



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA  
CAMPUS IRAPUATO-SALAMANCA

## INGENIERÍA EN ALIMENTOS SEMANA ACADÉMICA 2023

### FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE  
Y SUSTENTABLE PARA NUESTRO PLANETA





Las y los estudiantes, docentes y administrativos del Programa Educativo de la Licenciatura en Ingeniería en Alimentos hacen una extensa y calurosa invitación a toda la comunidad estudiantil y egresados a su SEMANA ACADÉMICA donde se conmemorará, como cada año, el día mundial de la alimentación y orgullosamente el 41 aniversario de nuestro programa educativo. En este año 2023, la semana académica constará de actividades académicas, científicas, culturales, deportivas y recreativas, así como el Foro procesamiento de alimentos y nutrición en colaboración con La Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos A.C.

ATENTAMENTE

**Dr. César Ozuna López**

Director del Departamento de Alimentos

**Dr. Julián Andrés Gómez Salazar**

Coordinador del Programa Educativo  
Licenciatura en Ingeniería en Alimentos





## PROGRAMA GENERAL

**LUNES 09  
DE OCTUBRE**

- 09:00 – 09:30 **Inauguración de la Semana Académica de Ingeniería en Alimentos**  
Explanada, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 09:30 – 13:00 **Foro de Procesamiento de Alimentos y Nutrición AMECA-CONAHCYT**  
**Toma de Protesta Sección Estudiantil BEE-SAIA (AMECA)**  
Auditorio A y B, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 13:10 – 15:00 **Concurso Interuniversitario de Innovación en Alimentos**  
Explanada, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG

**MARTES 10  
DE OCTUBRE**

- 09:00 – 10:00 **Conferencia: Los alimentos, el colon y la microbiota**  
Dra. Mercedes Guadalupe López Pérez  
Auditorio A, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 08:00 – 13:00 **Taller de Chocolatería** (M. A. Leticia Pérez Becerra)  
Planta Piloto, Complejo 1, División de Ciencias de la Vida UG
- 10:00 – 13:00 **Curso Infantil: ¡Descubre como la fermentación hace magia en tu pizza!**  
Cancha Deportiva y Taller de Panificación, Complejo 1, División de Ciencias de la Vida UG
- 13:00 – 15:00 **Mesa de Egresados**  
Auditorio A, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG

**MIÉRCOLES  
11 DE  
OCTUBRE**

- 09:00 – 10:00 **Conferencia: Procedimiento administrativo en la regulación sanitaria de alimentos**  
Dr. Juan Manuel Guerrero Villafaña  
Auditorio A, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 08:00 – 12:00 **Taller de Confitería** (M. A. Leticia Pérez Becerra)  
Planta Piloto, Complejo 1, División de Ciencias de la Vida UG
- 09:00 – 12:00 **Curso Infantil: ¡Descubre como la fermentación hace magia en tu pizza!**  
Cancha Deportiva y Taller de Panificación, Complejo 1, División de Ciencias de la Vida UG
- 12:10 – 14:00 **Torneo de Quemados y Fútbol Inflable**  
Cancha Deportiva, Complejo 1, División de Ciencias de la Vida UG
- 14:10 – 15:00 **Torneo de Voleibol**  
Cancha Deportiva, Complejo 1, División de Ciencias de la Vida UG



## PROGRAMA GENERAL

**JUEVES 12  
DE OCTUBRE**

- 09:00 – 10:00 **Conferencia: Del caos nace el emprendimiento y de la inspiración el liderazgo**  
I.A. Stephanie Conejo Vieyra  
Auditorio A, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 10:00 – 11:30 **100 Ingenieros en Alimentos Dijeron**  
Auditorio A y B, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 12:00 – 14:00 **Rally Deportivo**  
Complejo 1 y 2, División de Ciencias de la Vida UG

**VIERNES 13  
DE OCTUBRE**

- 09:00 – 10:00 **Conferencia: Alimentación saludable a través de sistemas alimentarios sostenibles**  
Dra. Luz Elvia Vera Becerra  
Auditorio A, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 10:00 – 12:00 **Feria de Nutrición**  
Explanada, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 11:30 – 12:00 **Fin de la Colecta Alimentaria “Juntos Contra el Hambre”**  
Explanada, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 12:10 – 14:00 **Concurso de Talentos**  
Explanada, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 14:00 - 14:30 **Premiación y Clausura**  
Explanada, Complejo 2, División de Ciencias de la Vida UG
- 19:00 – 2:00 **Cena Baile**  
VALMAIN Casa de Eventos, Irapuato Gto.



