

LUNES 05 OCT

TALLERES DÍA 1

9:00 - 12:00



Elaboración de Hidromiel y Melomiel

c. Katherine Franco e Ignacio Pantoja

Lab. de Alimentos 1

9:00 - 12:00



Taller de Confitería

c. Andrea Flores, Shoenstatt Bermúdez y Karol López

Lab. de Alimentos 2

MARTES 06 OCT

TALLERES DÍA 2

9:00 - 12:00



Refrescos probióticos

c. Daniela Villarreal

Lab. de Alimentos 1

9:00 - 12:00



Elaboración de Brownies

c. Gabriela Torres y Desssiré Solís

Lab. de Alimentos 2

MIÉRCOLES 07 OCT

AUDITORIO DÍA 1

9:30 - 10:00

Ceremonia de Inauguración de CUALTIA 2026.

10:00 - 10:45

“Análisis Predictivo del Riesgo de Hipertensión en Adultos Mexicanos Basados en Indicadores Nutricionales y Calóricos”

Dr. Héctor Alejandro Acuña Cid, UPIIZ-IPN.

10:45 - 11:30

“De la Tesis al Mercado: Transformando la Investigación en Alimentos en *Startups* Exitosas”

M. en DPA. Miguel Martínez Rodríguez, UAZ.

11:30 -12:15

Actividad Cultural: Solo de Violín

Nidia Llamas

12:15 -12:45

Coffee Break

12:45 - 13:30

“Alimentos Funcionales”

Dra. Milagros Faridy Juárez Cháirez, UAZ.

13:30 - 14:15

“¿Desperdicio u Oportunidad? Innovación Tecnológica para Transformar Alimentos Subóptimos en Productos de Valor”

Dra. Blanca Isabel Sánchez Toledano, INIFAP Zac.

14:15 - 15:00

“Residuos Agroindustriales y la Economía Circular, Cómo Vender la Basura”

Dr. Oscar Manuel Rodríguez Narváez, CIATEC, León, Gto.

JUEVES 08 OCT

AUDITORIO DÍA 2

9:00 - 9:45

“De Residuo a Alimento: Economía Circular y Nutrición”

Dra. Anayancin Acuña Ruiz, UAZ.

9:45 - 10:30

“Aplicación de la Nutrigenética y la Nutrigenómica para una Nutrición Personalizada”

Dra. Ana Gabriela Galicia Rodríguez, UAZ

10:30 - 11:15

Actividad Cultural: Exposición de Tallado en Madera y Cartonería

Marcos Rodríguez/Rubí Hernández

11:15 - 11:45

Coffee Break

11:45 - 12:30

“Marketing en PyMES de Alimentos”

Ing. Carlos Antonio Alvarado Arteaga, MANGO, Agencia Creativa.

12:30 - 13:30

Mesa Redonda

“Innovar para Emprender: El Futuro de la Ingeniería en la Industria Alimentaria Local”

Moderador:

13:30- 14:15

“Del Negocio Propio al Propósito Vital”

Lic. Cyndi González Navarro, Seguros Monterrey, New York Life.

VIERNES 09 OCT

AUDITORIO DÍA 3

9:00 - 9:45

“Cinco Lecciones que Aprendí Resolviendo Problemas Reales”

Ing. Miguel Ulises Rodríguez Mercado, NatureSweet, Jalisco.

9:45 - 10:30

“Importancia de la Aplicación de los Sistemas HACCP en el Sector Agroalimentario”

Dr. Marcos Francisco Hernández Robles, ENCB-IPN.

10:30 - 11:15

Actividad Cultural:

11:15 - 11:45

Coffee Break

11:45 - 12:30

“Caracterización del Dominio Carboxilo Terminal de la GTPasa de Bucle GPN Npa3 en *Saccharomyces cerevisiae*”

Dr. Manuel de Jesús Ochoa Valdez, UASLP.

12:30- 13:15

“Ozempic y nutrición”

Dr. Carlos Rojas García, Clinubelle, Veracruz.

13:15-14:00

“Bebidas Fermentadas como Fuente de Probióticos”

Dr. José Rodolfo Velázquez Martínez, UJAT.

14:00 - 14:30

Clausura.