



Seminario “Producción y Procesamiento Sostenible de Alimentos” XXIV Aniversario Programa Docente Ingeniería en Ciencia y Tecnología de Alimentos



	CONFERENCIAS		FORO DE EXPERIENCIAS DE EGRESADOS
	Lunes 18	Martes 19	Miércoles 21
15:15 – 15:25	Presentación de Autoridades	Diseño de equipo de extracción de aceites esenciales de especies aromáticas. Dr. Romeo Rojas Molina Fac. Agronomía-UANL	Ingeniería de Alimentos y la Consultoría de Agronegocios.
15:25 – 15:40	Presentación del Evento		Ing. Hugo Fredy Sánchez Abúndez (1997 – 2001)
15:40 – 15:50	Inauguración		
16:00 - 17:00	Industria 4.0: Un panorama desde la industria de producción alimentaria. Ing. Alvaro U. Bravo Rosales Consultor en Digitalización y Automatización CSB-System, S. de RL	Uso de equipo de explosión por vapor como pretratamiento para la obtención de extracto de vainilla, Dra. Elizabeth Varela Campos Inst. Tec. Sup. Tierra Blanca	Ingeniería en Alimentos: Una Visión Emprendedora Dra. Lorena Lara Fernández (2002 - 2006)
17:00 - 18:00	Economía Circular en la Industria de los Alimentos Dr. German Cuevas Rodríguez , Universidad de Guanajuato	El impacto del Diseño Higiénico de Equipos en la Inocuidad y Calidad de los alimentos, casos prácticos, QFB. Marco Antonio León Félix/ Q.A. Esmeralda Paz Lemus Director General / Gerente de Desarrollo de Proyectos, Lefix y Asociados	Ingeniería de Alimentos y la Industria de la Carne Ing. Joaquín Hernández Escamilla (2008 - 2012)