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# PROGRAMA DE CONFERENCIAS



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



SEMANA ACADÉMICA 2023  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

juntos por una alimentación saludable  
y sustentable para nuestro planeta

CONFERENCIA

# LOS ALIMENTOS, EL COLON Y LA MICROBIOTA

PONENTE

**DRA. MERCEDES GUADALUPE  
LÓPEZ PÉREZ**

CINVESTAV IPN-IRAPUATO



**10 DE OCTUBRE 2023**

09:00 a 10:00 am

Auditorio A del Complejo 2  
División de Ciencias de la Vida



CONAHCYT



AMECA



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



SEMANA ACADÉMICA 2023  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

juntos por una alimentación saludable  
y sustentable para nuestro planeta

CONFERENCIA

# PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO EN LA REGULACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS

PONENTE

**DR. JUAN MANUEL GUERRERO  
VILLAFAÑA**

GOBIERNO DEL ESTADO DE  
GUANAJUATO



**11 DE OCTUBRE 2023**

09:00 a 10:00 am

Auditorio A del Complejo 2  
División de Ciencias de la Vida



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



**SEMANA ACADÉMICA 2023**  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

juntos por una alimentación saludable  
y sustentable para nuestro planeta

CONFERENCIA

# DEL CAOS NACE EL EMPRENDIMIENTO Y DE LA INSPIRACIÓN EL LIDERAZGO

PONENTE

**ING. STEPHANIE CONEJO  
VIEYRA**

ANNIT



**12 DE OCTUBRE 2023**

09:00 a 10:00 am

Auditorio A del Complejo 2  
División de Ciencias de la Vida



CONAHCYT



AMECA



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



SEMANA ACADÉMICA 2023  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

juntos por una alimentación saludable  
y sustentable para nuestro planeta

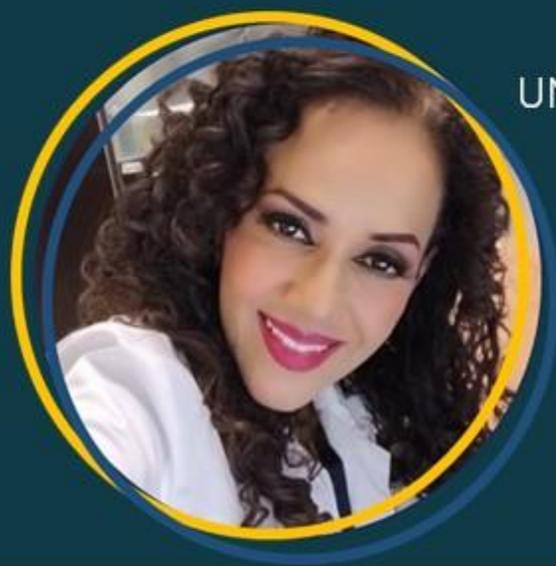
CONFERENCIA

# ALIMENTACIÓN SALUDABLE A TRAVÉS DE SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES

PONENTE

**DRA. LUZ ELVIA VERA  
BECERRA**

UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO



**13 DE OCTUBRE 2023**

09:00 a 10:00 am

Auditorio A del Complejo 2  
División de Ciencias de la Vida



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# FORO DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN: AMECA-CONAHCYT



# FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN:

“JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA NUESTRO PLANETA”

