



# 3<sup>er</sup>

## Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos

### CONVOCATORIA

El Centro de Investigación en Materiales Avanzados S.C., la Universidad de Guadalajara, el Instituto de Energías Renovables de la Universidad Nacional Autónoma de México, la Facultad de Ingeniería de la Universidad Autónoma de Campeche, la Universidad Autónoma de la Ciudad de México y la Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Azcapotzalco

#### INVITAN A

Académicos, estudiantes, productores agrícolas, pecuarios y pesqueros, industriales de alimentos, dependencias de gobierno, así como público en general a participar en el **3<sup>er</sup> Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos**, a efectuarse del **21 al 25 de noviembre de 2022** en su modalidad híbrida (presencial y virtual).

La conservación, preservación y procesamiento de alimentos forma parte de una bien estructurada cadena alimentaria, en donde el secado, la cocción y la refrigeración son tecnologías ampliamente utilizadas, que contribuyen a la seguridad y al abasto alimentario. En este sentido la integración de la energía solar en los procesos industriales, permitirá obtener un sustancial ahorro de energía con un mínimo impacto ambiental, coadyuvando al desarrollo económico y social de las zonas rurales, así como al cumplimiento de los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS).

El 3<sup>er</sup> Congreso Nacional de Secado y Cocción Solar de Alimentos, tiene por objetivo crear un espacio para dar a conocer el avance científico, tecnológico e innovador de las tecnologías de secado, cocción y refrigeración solar de alimentos, llevados a cabo a nivel nacional e Iberoamericano. Promover el intercambio de experiencias, y analizar el potencial de participación generalizada de estas tecnologías en los programas nacionales e internacionales estratégicos de fomento a la generación de industrias agrícolas, pecuarias y pesqueras.

Para participar en el 3<sup>er</sup> Congreso Nacional de Secado y Cocción Solar de Alimentos, se deberán **seguir las bases de la convocatoria y cumplir con las fechas establecidas**. Se tendrán las siguientes actividades: cursos-talleres de eficiencia energética, secado, cocción y refrigeración solar de alimentos, conferencias magistrales, una mesa redonda, sesiones de carteles y presentaciones orales, un concurso de dibujo infantil y de fotografía y video alusivos a la temática del congreso.





# 3<sup>er</sup>

## Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos

### ¿Cómo puedo participar?

Podrás participar en múltiples actividades, y de diferentes maneras. Si únicamente te interesa asistir como oyente a las presentaciones, y conferencias magistrales, tu participación será como asistente. Si deseas presentar algún trabajo en el programa científico técnico ya sea como presentación oral o cartel, tu participación será como presentador de artículo. Conoce las bases para cada modalidad a continuación.

### BASES

1. Podrán participar todas las personas que realicen el proceso de registro al 3<sup>er</sup> Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos, como se indica en <https://consycsa.ier.unam.mx/registro> dentro de las fechas establecidas.
2. Deberán registrar su pago dentro de las fechas establecidas

#### Presentador de artículo

- Si deseas participar con la presentación de algún trabajo para el programa científico técnico en el registro deberás seleccionar tu modalidad de asistencia como **presentador de artículo**.
- Las modalidades de participación son:
  - Oral
  - Cartel
- La modalidad de participación (oral o cartel) estará sujeta a la decisión del Comité Técnico al haber un número limitado de presentaciones orales.
- Para la presentación de trabajos se deberá escribir un resumen con una extensión máxima de **250 palabras** dentro del formulario de registro.
- Una vez aceptado el resumen, el artículo en extenso deberá de enviarse de acuerdo con el formato establecido.
- **IMPORTANTE:** AQUELLOS TRABAJOS QUE NO HAYAN PAGADO SU INSCRIPCIÓN ANTES DEL **11 DE NOVIEMBRE DE 2022**, NO SE PUBLICARÁN EN LAS MEMORIAS NI PROGRAMARÁ EN EL EVENTO.

#### Presentación Oral

- La presentación oral debe seguir el formato establecido en la página del evento.
- La presentación oral tendrá una duración máxima de **15 minutos**, más 5 minutos de preguntas y comentarios dirigidos a los panelistas.





# 3<sup>er</sup>

## Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos

- Una vez aceptado el trabajo en la modalidad de presentación oral, el Comité Organizador asignará una fecha y hora definida para su exposición. Se solicitará que los ponentes que participen de manera virtual estén conectados al menos 15 minutos previos a su presentación para evitar contratiempos.

