Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

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://comsoc.udg.mx/cartelera-udeg/4o-congreso-iberoamericano-de-secado-coccion-y-refrigeracion-solar-de-los-alimentos?amp%3Bheight=400px&amp%3Binline=true&width=600px

Links
[1] https://consycsa.aseerca.org/
[2] mailto:contacto@aseerca.org
[3] https://comsoc.udg.mx/tipo-de-evento/actividad-general