Proyecto  
**AMECA**  
+ **CONAHCYT**

**09 OCT | 09 AM**

**AUDITORIO A, DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA, UG.**



EN EL MARCO DE LA SEMANA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS 2023 DE LA UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO

- **Proyecto AMECA-CONAHCYT: avances y retos.**
- **Sustentabilidad y nutrición, desafíos para el futuro de la nixtamalización.**
- **Biodisponibilidad de proteínas.**
- **Mesa redonda: situación actual de la divulgación de la ciencia y tecnología de los alimentos en México.**
- **Toma de protesta de la Sección Estudiantil BEE-SAIA de la Universidad de Guanajuato.**

Proyecto AMECA-CONACYT 317745:

Diffusión y divulgación de la ciencia, tecnología e innovación de alimentos para el desarrollo sostenible y seguridad alimentaria de México y el mundo.



**IBERO**  
PUEBLA

Universidad Autónoma de Coahuila





**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
SEMANA ACADÉMICA 2023

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

## PROGRAMA

Horario	Actividad	Ponente
09:30 – 10:10	Proyecto AMECA-CONAHCYT: avances y retos para la soberanía alimentaria en México.	Dra. Rosa María Rodríguez Jasso (AMECA, Universidad Autónoma de Coahuila)
10:10 – 10:50	Sustentabilidad y nutrición, desafíos para el futuro de la nixtamalización	Dra. Esther Pérez Carrillo (AMECA, Tecnológico de Monterrey)
10:50 – 11:30	Biodisponibilidad de proteínas: el máximo aprovechamiento de los alimentos	Dr. Everardo Mares Mares (AMECA, Instituto Tecnológico Superior de Guanajuato).
11:30 - 12:30	Mesa redonda: situación actual de la divulgación de la ciencia y tecnología de los alimentos en México	Dr. Gilber Vela Gutiérrez (AMECA, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas).
12:30 – 13:30	Toma de protesta de la Sección Estudiantil BEE-SAIA de la Universidad de Guanajuato para incorporarse a la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos A. C.	Dr. Gilber Vela Gutiérrez (AMECA, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas).





UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CONCURSO INTERUNIVERSITARIO DE INNOVACIÓN EN ALIMENTOS





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:  
JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

## CONVOCATORIA

El Departamento de Alimentos de la División de Ciencias de la Vida del Campus Irapuato-Salamanca de la Universidad de Guanajuato en conjunto con la Asociación Mexicana de Ciencia en Alimentos A.C dentro del marco de actividades de la Semana de Alimentos 2023:

### Convocan a

Estudiantes de educación superior a nivel de licenciatura que se encuentren inscritos en programas relacionados con la agroindustria (Ingeniería en alimentos, Ingeniería en Industrias Alimentarias, Biotecnología, Agroindustrial, etc.) a presentar propuestas innovadoras de alimentos saludables semiprocados o procesados.

El objetivo del concurso es proponer alimentos saludables y nutritivos, así como promover la creatividad y la innovación en el desarrollo de productos semiprocados o procesados dirigidos hacia una alimentación sostenible. A través de este concurso, se busca concientizar a la población estudiantil sobre la importancia de una producción innovadora de alimentos saludables que respete la biodiversidad y sea de bajo impacto ambiental, así mismo, contribuir a los ejes estratégicos para el cumplimiento del Objetivo 2 "Hambre Cero" y Objetivo 3 "Salud y bienestar" de la Agenda 2030 de la ONU para el Desarrollo Sostenible.





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO EN ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

### A. Bases

1. Podrán participar estudiantes de nivel licenciatura que se encuentren debidamente inscritos en el semestre o cuatrimestre vigente
2. La participación podrá ser individual o en equipo (máximo 4 personas).
3. El registro se realizará a través del enlace <https://forms.office.com/r/04mBMh3u6t>
4. Los participantes contarán con mobiliario (1 mesa y 2 sillas) y mampara para el montaje de su presentación.
5. Contarán con 10 minutos de presentación del producto y 5 minutos de preguntas y respuestas por parte del jurado calificador, el cual será integrado por especialistas en el área de innovación y desarrollo de alimentos.

