
Nutrición Enteral Artesanal	Que el participante aprenda a preparar una fórmula enteral artesanal, utilizando ingredientes de fácil adquisición, para complementar la alimentación de pacientes que no cubren sus requerimientos de energía, o bien, de aquellos que no pueden consumir alimentos por medio de vía oral, por problemas de masticación o deglución.	28 personas	2 horas	<b>5 piezas de galletas marías, q manzana cocida, 30g de pollo deshebrado cocido sin piel y huesos, 5ml de aceite de cocina, 2 cucharadas de azúcar de mesa. Preferentemente bata, cofia y cubrebocas.</b>		MNC. Nelly Victoria Gutiérrez Moguel.
Lectura de etiquetas de alimentos industrializados	Que el alumno identifique en los alimentos industrializados, aquellos componentes que podrían relacionarse con riesgos en su salud.	30 personas	2 horas	<b>Etiquetas de diferentes alimentos industrializados</b>		MNC. Nelly Victoria Gutiérrez Moguel.
Alimentación complementaria por etapas	Que el alumno conozca las normas para el inicio de la alimentación complementaria.	28 personas	2 horas	<b>½ chayote cocido, 1 zanahoria cocida, 30g de pollo cocido sin piel ni hueso, 1 manzana cocida, 30g de molida de res cocida, 1 taza de frijoles de olla, 1 plátano, 125g de yogur natural, 1 naranja, 1 huevo, 10 ejotes cocidos.</b>		MNC. Nelly Victoria Gutiérrez Moguel.
Preparación de alimentos regionales	Que el participante desarrolle los conocimientos teórico-prácticos básicos para la elaboración de platillos y bebidas típicos de las regiones de Oaxaca, introduciendo alimentos regionales con alto valor nutritivo.	20 personas en equipos de 5	3 horas	<b>Cantidades por equipo: 300 gramos de queso, 400 gramos de chapulines cocidos, 1 jícama, 1 manojo de quelite blanco, 1 diente de ajo, 1 cebolla, 50gr de chile verde, ¼ de chilacayota, ½ cono de piloncillo o panela, 2 limones</b>		M.C. Ivonne Cardoso Sánchez
Rutina de ejercicios en casa	Que el participante aprenda las recomendaciones y las técnicas específicas respecto a los ejercicios aeróbicos y de fortalecimiento que puede realizar en casa, además de la	15 personas	2 horas	<b>Tapete</b>		M.C. Ivonne Cardoso Sánchez

	estructuración de un plan básico de entrenamiento personalizado					
Lunchs Saludables	Que el participante aprenda a elaborar colaciones por grupos de edad y estilos de vida, de forma práctica y sencilla, eligiendo alimentos de alto valor nutritivo.	25 personas en equipos de 5	2 horas	<b>Cantidades por equipo: 1 manojo de hojas de espinacas, 1 aguacate, ½ piña, 4 barras de surimi, 4 hojas de lechuga romana, 2 limones, 2 jitomates, 1 cebolla, 2 chiles serranos, 1 tallo de apio, 2 tazas de garbanzos cocidos, 1 cucharadita de aceite de oliva, 2 chiles serranos, 1 diente de ajo, 1 limón, 4 paquetes de salmas, 3 plátanos, 1 ½ taza de yogur, canela en polvo, 1 taza de avena en hojuelas, 3 huevos, 3 cucharadas de vainilla, 3 cucharadas de chía, 1 cucharadita de canela molida, 1 cucharadita de polvo para hornear, 1 taza de leche</b>		M.C. Ivonne Cardoso Sánchez
Taller de evaluación antropométrica: mídete y conócete	Que los participantes conozcan la utilidad de las mediciones antropométricas y su aplicación en la evaluación del estado nutricional.	20 personas	2 horas	<b>Libreta y bolígrafo para tomar notas si lo desean, calculadora, ropa ligera.</b>		M.C. Zaydi Acosta Chí
Alimentación, cuerpo y mente saludable	Que los participantes identifiquen los aspectos importantes de una alimentación correcta y algunas estrategias para aplicarlos en la vida diaria.	30 personas	2.5 horas	<b>Alimentos diversos, cubre bocas, cofia, bata.</b>		M.C. Zaydi Acosta Chí



**Talleres de "Un Día en la UNCA"**  
del 22 al 26 de Febrero

**TALLER DE ALIMENTOS**

	Lunes 22	Martes 23		Miercoles 24	Jueves 25	Viernes 26
8:00 - 9:00	Elaboración de mazapán fortificado con amaranto - M.C. Lucio González	Elaboración de mazapán fortificado con amaranto - M.C. Lucio González		Licor de jamaica - M.C. Jesus Manuel Campos	Licor de jamaica - M.C. Jesus Manuel Campos	
9:00 - 10:00						
10:00 - 10:40	Alimentos del Futuro - Dr. Antonio Linares			Elaboración de mazapán fortificado con amaranto - M.C. Lucio González		Alimentos del Futuro - Dr. Antonio Linares
10:40 - 11:00						
11:00 - 11:30			Alimentos del Futuro - Dr. Antonio Linares			
11:30 - 12:00					Alimentos del Futuro - Dr. Antonio Linares	
12:00 - 12:30	Lunchs Saludables - M.C. Ivonne Cardoso			Alimentación, cuerpo y mente saludable - M.C. Zaydi Acosta		Licor de jamaica - M.C. Jesus Manuel Campos
12:30 - 12:40		Verduras en escabeche - M.C. Cándido Humberto Bravo	Mermelada de jamaica - M.C. Jesus Manuel Campos			
12:40 - 13:30						
13:30 - 14:00						

