

THUESDAY 24 OCTOBER, 2019 - SCHOOL

General Coordinator: I.B.Q. Valeria Gómez Murcia (Anton Paar)

valeria.gomez@anton-paar.com cel. 5585671023

Aula: Laboratorio de Biocerámicos, CFATA-UNAM

8-9 am	Registration – Enrolment
9-11 am	<p>Theoretical-practical Course: Particle size determination and molecular mass</p> <p>Curso teórico-práctico: Determinación de tamaño de partícula y masa molecular</p> <p><i>Anton Paar</i></p>
11- 11:20 am	Coffee break
11:20-1:20 pm	<p>Theoretical-practical Course: Particle size determination and molecular mass</p> <p>Curso teórico-práctico: Determinación de tamaño de partícula y masa molecular</p> <p><i>Anton Para</i></p>

General Coordinator: Dra. Maria de Luz Reyes Vega (UAQ)

luzrega@icloud.com, cel. 442-3229484

Aula: Aula: Por definir (CFATA, UNAM)

8-9 am	Registration – Enrolment
9-11 am	<p>Theoretical-practical Course: Sensory evaluation of nixtamalized products</p> <p>Curso Teórico-Práctico de Evaluación Sensorial de Productos Nixtamalizados</p> <p><i>UAQ</i></p>





11- 11:20 am	Coffee break
11:20-1:20 pm	<p>Theoretical-practical Course: Sensory evaluation of nixtamalized products</p> <p>Curso Teórico-Práctico de Evaluación Sensorial de Productos Nixtamalizados</p> <p>UAQ</p>

General Coordinators: Dra. Brenda Lidia Contreras Jiménez (CFATA-UNAM)

Ing. Guillermo Saenz, (Anton Paar)

brendalidiacontreras@gmail.com cel. 442-2067755

Aula: Por definir (CFATA, UNAM)

2:00-3:00 pm	Registration – Enrolment
3-5 pm	<p>Theoretical-practical Course: Rheology of starch, flours, and tortillas, and cereals</p> <p>Curso Teórico-práctico: Reología de almidón, harinas, tortillas y cereales</p> <p>UNAM-Anton Paar</p>
5-5:20 pm	Coffee break
5:20-7:20pm	<p>Theoretical-practical Course: Rheology of starch, flours, and tortillas, and cereals</p> <p>Curso Teórico-práctico: Reología de almidón, harinas, tortillas y cereales</p> <p>UNAM-Anton Paar</p>





FRIDAY 25 OCTOBER, 2019 - SCHOOL

General Coordinator:

Valeria Gómez Murcia, Anton Paar

valeria.gomez@anton-paar.com 5585671023

Aula: Laboratorio de Biocerámicos, (CFATA-UNAM)

8-9 am	Registration – Enrolment
9-11 am	<p>Theoretical-practical Course: Particle size determination and molecular mass</p> <p>Curso teórico-práctico: Determinación de tamaño de partícula y masa molecular</p> <p><i>Anton Paar</i></p>
11- 11:20 am	Coffee break
11:20-1:20 pm	<p>Theoretical-practical Course: Particle size determination and molecular mass</p> <p>Curso teórico-práctico: Determinación de tamaño de partícula y masa molecular</p> <p><i>Anton Paar</i></p>

General Coordinator: Dra. Maria de Luz Reyes Vega

Nombre del ponente, UAQ

luzrega@icloud.com 442-3229484

Aula: To define

8-9 am	Registration – Enrolment
9-11 am	<p>Theoretical-practical Course: Sensory evaluation of nixtamalized products</p> <p>Curso Teórico-Práctico de Evaluación Sensorial de Productos Nixtamalizados</p> <p><i>UAQ</i></p>





11- 11:20 am	Coffee break
11:20-1:20 pm	Theoretical-practical Course: Sensory evaluation of nixtamalized products Curso Teórico-Práctico de Evaluación Sensorial de Productos Nixtamalizados <i>UAQ</i>

General Coordinator: Dra. Brenda Lidia Contreras Jiménez

Ing. Guillermo Saenz, Anton Paar

brendalidiacontreras@gmail.com 442-2067755

Aula: Laboratorio Alimentos 1 (CFATA-UNAM)

2:00-3:00 pm	Registration – Enrolment
3-5 pm	Theoretical-practical Course: Rheology of starch, flours, tortillas, and cereals Curso Teórico-práctico: Reología de almidón, harinas, tortillas y cereales <i>UNAM- Anton Para</i>
5-5:20 pm	Coffee break
5:20-7:20pm	Theoretical-practical Course: Rheology of starch, flours, and tortillas, and cereals Curso Teórico-práctico: Reología de almidón, harinas, tortillas y cereales <i>UNAM- Anton Paar</i>