### B. Parámetros de evaluación

Durante la presentación oral, los participantes deberán hacer énfasis en:

1. **Innovación y descripción de la propuesta.** Identificar y describir de manera clara y concisa el producto especificando el objetivo y el efecto positivo en el sector alimentario. Así mismo, describir en forma clara la novedad y propuesta de valor, así como la validación de sus beneficios, ventajas competitivas, contribución en la solución del problema identificado y contextualizando su aplicación para su posible posicionamiento y aceptación en el mercado.
2. **Factibilidad técnica.** Determinar los requerimientos necesarios básicos para que el producto pueda implementarse a partir de una producción escalable, considerando un diagrama de flujo de operaciones.





## INGENIERÍA EN ALIMENTOS SEMANA ACADÉMICA 2023

### FORO PROCESAMIENTO EN ALIMENTOS Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

El desarrollo del producto cumple con la normatividad nacional e internacional vigente, desde su elaboración hasta su validación para la prueba de concepto y presentación en el envasado. Así mismo, muestra el impacto en el sector estratégico en el desarrollo sostenible para una alimentación nutritiva.

3. **Modelo negocios básico (Modelo Canvas).** Determinar y crear el modelo innovador con el objetivo de generar valor para los clientes, definiendo y creando el modelo de negocio básico a través de cuatro grandes áreas (los clientes, la oferta, la infraestructura y la viabilidad económica como el costo de producción del producto y precio de venta). Puede hacer uso del anexo.
4. **Presentación y degustación del producto.** Presenta un correcto desarrollo de producto y/o prueba de concepto, que permite visualizar su escalabilidad y repetibilidad, cumpliendo con la originalidad, creatividad, y funcionalidad (viable desde el punto de vista técnico y económico). Así mismo, muestra un valor agregado significativo en comparación con las soluciones existentes, y los beneficios para los usuarios son claros y evidentes a través de la degustación del producto.

#### C. Premiación

1. Todas y todos los participantes y asesores del proyecto recibirán constancia de participación
2. Se reconocerán y premiarán los tres primeros lugares





## INGENIERÍA EN ALIMENTOS SEMANA ACADÉMICA 2023

### FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

#### D. Fechas importantes

Actividad	Fecha
1. Emisión de la convocatoria e inscripciones en línea	Lunes 11 de septiembre del 2023
1. Cierre de inscripciones en línea	Jueves 5 de octubre del 2023
1. Presentación y degustación del producto	Lunes 9 de octubre del 2023. Explanada del Edificio Blanco del Complejo 2. División de Ciencias de la Vida del Campus Irapuato-Salamanca de la Universidad de Guanajuato.
1. Premiación	Lunes 9 de octubre del 2023. Auditorio A del Complejo 2. División de Ciencias de la Vida del Campus Irapuato-Salamanca de la Universidad de Guanajuato.

#### E. Informes e inscripciones

Para mayores informes con **C. Luis Angel Frausto Díaz** al correo [la.fraustodiaz@ugto.mx](mailto:la.fraustodiaz@ugto.mx) o al teléfono 4772309893.





UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CURSO INFANTIL: ¡DESCUBRE COMO LA FERMENTACIÓN HACE MAGIA EN TU PIZZA!



# CURSO INFANTIL:

¡DESCUBRE COMO LA FERMENTACIÓN  
HACE MAGIA EN TU PIZZA!

Proyecto  
**AMECA**  
+ **CONAHCYT**



CANCHA DEPORTIVA DEL COMPLEJO 1 DE LA  
DIVISIÓN DE CIENCIAS DE LA VIDA,  
UNIVERSIDAD DE GUANAJUATO.

**IRAPUATO, GTO.**

10 DE OCTUBRE: 10 AM - 1 PM

11 DE OCTUBRE: 09 AM - 12 PM

## OBJETIVO:

CONOCER LOS PROCESOS FERMENTATIVOS  
QUE EXISTEN EN LA ELABORACIÓN DE LA  
PIZZA. ADEMÁS SE BUSCA DESPERTAR EL  
INTERÉS DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DE MÉXICO  
POR LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE  
ALIMENTOS.

