



**8° CONGRESO  
INTERNACIONAL  
DE NIXTAMALIZACIÓN  
DEL ALMIDÓN A LA TORTILLA  
21 AL 23 DE OCTUBRE DE 2019**



## PROGRAMA DE CURSOS POSTCONGRESO

### 1. Curso teórico-práctico de determinación de tamaño de partícula y masa molecular

#### Theoretical-practical Course: Particle size determination and molecular mass

General Coordinator: I.B.Q. Valeria Gómez Murcia (Anton Paar) y Q. Rosario Espinoza Melendez

[valeria.gomez@anton-paar.com](mailto:valeria.gomez@anton-paar.com) cel. 5585671023

JUEVES 24 DE OCTUBRE DE 2019		
Registro 8-9 a.m.		
HORA	TEMA	Lugar
9:00 10:00	Introducción y generalidades del tamaño de partícula y su importancia	Sala A1 CAC UNAM
11:00	<b>Coffee break</b>	
11:30 14:00	Ejemplos, aplicaciones, teoría del tamaño de partícula y masa molecular, principios de medición de los equipos	Sala A1 CAC UNAM
14:00 16:00	<b>Lunch</b>	
16:00 18:00	<b>Práctica: Mediciones de tamaño de partícula y masa molecular con el equipo de Anton Paar</b>	Lab. Biocerámicos CFATA UNAM

Correo: [nixtamalizacion2019@gmail.com](mailto:nixtamalizacion2019@gmail.com)

Tel. (52)(442) 2381168 y Tel (52) 56234168





**8° CONGRESO  
INTERNACIONAL  
DE NIXTAMALIZACIÓN  
DEL ALMIDÓN A LA TORTILLA  
21 AL 23 DE OCTUBRE DE 2019**



## 2. Curso teórico-práctico: Evaluación sensorial de productos nixtamalizados

### Theoretical-practical Course: Sensory evaluation of nixtamalized products

General Coordinators: Dra. Maria de Luz Reyes Vega y Dra. Marcela Gaytán Martínez

UAQ

luzrega@icloud.com 442-3229484

<b>JUEVES 24 DE OCTUBRE DE 2019</b>		
<b>Registration/ Registro 8-9 h</b>		
<b>HORA</b>	<b>TEMA</b>	<b>Lugar</b>
9:00 10:00	Principios sobre la evaluación sensorial	Sala AV1 CFATA
10:00 11:00	Características sensoriales de los productos nixtamalizados (PN)	
11:00 11:30	<b>Coffee break</b>	
11:30 13:00	Métodos sensoriales e instrumentales para evaluar textura en los PN	Sala AV1 CFATA
13:00 14:30	<b>Lunch</b>	
14:30 16:00	<b>Práctica: Prueba de nivel de agrado para tortilla de maíz</b>	Sala AV1 CFATA
16:00 18:00	<b>Práctica: Evaluación descriptiva de tostadas de maíz</b>	

Correo: nixtamalizacion2019@gmail.com

Tel. (52)(442) 2381168 y Tel (52) 56234168





**8° CONGRESO  
INTERNACIONAL  
DE NIXTAMALIZACIÓN  
DEL ALMIDÓN A LA TORTILLA**  
21 AL 23 DE OCTUBRE DE 2019



### 3. Curso teórico-práctico: Reología de almidones, harinas, tortillas y cereales

### Theoretical-practical Course: Rheology of starches, flours, tortillas and cereals

*General Coordinator: Dra. Brenda Lidia Contreras Jiménez e*

*Ing. Angélica Hernando*

[brendalidiacontreras@gmail.com](mailto:brendalidiacontreras@gmail.com) 442-2067755

VIERNES 25 DE OCTUBRE DE 2019		
Registro 8-9 a.m.		
HORA	TEMA	Lugar
9:00 10:00	Introducción a la reología	Por definir Aula CFATA
11:00	<b>Coffee break</b>	
11:30 14:00	Ejemplos, aplicaciones, teoría matemática de la reología, principio del equipo, aplicaciones prácticas y reales en productos de almidón, cereales, tortillas	Por definir aula CFATA
14:00 15:30	<b>Lunch</b>	
15:30 18:30	<b>Prácticas:</b>  <b>Mediciones de viscosidad relativa en el equipo Anton Paar MCR-102</b>  <b>Mediciones de curva de flujo en masas nixtamalizadas</b>  <b>Mediciones oscilatorias en masas nixtamalizadas</b>	<b>Lab.</b> <b>Alimentos</b> <b>1</b> <b>CFATA</b>

Correo: [nixtamalizacion2019@gmail.com](mailto:nixtamalizacion2019@gmail.com)

Tel. (52)(442) 2381168 y Tel (52) 56234168

