

## **4º Congreso Iberoamericano de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de los Alimentos**

**Fecha:**

Lun, 06 Nov 2023 - 00:00 a Vie, 10 Nov 2023 - 23:00

**Sede:**

Consulta el Programa

**Invitan:**

Centro Universitario de Tonalá

**Dirigido a académicos, estudiantes, productores agrícolas, pecuarios y pesqueros, industriales de alimentos, organismos gubernamentales, así como público en general.**

**ACTIVIDADES Y EVENTOS DEL 8 AL 10 DE NOVIEMBRE. SEDE: UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA Y CENTRO UNIVERSITARIO DE TONALÁ.**

- Conferencias magistrales.
- Sesiones orales.
- Posters.
- Mesa redonda.
- Concurso infantil.
- Concurso de proyectos.

**CURSOS Y TALLERES 6 Y 7 DE NOVIEMBRE:**

**CUTonalá:**

- Secado solar de alimentos.
- Cocción solar de alimentos.
- Refrigeración solar de alimentos.

**CUCEI:**

-Principios y diseños fotónicos para la cocción solar.

**CUNorte:**

-Extracción de aceites esenciales con cocina solar.

**CUCBA:**

-Secado solar, liofilizado y microondas para la eficiencia de conservación de nutrientes en alimentos.

**CUTlajomulco:**

-Los niños, el sol y los alimentos.

**Consulta el programa de actividades en:**

<https://consycsa.aseerca.org/> [1]

**Más información en:**

[contacto@aseerca.org](mailto:contacto@aseerca.org) [2]

**Tipo de evento:**

[Actividad general](#) [3]

---

**URL Fuente:**

<https://www.comsoc.udg.mx/cartelera-udeg/4o-congreso-iberoamericano-de-secado-coccion-y-refrigeracion-solar-de-los-alimentos?page=13>

**Links**

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

[2] <mailto:contacto@aseerca.org>

[3] <https://www.comsoc.udg.mx/tipo-de-evento/actividad-general>