**¡CURSO GRATUITO, INCLUYE  
MATERIALES E INSUMOS!**

Proyecto AMECA-CONAHCYT 317745

Difusión y divulgación de la ciencia, tecnología e innovación de  
alimentos para el desarrollo sostenible y seguridad alimentaria de  
México y el mundo.





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

## CONVOCATORIA



El curso está dirigido al público infantil y se llevara a cabo en la Cancha Deportiva del Complejo 1 de la División de Ciencias de la Vida, Universidad de Guanajuato. Irapuato, Gto. El curso es gratuito, incluye los materiales e insumos para la elaboración de la pizza. El curso se llevará en las siguientes fechas:

- 10 de octubre 2023: 10 a 13 horas
- 11 de octubre 2023: 09 a 12 horas

El objetivo del curso es conocer los procesos fermentativos que existen en la elaboración de la pizza. Además, se busca despertar el interés en las niñas y niños de México por la ciencia y tecnología de los alimentos.

Mayores informes:

**Dr. César Ozuna López**

**L. N. Vanessa Báez Gutiérrez**

[v.baezgutierrez@ugto.mx](mailto:v.baezgutierrez@ugto.mx)





UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
SEMANA ACADÉMICA 2023

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**  
JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# TALLERES



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



SEMANA ACADÉMICA 2023  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

juntos por una alimentación saludable  
y sustentable para nuestro planeta

TALLER PRÁCTICO

# CHOCOLATERÍA

INSTRUCTORA

**M.A. LETICIA PÉREZ BECERRA**

CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE  
CAPACITACIÓN ALIMENTARIA



**10 DE OCTUBRE 2023**

08:00 a 13:00 pm

Planta piloto de Alimentos, Complejo 1  
División de Ciencias de la Vida

Cupo limitado a 26 personas



UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



SEMANA ACADÉMICA 2023  
INGENIERÍA EN ALIMENTOS

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

juntos por una alimentación saludable  
y sustentable para nuestro planeta

TALLER PRÁCTICO

# CONFITERÍA

INSTRUCTORA

**M.A. LETICIA PÉREZ BECERRA**

CENTRO INTERDISCIPLINARIO DE  
CAPACITACIÓN ALIMENTARIA



**11 DE OCTUBRE 2023**

08:00 a 12:00 pm

Planta piloto de Alimentos, Complejo 1  
División de Ciencias de la Vida

Cupo limitado a 26 personas





UNIVERSIDAD DE  
GUANAJUATO



**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
SEMANA ACADÉMICA 2023

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# ACTIVIDADES RECREATIVAS Y DEPORTIVAS





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CONVOCATORIA TORNEO DE QUEMADOS



El torneo de quemados se llevará a cabo el día miércoles 11 de octubre del 2023, dentro de las instalaciones de la División de Ciencias de la Vida, en complejo 1 de 12:10 a 14:00 horas.

¡Regístrate a la brevedad!

Evento abierto a todas las carreras

Mayores informes:

Dra. Luz E. Casados Vázquez

[edith.casados@ugto.mx](mailto:edith.casados@ugto.mx)

Luis Ángel Frausto Díaz

[la.fraustodiaz@ugto.mx](mailto:la.fraustodiaz@ugto.mx)



Link de inscripción





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# TORNEO DE QUEMADOS

## BASES GENERALES

- El torneo de quemados tiene como objetivo promover el deporte en todas y todos los participantes; además de que se busca crear un ambiente de compañerismo y fortalecer la habilidad de trabajar en equipo.
- La competencia se podrá desarrollar en diferentes áreas personales y fomentará en las y los participantes valores muy importantes como fraternidad, servicio, respeto, paciencia e identidad.
- Para las y los participantes de otras carreras u otras instituciones podrán disfrutar de un tiempo de calidad y convivencia buscando formar lazos entre carreras y exhibir la forma en la que se relaciona el alumnado. Cada equipo podrá registrarse en un formulario y poniendo un capitán de equipo.
- Antes de iniciar se contará con unas actividades de calentamiento para evitar posibles complicaciones musculares o lesiones





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CONVOCATORIA TORNEO DE VOLEIBOL



El torneo de voleibol se llevará a cabo el día miércoles 11 de octubre del 2023, dentro de las instalaciones de la División de Ciencias de la Vida, en complejo 1 de 14:00 a 16:00 horas.

