

[Inicio](#) > Debatirán sobre los retos que tiene México para aprovechar su energía solar

Debatirán sobre los retos que tiene México para aprovechar su energía solar

UdeG será sede, del 6 al 10 de noviembre, del IV Congreso Iberoamericano de Secado, Cocción y Refrigeración de Alimentos

En México se pierde 34.6 por ciento de la producción nacional de alimentos, cifra suficiente para alimentar a una población de 7.4 millones de habitantes en pobreza extrema y vulnerabilidad alimentaria.

Así lo informó el Rector del [Centro Universitario del Norte \(CUNorte\)](#), [1] doctor Uriel Nuño Gutiérrez, durante una rueda de prensa en la que se dieron a conocer los detalles del IV Congreso Iberoamericano de Secado, Cocción y Refrigeración de Alimentos, del que será sede la Universidad de Guadalajara (UdeG) del 6 al 10 de noviembre del presente año y que reunirá, en talleres y conferencias, a los sectores académico, productivo, industrial y social en formatos presencial y virtual.

“Estos desperdicios generan adicionalmente emisiones de gases de efecto invernadero que equivalen al dióxido de carbono que producen 15.7 millones de automóviles, aunándose al problema de la escasez de recursos energéticos convencionales, necesarios para la transformación y posterior conservación de los alimentos. México cuenta con importantes fuentes de energías renovables, donde destaca la solar”, apuntó.

La Rectora del [Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias \(CUCBA\)](#) [2], doctora Graciela Gudiño Cabrera, dijo que la energía solar es fundamental en el desarrollo sostenible de un país.

“En el caso de los alimentos, es muy importante utilizar estas energías porque el alimento no pierde sus propiedades, vitaminas, aspectos nutricionales, antioxidantes, que son saludables para la población, y además abaratan los costos porque se puede consumir en épocas que no son de temporada”, declaró.

La Directora de la División de Tecnologías para la Integración Ciber-humana, del [Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías \(CUCEI\)](#), [3] doctora Alma Yolanda Alanís García, recordó que desde los inicios de la humanidad ha existido la conciencia de la importancia del Sol y la energía que envía.

“En las últimas décadas la energía fotovoltaica ha incrementado mucho, tanto en aplicaciones tradicionales y en otros usos no tan tradicionales pero igual de importantes, como el secado directo de alimento con la energía solar y que con la tecnología se hace de forma eficiente. México tiene la gran virtud de tener elevados niveles de radiación solar y un gran porcentaje de esa energía no se utiliza, por lo que tenemos aún muchos retos”, indicó.

El Director de la División de Ingenierías e Innovación Tecnológica, del Centro Universitario de Tonalá (CUTonalá), maestro César Ernesto González Coronado, explicó que uno de los objetivos del congreso es crear un espacio para dar a conocer el avance científico, tecnológico e innovador de las tecnologías de secado solar y cocción de alimentos, llevados a cabo en los ámbitos nacional e internacional.

“Promover el intercambio de experiencias entre colegas de diferentes instituciones de educación superior, centros de investigación y el sector productivo en las diferentes áreas de las ciencias aplicadas a las tecnologías para la conservación de alimentos, así como analizar el potencial de participación de estas tecnologías en los programas nacionales e internacionales de fomento a la generación de industrias agrícolas, pecuarias y pesqueras”, compartió.

El Director de la División de Desarrollo Tecnológico e Ingenierías, del Centro Universitario de Tlajomulco (CUTlajomulco), doctor Carlos Jesahel Vega Gómez, indicó que durante el congreso se impartirán algunos cursos en diferentes sedes, tales como: “Secado solar de alimentos”, “Cocción solar de alimentos” y “Refrigeración solar de alimentos”, en el CUTonalá.

“Principios y diseños fotónicos para la cocción solar”, en el CUCEI; “Aceites esenciales con cocina solar”, en el CUNorte; “Comparación de secado solar, liofilizado y microondas para la eficiencia de conservación de nutrientes en alimentos”, en el CUCBA y “Las niñas y niños, la energía solar y la conservación de alimentos, en el CUTlajomulco.

Además, se llevará a cabo un concurso de dibujo infantil y uno juvenil de proyectos, cuyas convocatorias se darán a conocer próximamente

El costo del congreso y taller virtual para el público en general será de 700 pesos, para académicos e investigadores de 600 y para estudiantes, 350 pesos; mientras que los costos de forma presencial serán de 2 mil 500 pesos, dos mil pesos y mil pesos, respectivamente. Mayor información en el sitio

<https://consycsa.aseerca.org/> [4]

Atentamente

“Piensa y Trabaja”

“2023, Año del fomento a la formación integral con una Red de Centros y Sistemas Multitemáticos”

Guadalajara, Jalisco, 28 de junio de 2023

Texto: Laura Sepúlveda

Fotografía: Gustavo Alfonso

Etiquetas:

[Uriel Nuño Gutiérrez](#) [5]

[Graciela Gudiño Cabrera](#) [6]

URL Fuente:

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/debatiran-sobre-los-retos-que-tiene-mexico-para-aprovechar-su-energia-solar>

Links

[1] <https://cunorte.udg.mx/>

[2] <http://www.cucba.udg.mx/>

[3] <http://www.cucei.udg.mx/>

[4] <https://consycsa.aseerca.org/>

[5] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/uriel-nuno-gutierrez>

[6] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/graciela-gudino-cabrera>