

Inscripciones

Para realizar pagos en ventanilla: Referencia No. 900000 + No. de convenio

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

Remitir pago a referencia

No. 90000034232

(Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos). Puede efectuarse a cualquier banco, solo denotando el número de convenio:

Cuenta para pago en Dólares

Bancomer número **0131663402**

No. de cuenta clabe **012320001316634028** PESOS

SWIFT BCMR MX MM

Su. 0687

Dom. Av. Vallarta 1440 Planta Baja, C.P. 44100, Guadalajara, Jalisco.

Costo

	MXN		USDollars	
	31 de mayo	30 de Septiembre	31 de mayo	30 de Septiembre
Profesionista	2,600.00	3,200.00	130	155
Profesores	2,000.00	2,500.00	100	125
Estudiantes	1,500.00	2,000.00	75	100

* Cupo limitado a 800 asistentes

Incluye: Coffee break continuo, constancia con valor curricular y paquete de materiales.

Se requiere el 80% de asistencia para la entrega de constancia.

Costos para Pre-congreso:

\$ 3,500.00 Tarifa para los participantes NO inscritos al Congreso.

\$ 2,500.00 Tarifa especial a inscritos al Congreso.

Reservaciones

Paquetes para hospedaje y transportación consultar la página: www.congresoinocuidad.com

Agencia de viajes Pulso eventos

Atención: Laura Rayas Andrade
Gerente de grupos

Teléfonos: (33) 24720640 / 50

E-mail: grupos@pulsoeventos.com
reservaciones1@pulsoeventos.com

Facebook: PulsoEventosMX

web: www.pulsoeventos.com

Dirección: Barcelona 2114, Col. Santa Mónica
Guadalajara, Jal. C.P. 44220



Sede

Hotel Now Amber Puerto Vallarta

David Alfaro Siqueiros No.164 Zona Hotelera,
Las Glorias, 48333 Puerto Vallarta, Jalisco.

Informes

Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de Ciencias
Exactas e Ingenierías

Laboratorio de Microbiología Sanitaria
Investigación

Teléfono directo: 01 (33) 1378 5900 Ext. 27543 / 44
Después de las 11:00 am Ext. 27643

Call center: (55) 2124 3198

E-mail: inscripciones@congresoinocuidad.com
trabajoslibres@congresoinocuidad.com
expocomercial@congresoinocuidad.com
informacion@congresoinocuidad.com
concursoCFMH@congresoinocuidad.com

Página web: www.congresoinocuidad.com
www.facebook.com/Inocuidad

CIATEJ: Elsa L. Ramírez Cerda
Teléfono: 01 (33) 3345 5200 Ext. 1820

Coordinadoras general del evento

Dra. Ma. Refugio Torres Vitela
M.en C. Luz Eduvigis Garay Martínez



Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos

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

31 de octubre, 1 y 2 de noviembre, Puerto Vallarta, Jalisco

CURSOS PRE-CONGRESO

30 de octubre de 2019

"Programa de desarrollo de proveedores IFS
Global Markets Food nivel básico e
intermedio, Versión 2"

L.N.C.A. Rosa Patricia Luna Sefami
Directora General
Consultoría en Seguridad Alimentaria

Detección y cuantificación molecular de
patógenos en alimentos

Dra. en C. María Esther Macías Rodríguez
Profesor Investigador
CUCEI/Universidad de Guadalajara



XXI Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos

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).

Programa

Dr. Wilhelm Holzapfel

Handong Global University, Pohang, South Korea. The International Committee on Food Microbiology and Hygiene

Robert Brackett PhD

Illinois Institute of Technology, Institute for Food Safety and Health, USA

Tim Jackson PhD

International Association for Food Protection. Driscoll's of the Americas, USA

Alfredo G. Torres, PhD

University of Texas Medical Branch, USA

Marleny D. A. Saldaña, PhD

University of Alberta, Canada

Alejandro Castillo Ayala PhD

Texas A&M University, USA

Dr. Miguel Ángel Martínez Téllez

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C., Hermosillo, Sonora, México

Jack Neal PhD

University of Houston, USA

Alejandro Mazzotta PhD

Cornell University, Chobani, USA

Dra. Lisette Nicole Lapierre Acevedo

Universidad De Chile, Chile

Dr. Jorge Francisco Cerna Cortés

Instituto Politécnico Nacional, México

L.I. David Reyes Márquez

Asociación de Empacadoras de Mango de Exportación A.C. México

Concurso de carteles

Dirigido a estudiantes y patrocinado por el **International Committee on Food Microbiology and Hygiene**.

Objetivos: Motivar a los estudiantes a presentar sus trabajos de investigación originales y promover el contacto de los estudiantes con sus pares para fortalecer su profesionalismo.

Trabajos libres

- Modalidades: Artículo
Avances de Investigación
- Los trabajos deben ser inéditos.
- Los trabajos podrán ser presentados en modalidad oral y/o cartel.
- Al menos un integrante por trabajo deberá estar inscrito al evento antes del 30 de mayo del 2019.
- Se permite presentar máximo 2 trabajos por inscrito.
- Enviar resumen de acuerdo con los lineamientos especificados en la página:
www.congreso inocuidad.com
- La fecha límite para el envío de trabajos es el 30 de mayo del 2019.
- Los resúmenes que no se ajusten a los lineamientos no serán aceptados, (revisar en la página los lineamientos).