¡Regístrate a la brevedad!

Evento abierto a todas las carreras

Mayores informes:  
Dra. Luz E. Casados Vázquez  
[edith.casados@ugto.mx](mailto:edith.casados@ugto.mx)  
Luis Ángel Frausto Díaz  
[la.fraustodiaz@ugto.mx](mailto:la.fraustodiaz@ugto.mx)



Link de inscripción





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# TORNEO DE VOLEIBOL

## BASES GENERALES

- El torneo de voleibol tiene como objetivo promover el deporte en todas y todos los participantes; además de que se busca crear un ambiente de compañerismo y fortalecer la habilidad de trabajar en equipo.
- La competencia se podrá desarrollar en diferentes áreas personales y fomentará en las y los participantes valores muy importantes como fraternidad, servicio, respeto, paciencia e identidad.
- Para las y los participantes de otras carreras u otras instituciones podrán disfrutar de un tiempo de calidad y convivencia buscando formar lazos entre carreras y exhibir la forma en la que se relaciona el alumnado.
- Cada participante podrá registrarse en un formulario y se realizarán los equipos de manera aleatoria para promover que las distintas generaciones interactúen entre ellas.
- Antes de iniciar se contará con unas actividades de calentamiento para evitar posibles complicaciones musculares o lesiones.





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

CONVOCATORIA

# CONCURSO DE CONOCIMIENTOS “100 INGENIEROS DIJERON”



El concurso de conocimientos se llevará a cabo el día jueves 12 de octubre de 2023, dentro de las instalaciones de la División de Ciencias de la Vida en el auditorio A del complejo 2 de 10:00 a 11:30 horas.

¡Regístrate a la brevedad!

Mayores informes:  
Dra. Ma. Cristina del Rincón Castro  
[cdelrincon@ugto.mx](mailto:cdelrincon@ugto.mx)  
Dr. Everardo Mares Mares  
[e.maresmares@ugto.mx](mailto:e.maresmares@ugto.mx)



Link de inscripción





**INGENIERÍA EN ALIMENTOS**  
SEMANA ACADÉMICA 2023

**FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:**

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CONCURSO DE CONOCIMIENTOS

## BASES GENERALES

- El concurso de conocimientos es una oportunidad para estimular la participación y el trabajo en equipo entre estudiantes del programa de Ingeniería en Alimentos que se imparte en la División de Ciencias de la Vida.
- Las y los estudiantes de licenciatura podrán participar en equipos de hasta 4 personas. Las y los estudiantes que integran el equipo pueden ser de inscripción mixta y deberán comprobarlo previo al inicio de la competencia: credencial vigente de estudiante y credencial de elector. Cada equipo tendrá un representante, el cual deberá realizar la inscripción del equipo.
- Se evaluarán conocimientos de ingeniería, ciencia y tecnología de alimentos. Los equipos se enfrentarán en diferentes rondas de preguntas hasta alcanzar el mayor puntaje de acuerdo a las respuestas más populares de 100 ingenieros en alimentos.
- Se premiará a los tres primeros lugares con reconocimiento individual.





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CONVOCATORIA RALLY DEPORTIVO



El rally deportivo se llevará a cabo el día jueves 12 de octubre de 2023, dentro de las instalaciones de la División de Ciencias de la Vida, en complejo 1 y 2 de 12:00 a 14:00 horas.

¡Regístrate a la brevedad!

