

Inscripciones

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

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

Remitir pago a referencia
No. 9000034232

(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

NO Hospedados en Hotel sede
Antes del 30 de junio

Costos	Pesos Mexicanos	USDollars
Estudiantes	\$ 2,000.00	\$ 100.00
Profesores	\$ 2,500.00	\$ 125.00
Profesionistas	\$ 3,100.00	\$ 155.00

Hospedados en Hotel sede
Antes del 30 de junio

Costos	Pesos Mexicanos	USDollars
Estudiantes	\$ 1,500.00	\$ 75.00
Profesores	\$ 2,000.00	\$ 100.00
Profesionistas	\$ 2,600.00	\$ 130.00

NO Hospedados en Hotel sede
Del 1 de julio hasta el 30 de septiembre

Costos	Pesos Mexicanos	USDollars
Estudiantes	\$ 2,500.00	\$ 125.00
Profesores	\$ 3,000.00	\$ 150.00
Profesionistas	\$ 3,600.00	\$ 180.00

Hospedados en Hotel sede
Del 1 de julio hasta el 30 de septiembre

Costos	Pesos Mexicanos	USDollars
Estudiantes	\$ 2,500.00	\$ 100.00
Profesores	\$ 2,500.00	\$ 125.00
Profesionistas	\$ 3,200.00	\$ 155.00

* Identificación vigente como estudiante o profesor activo

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 SERVYVIAJES

Atención: Grupos y Convenciones

Teléfonos: 01(33) 3280 2945

E-mail: reservaciones1@servyviajes.com



Sede

Hotel KRYSTAL GRAND Nuevo Vallarta

Blvd. Costero No.800 Sur Fracc. Flamings

Nuevo Vallarta, Nayarit.



Informes

Universidad de Guadalajara
Centro Universitario de Ciencias
Exactas e Ingenierías

Laboratorio de Microbiología Sanitaria
Investigación

Teléfono directo 01 (33) 1378 5918
01 (33) 1378 5900 ext. 27544

Call center: (55) 2124 3198

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

Página web: www.congresoinocuidad.com

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

Coordinadora general del evento
Ma. Refugio Torres Vitela



Yakult



XXX

Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos

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

1, 2 y 3 de noviembre de 2018, Nuevo Vallarta, Nayarit.

CURSOS PRE-CONGRESO

31 de octubre de 2018

“Análisis del genoma ribosomal y mitocondrial
para la identificación molecular de
parásitos de importancia médica.

Dr. José Gpe. Rendón Maldonado

Aplicación de tecnologías para monitoreo
de higiene y control de alérgenos.

Herramientas de gestión para cumplir Auditorías
Luis Enrique Dacosta, Karla Celada Ugalde y Adrian Casillas

Para más detalles consulte:
www.congresoinocuidad.com



XXX Congreso Internacional Inocuidad de Alimentos

XXXV 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.

Conferenciantes

Wilhelm Heinrich Holzapfel
Handong Global University, South Korea

Larry Beuchat
University of Georgia, USA

Marta Hiromi Taniwaki
Instituto de Tecnología de Alimentos, Brasil

Robert Brackett
Illinois Institute of Technology, USA

Friedrich Titgemeyer
FH Münster University of applied Sciences

Doralinda Asunción Guzmán Ortiz
CINVESTAV Irapuato, México

José Guadalupe Rendón Maldonado
Universidad Autónoma de Sinaloa, México

Mario Noa Pérez
Universidad de Guadalajara, México

Alejandro Castillo
Texas A&M University, USA

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 2 de septiembre del 2018.
- 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 15 de julio del 2018.
- Los resúmenes que no se ajusten a los lineamientos no serán aceptados.