



Universidad de la Cañada

2015



¡Una alternativa para construir tu futuro!

Del 23 al 27 de febrero

**En las instalaciones de la Universidad de la Cañada
en Teotitlán de Flores Magón.**

Estimado Aspirante:

Te invitamos a “Un Día en la UNCA” donde contaremos con la presencia de profesores de esta casa de estudios, quienes darán talleres de las diferentes carreras que oferta dicha institución.

¡Ven y comparte con nosotros una experiencia única!

Lic. en Nutrición

Ing. en Alimentos

Lic. en Informática

Ing. en Agroindustrias

Lic. en Química Clínica

Ing. en Farmacobiología

Contacto:

M. A. Lucio González Montiel

luciogonzalez@hotmail.com

01 (236) 37 2 07 15, 37 2 07 12 Ext: *305

www.unca.edu.mx



facebook: Universidad de la Cañada



Twitter: UNCA_SUNEO

Carretera Teotitlán-San Antonio Nanahuatipán km. 1.7, Teotitlán de Flores Magón, Oaxaca.

Lista de talleres para “Un Día en la UNCA 2015”

Carrera	Título del Taller	Titular	Cupo	Tiempo requerido
Licenciatura en Informática	Evaluación de Proyectos	M. A. Aurea Judith Vicente Pinacho	20	2 horas
	Programación en Karel	M. C. Silvana Juárez Chalini	20	
	Creación de páginas web	M. C. Beatriz Adriana Sabino Moxo	20	
	Creación de aplicaciones para celulares / tablets	M. C. Beatriz Adriana Sabino Moxo	10	
	Creación de presentaciones con Prezi	M. C. José Alberto Márquez Domínguez	20	

Carrera	Título del Taller	Titular	Material	Cupo	Tiempo requerido
Licenciatura en Química clínica	Determinación cualitativa de Factor reumatoide	Dr. Daniel Alberto Montes Galindo	Material que debe traer el estudiante: Preferentemente bata	6	45 min
	Extracción de ADN sangre periférica y su visualización en geles de agarosa	Dra. Araceli Vaquero Vera		16	4 Horas
	Determinación de grupos sanguíneos en placa	Dra. Araceli Vaquero Vera		16	1 hora
	Reacciones febriles	M.C. Edgar González Villalobos		15	45 min
	Examen General de Orina	Dra. Araceli Vaquero Vera		12	1 hora
	Coproparasitoscopico	M.C. Nadia Luz López Espinosa		8	1 hora

Carrera	Título del Taller	Titular	Material	Cupo	Tiempo requerido
Licenciatura en Nutrición	Evaluación del Estado de Nutrición	Dra. Aleida Vázquez Macías	Material que debe traer el estudiante: calculadora, lápiz	20	2 horas

Carrera	Título del Taller	Titular	Material	Cupo	Tiempo requerido
Ingeniería en Farmacobiología	Elaboración de gel antibacterial	Dr. Juan Saulo González González	Material que debe traer el estudiante: Preferentemente bata	25	30 min
	Elaboración de Shampoo	M. F. Rola Aburto Amar		30	50 min
	Elaboración de Protector Solar en crema				
	Elaboración de Pasta de Dientes				
	Elaboración de Repelente de Insectos	M. C. Rocio Rosas López		30	50 min
	Elaboración de jarabe para la tos				
	Elaboración de pomada medicinal				
	Como hacer una loción contra los piojos de manera casera	M. C. Oscar Zuñiga Lemus		25	30 min

Carrera	Título del Taller	Titular	Material	Cupo	Tiempo requerido
Ingeniería en Agroindustrias	Aprovechamiento integral de jitomate	M.C. Julio César Hernández Rosas	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 4 personas): 1.5 K de Jitomate maduro de buena calidad, 500 g de azúcar 500 mL de vinagre, 250 mL de aceite y bata	20	3.5 horas

Carrera	Título del Taller	Titular	Material	Cupo	Tiempo requerido
Ingeniería en Alimentos	Análisis Dinámico de Sistemas con Aplicación en Alimentos	Dr. Vicente Peña Caballero	Computadora Portátil (no indispensable)	20	2 horas
	Enlatado de fruta en almíbar	M.C. Cándido H. Bravo Delgado	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 6 personas): 2 kg fruta de su preferencia, 2 kg azúcar y bata	18	3 horas
	Producción de leche light sabor chocolate	Dr. Carlos A. Palencia Sarmiento	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 4 personas): 2 L leche entera, 1 kg azúcar, 250 mL de chocolate líquido y bata	20	1.5 horas
	Extracción de pectinas de cascara de limón (Demostrativo)	M.I. José A. Linares García	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 5 personas): 1 kg limón, 1 L de alcohol etílico de 96° y bata	10	2 horas
	Selección de jueces sensoriales	M.C. Angélica Alvarado González	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 6 personas): 1 L jugo de fruta de tres marcas diferentes (3 L en total). Además el estudiante: No tener apetito, Aseo bucal, no perfumes, colonias, lápiz labial, etc.	18	2 horas
	Extracción de aceite de comidas chatarras (práctico-demostrativo)	M.C. Jesús M. Campos Pastelín	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 6 personas): 1 bolsa de fritura y bata	18	2 horas
	Elaboración de chiles en vinagre enlatados	M.C. Cándido H. Bravo Delgado	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 6 personas): 1 kg chiles jalapeños, 500 g zanahorias, 500 g cebolla, 1 L vinagre blanco y bata	18	3 horas
	Realización de una emulsión (Mayonesa)	M.C. Cándido H. Bravo Delgado	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 6 personas): 1 L aceite vegetal comestible (cártamo, canola, soya o girasol), 3 huevos, 2 limones, 1 batidora (de preferencia) y bata	18	2 horas
	Análisis, comparación y descremado de leche	Dr. Carlos A. Palencia Sarmiento	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 5 personas): 2 litros de leche bronca, 5 leches de diferente tipo (entera, semidescremada, light, deslactosada, etc.) de 250 mL y bata	15	2 horas
	Mermelada de Jamaica	M.C. Jesús M. Campos Pastelín	Material que debe traer el estudiante por equipo (equipos de 5 personas): 500 g Jamaica, 1 kg azúcar, 2 recipiente de 500 mL para la mermelada y bata	15	2 horas