Mayores informes:  
Dra. Luz E. Casados Vázquez

[edith.casados@ugto.mx](mailto:edith.casados@ugto.mx)

Luis Ángel Frausto Díaz

[la.fraustodiaz@ugto.mx](mailto:la.fraustodiaz@ugto.mx)



Link de inscripción





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# RALLY DEPORTIVO

## BASES GENERALES

- El rally deportivo es una oportunidad para estimular la participación, la creatividad y la actividad física entre las y los estudiantes de las distintas carreras que imparte la División de Ciencias de la Vida.
- La competencia se podrá desarrollar en diferentes áreas personales y fomentará en las y los participantes valores muy importantes como: fraternidad, servicio, respeto, paciencia e identidad.
- Para las y los participantes de otras carreras u otras instituciones podrán disfrutar de un tiempo de calidad y convivencia buscando formar lazos entre carreras y exhibir la forma en la que se relaciona el alumnado.
- Cada participante se registrará en un formulario y podrán formar sus propios equipos mixtos (máximo de 4 personas y conformado por 2 hombres y 2 mujeres). Sin embargo, si el participante no cuenta con equipo, se le apoyará para incorporarse a alguno. Lo importante es la convivencia.
- Antes de iniciar se contará con unas actividades de calentamiento para evitar posibles complicaciones musculares o lesiones.





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

CONVOCATORIA

**COLECTA DE VÍVERES**  
EN APOYO A LA FUNDACIÓN ALUCCA



La colecta se llevará a cabo del día lunes 14 de septiembre al viernes 13 de octubre del 2023, dentro de las instalaciones de la División de Ciencias de la Vida, en la planta piloto del complejo 2 de 09:00 a 13:00 horas.

Mayores informes:  
**Emily Anaid Rizo Muñoz**  
ea.rizomunoz@ugto.mx





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:  
JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# COLECTA DE VÍVERES

## BASES GENERALES

- La Licenciatura en Ingeniería en Alimentos convoca a la colecta de víveres para comunidades de escasos recursos.
- La entrega será el día viernes 13 de octubre por parte de nuestro Comité de organización de la semana de alimentos.

### ¿Qué artículos puedo llevar?

- Alimentos enlatados como frijoles, atún, sardinas, chiles, verduras, frutas.
- Artículos de higiene personal: Jabón, shampoo, papel higiénico.
- Por cada 5 artículos o más, se otorgarán 6 créditos





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# CONVOCATORIA TALENTO ARTÍSTICO



El concurso de talentos se llevará a cabo el día viernes 13 de octubre de 2023, dentro de las instalaciones de la División de Ciencias de la Vida en la explanada del complejo 2 de 12:00 a 14:00 horas.

¡Registro abierto a todas las carreras!

Mayores informes:  
Dra. Ma. Cristina del Rincón Castro  
[cdelrincon@ugto.mx](mailto:cdelrincon@ugto.mx)



Link de inscripción





INGENIERÍA EN ALIMENTOS  
SEMANA ACADÉMICA 2023

FORO PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS  
Y NUTRICIÓN:

JUNTOS POR UNA ALIMENTACIÓN  
SALUDABLE Y SUSTENTABLE PARA  
NUESTRO PLANETA

# TALENTO ARTÍSTICO

## BASES GENERALES

- La competencia se podrá desarrollar en diferentes áreas artísticas: música, baile, arte visual, arte teatral y circense. Estas se subdividen en interpretación solista y de banda, acrobacia, malabarismo, imitación, actuación y comediante y baile libre.
- Para las y los participantes con pintura, dibujo y/o fotografía se realizará el concurso a manera de exposición de galería.
- Cada participante podrá registrarse en una sola categoría y hará efectiva su postulación entregando sus datos correspondientes, así como su material de apoyo al encargado del registro.
- El jurado estará conformado por profesionales de las artes involucradas, pudiendo ser o no profesoras y profesores de la División. El jurado será el encargado de seleccionar a las y los participantes y determinar quiénes son los participantes acreedores al “primer, segundo y tercer lugar”. Sus decisiones serán inapelables.

