



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ciencias Básicas / Departamento de Farmacobiología

XXI Congreso Internacional sobre Inocuidad de Alimentos

XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos

A QUIEN CORRESPONDA

Por este conducto le extendemos una cordial invitación para participar en el **XXI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos y XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos** como **PATROCINADOR** del evento.

SEDE: Now Amber Puerto Vallarta - All Inclusive

David Alfaro Siqueiros 164, Zona Hotelera, Puerto Vallarta, Jal., México
31 de octubre, 1 y 2 de noviembre del 2019. Horario de 8:00 -15:00hrs

Este congreso, es un evento científico organizado con éxito por el Laboratorio de Microbiología Sanitaria Investigación de este Centro Universitario desde 1984 de forma ininterrumpida. El programa académico incluye la presentación de conferencias por destacados investigadores reconocidos internacionalmente así como la presentación de trabajos científicos desarrollados por especialistas del área. Asisten profesionistas de universidades, industria alimentaria y del sector salud de todo el país, así como del extranjero; en esta edición contaremos con un máximo de 800 asistentes al evento.

Este congreso no es un evento con fines de lucro, por lo que el apoyo del sector privado nos permite contar con invitados de prestigio y poder otorgar becas a estudiantes. Para la empresa, su participación como patrocinador, le brinda la oportunidad de promover sus productos y/o servicios, además de interactuar con quienes hacen uso de los mismos.

En espera de contar con su valioso apoyo, agradecemos de antemano su atención.

A T E N T A M E N T E

“Piensa y Trabaja”

Guadalajara, Jal.; 26 de febrero de 2019

M. en C. Ana Laura Marin Molina y M. en C. Ma. de los Ángeles Olea Rodríguez
Comité organizador
Tel. 01 3313785900 ext. 27643

Correo electrónico: expocomercial@congreso inocuidad.com
Visite la página del congreso: www.congreso inocuidad.com



Inocuidad de Alimentos / Congreso Internacional



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ciencias Básicas / Departamento de Farmacobiología

XXI Congreso Internacional sobre Inocuidad de Alimentos

XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos

OPORTUNIDAD DE SER UN PATROCINADOR

**Experimente el poder dar a conocer sus productos/servicios y sumarse en el
*XXI CONGRESO INTERNACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS y
XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos***

Áreas que cubre el evento

- Contaminación de los alimentos y prácticas durante la producción primaria, procesamiento, almacenamiento, distribución, preparación y servicio, así como medidas para su control.
- Causas del deterioro de los alimentos y métodos para su control.
- Calidad microbiológica de los alimentos y métodos para su evaluación.
- Alimentos fermentados y probióticos.
- Prevalencia, supervivencia, inactivación y control de microorganismos patógenos y hongos toxigénicos en alimentos.
- Métodos de detección y cuantificación microbiana y química en agua y alimentos, estudios para su validación. Análisis molecular, genómica y microbioma.
- Presencia y control de peligros químicos en alimentos (ej. residuos tóxicos y toxinas microbianas).
- Resistencia antimicrobiana en microorganismos patógenos y de interés en alimentos.
- Enfermedades transmitidas por el agua y alimentos, sus causas (peligros biológicos y químicos), su control y epidemiología. Evaluación de riesgos.
- Sistemas para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de alimentos. Validación de procesos para la inocuidad alimentaria.
- Capacitación y educación sanitaria.
- Biotecnología de alimentos relacionados con inocuidad.
- Nutrición (ciencias de los alimentos y administración de servicios de alimentos).

¡Esta es su oportunidad!

Su marca estará asociada al evento, una organización profesional, internacional de dirigentes del área de microbiología e inocuidad de los alimentos. Como apoyo se **divulgará su compromiso y apoyo antes, durante y posterior a la celebración del Congreso.**

¿¿Por qué patrocinar en nuestro congreso??

Porque este evento es a nivel Internacional y el más importante en nuestra disciplina. Además es un escenario idóneo donde se pueden desarrollar estrategias de mercadeo y sobre todo posicionamiento de marca dirigido a profesionales, docentes, investigadores del sector, así como alumnos que en un futuro serán grandes profesionistas.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías
División de Ciencias Básicas / Departamento de Farmacobiología

XXI Congreso Internacional sobre Inocuidad de Alimentos

XXXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos

Perfil comercial:

- 1) El Congreso contará con aproximadamente 800 asistentes dentro de los cuales participan profesionistas, docentes, investigadores del sector, así como estudiantes de las diversas disciplinas afines al evento.
- 2) Contará con autoridades nacionales e internacionales en el desarrollo de las áreas temáticas.
- 3) Existirá oportunidad de vinculación con las organizaciones públicas y privadas.

SER PATROCINADOR LE DA DERECHO A LO SIGUIENTE

- Inclusión de un logotipo en la página web del evento
- Inclusión de un logotipo en el material promocional del evento
- Inclusión de un logotipo en la presentación de la sesión de apertura
- Distribución de publicidad durante el desarrollo del evento (proporcionado por la empresa)
- Aparición del logotipo en el Banner general del evento
- Mención en diapositivas durante los recesos

Para mayor información sobre las oportunidades de ser patrocinador:

Correo electrónico: expocomercial@congreso inocuidad.com

Visite la página del congreso: www.congreso inocuidad.com

 Inocuidad de Alimentos / Congreso Internacional