



# 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



<https://zoom.us/j/96150729302?pwd=Nk1HQWdXODBiVXpBTmhuYTI3cUdnUT09>

ID: 961 5072 9302

Código de acceso: 449801



**DELFIN**  
Por una Cultura Científica