### Presentación de carteles

- La presentación de cartel tendrá una duración máxima de **5 minutos**, más 5 minutos de preguntas y comentarios dirigidos a los panelistas.
- Los carteles deberán elaborarse de acuerdo con el formato y tamaño establecidos.
- Una vez aceptado el trabajo en la modalidad de presentación de cartel, el Comité Científico Organizador asignará una fecha y hora para la exposición del cartel en la plataforma virtual.

### **Talleres**

Dentro del marco del 3<sup>er</sup> Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos se llevarán a cabo cuatro diferentes Cursos-Talleres dirigidos a estudiantes, académicos y público en general: Eficiencia Energética, Secado Solar, Cocción Solar y Refrigeración Solar. Estos Cursos-Talleres se llevarán a cabo el 21 y 22 de noviembre de 2022.

Para participar es necesario registrarse en el taller y realizar su pago antes del 11 de noviembre.

### **Concurso de dibujo infantil y fotografía y video**

Revisa las bases del concurso en la página del evento.

### **Fechas límite**

**Registro y envío de resúmenes:** del 2 de mayo al 1 de julio de 2022.

**Notificación de aceptación:** 4 al 8 de julio de 2022.

**Recepción de trabajo en extenso:** 25 de septiembre de 2022.

**Envío de correcciones:** 14 de octubre de 2022.





# 3<sup>er</sup>

## Congreso Nacional de Secado, Cocción y Refrigeración Solar de Alimentos

**Recepción de trabajo final y presentaciones:** 28 de octubre de 2022.

**Recepción de pagos:** 18 de julio a 11 de noviembre de 2022

### Costos

	Congreso VIRTUAL	Congreso PRESENCIAL
Público en general	\$3,500	\$5,000
Académicos	\$3,000	\$4,500
Estudiantes	\$1,500	\$2,500

	Taller VIRTUAL	Taller PRESENCIAL
Público en general	\$700	\$1,200
Académicos	\$600	\$1,100
Estudiantes	\$350	\$750

El **pago de inscripción al congreso tanto virtual como presencial**, incluye la participación a uno de los cursos ofertados, constancias de participación del congreso y taller, y la publicación de su trabajo en las memorias del congreso. El pago del **congreso presencial**, incluye la comida y coffee break de los días del taller y congreso, cóctel de bienvenida y cena de gala.

**Únicamente taller:** Incluye la inscripción a un taller, material del taller y constancia de participación. El pago del **taller presencial**, incluye la comida y coffee break de los días del taller.

**\*\*Todos los costos incluyen IVA\*\***

Toda la comunicación del evento y envío de archivos se dará a través de la página de internet. Para resolver dudas específicas, por favor escribir a [consycsa@ier.unam.mx](mailto:consycsa@ier.unam.mx)





3<sup>er</sup>

**Congreso Nacional de Secado,  
Cocción y Refrigeración Solar  
de Alimentos**

**Comité Organizador**

Dr. Erick César López Vidaña  
CONACYT - Centro de Investigación en Materiales Avanzados S.C.

Dra. Beatriz Castillo Téllez  
Responsable de la Universidad de Guadalajara

Dra. Margarita Castillo Téllez  
Responsable de la Universidad Autónoma de Campeche

Dr. Octavio García Valladares  
Responsable del Instituto de Energías Renovables - UNAM

Dr. Rubén J. Dorantes Rodríguez  
Responsable de la Universidad Autónoma Metropolitana, UAM - Azcapotzalco

Dr. Eduardo A. Rincón Mejía  
Responsable de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México

Dr. Isaac Pilatowsky Figueroa  
Investigador invitado  
Centro de Investigación en Ingeniería y Ciencias Aplicadas - CIICAP  
Universidad Autónoma del Estado de Morelos

Dr. Alfredo Domínguez Niño  
Dr. Wilfrido Rivera Gómez Franco  
Ing. Ana Lilia César Munguía  
Instituto de Energías Renovables - UNAM

**Para más información**

<https://consydsa.ier.unam.mx>

Atentamente

Comité Organizador del Congreso Nacional de Secado y Cocción Solar de Alimentos  
CoNSyCSA 2022

