



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ciencias Básicas / Departamento de Farmacobiología
XX Congreso Internacional sobre Inocuidad de Alimentos y XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos
XXXV Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos

OPORTUNIDAD DE STAND

Experimente el poder dar a conocer sus productos y sumarse en el XX CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y XXXV REUNIÓN NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA, HIGIENE Y TOXICOLOGÍA DE ALIMENTOS

SEDE: Hotel Krystal Grand Nuevo Vallarta - All Inclusive

Boulevard Costero N 800 Sur, Fracc. Flamingos, Nuevo Vallarta, NAY, 63732, México.

La sede del evento es uno de los principales destinos turísticos en México y estamos seguros de que todos los participantes disfrutarán de sus atractivas playas y actividades recreativas de forma complementaria al evento.

FECHAS: Curso pre-congreso 31 de octubre
Congreso 1, 2 y 3 de noviembre del 2018. Horario de 8:00-15:00hrs

Dirigido a:

- Profesionales e investigadores en el área de microbiología de alimentos, inocuidad de alimentos, biotecnología y toxicología de alimentos.
- Capacitación y educación sanitaria.
- La industria de agua y alimentos.

Áreas que cubre el evento

- Microorganismos de importancia sanitaria en el agua y los alimentos.
- Epidemiología de las enfermedades transmitidas por agua y alimentos.
- Prácticas higiénicas durante la producción y comercialización de los alimentos.
- Control y verificación sanitaria en la producción y servicio de alimentos.
- Estudios de validación de técnicas para el análisis microbiológico del agua y alimentos.
- Nuevas metodologías para el análisis microbiológico del agua y alimentos.
- Causas microbianas del deterioro de los alimentos y métodos para su conservación.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ciencias Básicas / Departamento de Farmacobiología
XX Congreso Internacional sobre Inocuidad de Alimentos y XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos
XXXV Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos

- Presencia y control de residuos tóxicos en alimentos.
- Sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad de alimentos.
- Capacitación y educación sanitaria.
- Legislación y Normatividad nacional e internacional en materia de agua y alimentos.
- Biotecnología y nutrición de alimentos.

PAQUETES DE STAND

BENEFICIOS	ORO (\$30,000.00) IVA incluido	PLATA (\$20,000.00) IVA incluido	BRONCE (\$15,000.00) IVA incluido
Stand del tamaño de 7x3m	✓		
Stand del tamaño de 4x3m		✓	
Stand del tamaño de 3x2m			✓
Publicación del logotipo en el programa impreso y digital del congreso	✓	✓	✓
Publicidad en los anuncio previos al evento	✓	✓	✓
Difusión en la pagina web del evento	✓	✓	✓
Difusión en las redes sociales	✓	✓	✓
Distribución de material profesional en las mochilas del Congreso (estos souvenirs los entrega cada casa comercial)	✓	✓	✓
Anuncio entre conferencia, con un video de 3 minutos (proporcionado por la empresa)	✓		
Inscripción al evento	2 personas	2 personas	1 persona
Pendón en la sala principal	✓		
Pendón en el área de carteles	✓	✓	✓
Su logotipo en el banner del presidium	✓		
Mención de su empresa en la rueda de prensa	✓	✓	✓
Entrega de mochila	✓	✓	✓
Espacio para una ponencia en el congreso (media hora)	✓		



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ciencias Básicas / Departamento de Farmacobiología
XX Congreso Internacional sobre Inocuidad de Alimentos y XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de los Alimentos
XXXV Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos

Características del stand:

- 1.- Los stand son de tres medidas 7x3, 4x3 y 3x2 (revisar croquis de acomodo en la sala de expocomercial en www.congreso inocuidad.com en la pestaña de stand.
- 2.-Cada stand cuenta con sistema modular, nombre de la empresa participante, cinta para fijación de materiales sobre los paneles, una mesa y dos sillas (si usted desea llevar su propio stand favor de avisar).
- 3.-Cada pago por stand incluye:
 - a) Inscripciones al evento, mochila, programa y materiales.
 - b) Constancia con valor curricular
 - c) Servicio de coffee-break

El depósito se deberá realizar en la Referencia: 90000034232

en alguna de las siguientes cuentas:

BANORTE EMISORA 03169
HSBC CLAVE 4038 OPTRXN5503
Banco Santander CLIENTE No. 0531
Bancomer CONVENIO CIE 588313
Banamex PA: 301-5508395
Scotiabank 3547

En espera de su participación quedamos a sus ordenes para cualquier duda o aclaración y agradecemos confirmar su participación a la brevedad posible en el correo electrónico expocomercial@congreso inocuidad.com.

A T E N T A M E N T E

M. en C. Luz Eduvigis Garay Martínez y IQA Karen Alexandra López
Coordinadoras de la expocomercial
Tel. 01 3313785900 ext 27543