

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 [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=5>

Links

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

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

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