



1º Congreso Nacional en Biotecnología, Innovación y Calidad Alimentaria

22 al 26 MARZO 2021

EVENTOS

Entrada Libre

- Conferencias
- Conferencias Magistrales
- Sesiones de carteles

Para mayor información comunicarse a los correos: victor.ocano@unison.mx o jhovanna.perez@unison.mx

CURSOS

Cuota de Recuperación de Inscripción

1. Conceptos básicos para el desarrollo de nuevos productos. 20h.
2. Fundamentos moleculares y tecnológicos en la elaboración de quesos. 20h.
3. Obtención de aguardiente a partir de un fermento de zarzamora. 10h
4. Uso de aditivos alimentarios en la industrialización de alimentos. 10h
5. Determinación de vida de anaquel en alimentos. 20h



"El saber de mis hijos hará mi grandeza"



<https://zoom.us/j/96150729302?pwd=NK1HQWdXODBIVXpBTmhuYTI3cUdnUT09>

ID: 961 5072 9302

Código de acceso: 449801



DELTAH
Por una Cultura Científica