**Talleres de "Un Día en la UNCA"**  
**del 22 al 26 de Febrero**

**SALA DE CÓMPUTO**

	<b>Lunes 22</b>	<b>Martes 23</b>	<b>Miércoles 24</b>	<b>Jueves 25</b>	<b>Viernes 26</b>
<b>7:20 - 8:00</b>					
<b>8:00 - 8:20</b>	Páginas web - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Aplicación android para dispositivos móviles - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>		Páginas web - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Páginas web - <i>cDr Miguel Angel Sánchez</i>
<b>08:20 - 9:00</b>					
<b>9:00 - 9:20</b>					
<b>9:20 - 9:40</b>					
<b>9:40 - 10:00</b>	Aplicación android para dispositivos móviles - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Páginas web - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>		Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>
<b>10:00 - 10:30</b>					
<b>10:30 - 10:40</b>					
<b>10:40 - 11:00</b>					
<b>11:00 - 12:00</b>	Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>	Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>
<b>12:00 - 12:30</b>					
<b>12:30 - 14:00</b>			Construcción y programación de robots Lego - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>		Linux - <i>cDr. Miguel Angel Sánchez</i>

**Talleres de "Un Día en la UNCA"**  
del 22 al 26 de Febrero

**AUTOACCESO**

	Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
<b>7:20 - 8:20</b>					Páginas web - <i>Victor y Jorge</i>
<b>9:00 - 10:20</b>					Aplicación android para dispositivos móviles - <i>Victor y Jorge</i>
<b>10:20 - 10:40</b>	Páginas web - <i>Victor y Jorge</i>				
<b>10:40 - 11:00</b>					
<b>11:00 - 12:00</b>				Linux - <i>M.C. Jose Alberto Márquez</i>	Aplicación android para dispositivos móviles - <i>Victor y Jorge</i>
<b>12:00 - 12:30</b>					
<b>12:30 - 13:00</b>					
<b>13:00 - 14:00</b>					Linux - <i>M.C Jose Alberto Márquez</i>

**Talleres de "Un Día en la UNCA"  
del 22 al 26 de Febrero**

**LABORATORIO DE BIOLOGÍA**

	<b>Lunes 22</b>	<b>Martes 23</b>	<b>Miércoles 24</b>	<b>Jueves 25</b>	<b>Viernes 26</b>
<b>8:00 - 9:20</b>		Diversidad celular - <i>Dra. Araceli Vaquero</i>	Determinación de grupos sanguíneos en tubo . <i>Dra. Araceli Vaquero</i>		
<b>9:20 - 10:00</b>					
<b>11:00 - 12:00</b>		Determinación de grupos sanguíneos en tubo - <i>Dra. Araceli Vaquero</i>			
<b>12:00 - 12:30</b>					
<b>12:30 - 14:00</b>			Diversidad celular - <i>Dra. Araceli Vaquero</i>	Diversidad celular - <i>Dra. Araceli Vaquero</i>	

**Talleres de "Un Día en la UNCA"  
del 22 al 26 de Febrero**

**LABORATORIO DE FARMACOBIOLOGÍA**

	<b>Lunes 22</b>	<b>Martes 23</b>	<b>Miércoles 24</b>	<b>Jueves 25</b>	<b>Viernes 26</b>
<b>8:00 - 9:00</b>					
<b>9:00 - 9:40</b>	La química esta de pelos - <i>Dra. María del Carmen Hernández</i>			La química esta de pelos - <i>Dra. María del Carmen Hernández</i>	La química esta de pelos - <i>Dra. María del Carmen Hernández</i>
<b>9:40 - 10:00</b>			Determinación de grupos sanguíneos en placa - <i>Dra. Araceli Vaquero</i>		
<b>10:00 - 10:40</b>					
<b>10:40 - 11:00</b>					
<b>12:00 - 12:30</b>					
<b>12:30 - 12:40</b>					
<b>12:40 - 14:00</b>	Determinación de grupos sanguíneos en placa - <i>Dra. Araceli Vaquero</i>	La química esta de pelos - <i>Dra. María del Carmen Hernández</i>	Determinación de grupos sanguíneos en placa - <i>M.C. Nadia Luz López</i>		

**Talleres de "Un Día en la UNCA"**  
del 22 al 26 de Febrero

**CÓMPUTO B**

	<b>Lunes 22</b>	<b>Martes 23</b>	<b>Miércoles 24</b>	<b>Jueves 25</b>	<b>Viernes 26</b>
<b>8:00 - 10:00</b>		Proyectos de Inversión - <i>M.A. Aurea Judith Vicente</i>		Lectura de etiquetas de alimentos industrializados - <i>MNC. Nelly</i>	
<b>10:00 - 11:30</b>					
<b>11:30 - 12:00</b>					
<b>12:00 - 13:30</b>	Rutina de ejercicios en casa - <i>M.C. Ivonne Cardoso</i>				Rutina de ejercicios en casa - <i>M.C. Ivonne Cardoso</i>
<b>13:30 - 14:00</b>					