

Universidad Autónoma de San Luis Potosí
Coordinación Académica Región Huasteca Sur

19ª Semana Nacional De Ciencia y Tecnología

3ª Jornadas de Ciencia

INFORME

CONCURSO ALIMENTOS PROCESADOS
Colegio de Estudios Científicos y Tecnológicos del Estado de S.L.P., Plantel VII, Chapulhuacanito
ELABORACIÓN DE UN MAZAPÁN CON MIEL
Samuel Hernández Hernández
Iram Abner Hernández Hernández
Yessica Ascencio García
Yajaira Margarita Orta Hernández
ING. AGROINDUSTRIAL
Elaboración de una barra de elote con plátano costillo (<i>Musa Sapientum</i>)
Eduardo Hernández Ángeles
Víctor Eduardo Rodríguez Chávez
Enriquecimiento de una tortilla de maíz con plátano inmaduro
Eduardo Gonzales Flores
Elaboración de una mermelada de Nopal
Saúl Jhonatan Matías Bartolo
Héctor Jesús Rodríguez Azuara
Juan Antonio Sánchez Morquecho
Elaboración de una mermelada a base de manzana y chile piquín
José Carlos Arellanos Ortega
Omar Correa Almendarez
Jorge Luis Pérez Rodríguez
Elaboración de un alimento tipo hot cake a base de calabaza
Arturo Fernández Martínez
Jonatan Manases Nepomuceno Salazar
Emmanuel Rodríguez Martínez
Papilla para bebe a base de plátano y piña
José Salvador Gámez Villegas,
Pedro de Jesús López Hernández
Erick Galván Sánchez
Elaboración de una mermelada de coco
Xochiquetzal Castillo Zuniga
Alma Xochitl Cervantes Campos
Xochitl Anahi Quezada Vargas.

Elaboración de una mermelada con sabor picoso
Francisco Isabel Rodríguez Castillo
ING. MECÁNICA
Xucolat
Elidh de Jesús Hipólito Álvarez
Gabriel Marín Meza
Julio César Chávez Reynoso
JURADOS
Mtra. Martha Ranauro García
Mtra. Alejandra Altamirano Rangel
Lic. en BQ Carlos Román Vega
Mtro. Jesús Pulido Castañón
ORGANIZADORES
Dr. Vicente Espinosa Solis
Dra. Carmen del Pilar Suarez Rodriguez
Mtro. Marco Antonio Perez Orta

Fecha: miércoles 24 de octubre del 2012, de 9:00 a 13:00 horas.

Lugar: Coordinación Académica Región Huasteca Sur

Mecánica del evento

1. Los alumnos registraron sus trabajos con la entrega de un documento en extenso siguiendo los lineamientos presentados en la convocatoria)
2. Se montaron en los espacios asignados por el comité organizador los productos a presentarse.
3. Los jurados luego de haberseles entregado los formatos de evaluación y explicado la mecánica se dispusieron a evaluar a los participantes.
4. Al finalizar la revisión de los jurados se hizo una discusión en secreto para seleccionar a los alumnos ganadores.
5. Se publicaron los resultados en el auditorio de la Coordinación a las 13:00 horas y se entregaron los premios y constancias a jurados, participantes y ganadores.

Conclusiones:

Los alumnos estuvieron entusiasmados en su participación y comentaron que el año siguiente desarrollarían un mejor producto. Agradecemos el interés y apoyo de los participantes y esperamos una participación mas nutrida de instituciones ajenas a la coordinación.

Ganadores:

Primer lugar: Xucolat



Segundo lugar: Elaboración de un mazapán con miel



Tercer lugar: Elaboración de una mermelada de Nopal



FIRMA DE RECIBIDO DE LOS PREMIOS DEL CONCURSO

Acepto haber recibido el premio del
Primer concurso de alimentos



Premio: Reproductor MP3

Xucolat
Elidh de Jesús Hipólito Álvarez
Gabriel Marín Meza
Julio César Chávez Reynoso

Premio: Calculadora Científica

ELABORACIÓN DE UN MAZAPAN CON MIEL
Samuel Hernández Hernández
Iram Abner Hernández Hernández
Yessica Ascencio García
Yajaira Margarita Orta Hernández

Premio: Memoria USB

Elaboración de una mermelada de Nopal
Saúl Jhonatan Matías Bartolo
Héctor Jesús Rodríguez Azuara
Juan Antonio Sánchez Morquecho