

Fechas Importantes.

31 de Mayo 2011.

Fecha límite para la presentación de resúmenes. Serán revisados por un comité científico, que está formado por científicos reconocidos en los temas del Congreso.

31 de Julio 2011.

Notificación de aceptación de ponencias orales y carteles a los autores (por correo electrónico).

15 de Septiembre 2011.

Fecha límite para presentación de resúmenes extendidos (5 páginas) para publicar en un CD-ROM, que se distribuirá a todos los participantes inscritos en el Congreso.

Instrucciones para la preparación de resúmenes.

Véase los sitios web, o solicitarlo por correo electrónico a:

ciia2011@uadec.edu.mx.

Web: <http://www.uadec.mx>

Precios de Inscripción:

Público en Gral.

\$1,600.00 MN

Estudiantes de Postgrado.

\$700.00 MN

Precios de Inscripción:

Público en Gral.

\$1,900.00 MN

Estudiantes de Postgrado.

\$800.00 MN

Deposito:

Banco: PENDIENTE.

Sucursal: PENDIENTE

N° de Cuenta: PENDIENTE.

NOTA: Favor de mandar copia de del Deposito al Correo: ciia2011@uadec.edu.mx.

El precio de inscripción incluye el acceso a todas las sesiones técnicas, eventos sociales y culturales, exposición comercial, coffee breaks, libro de resúmenes, material científico, la diploma de asistencia y si usted presenta una obra, diploma de presentación.

Lugar:

El Congreso se llevará a cabo en el Paraninfo del "Ateneo Fuente" en la Ciudad de Saltillo, Coahuila, México.

Comité Organizador.

Colaboradores

Dr. Cristóbal Noé Aguilar González

Dr. Raúl Rodríguez Herrera

Dr. Juan Carlos Contreras Esquivel

Dr. Rubén García Braham

Dr. Francisco Osorio Morales

Dra. Ana Verónica Charles Rodríguez



Universidad
Autónoma de
Coahuila



Asociación Mexicana de
Protección de los Alimentos



Universidad
Autónoma de
Nuevo León



SMBB- Coahuila



Universidad Autónoma
Agraria "Antonio Narro"



Asociación Mexicana de
Ciencia de los Alimentos A. C.



2011 Congreso Internacional



INFORMACIÓN DE CONVOCATORIA

Saltillo, Coahuila, MÉXICO. 05-07 de Octubre, 2011.

ciia2011@uadec.edu.mx



Tópicos del Congreso.

- Seguridad Microbiológica y prevención de contaminantes.
- Alimentos funcionales y para regímenes especiales.
- Novedades en la detección de agentes contaminantes químicos, físicos y biológicos en alimentos.
- Tecnologías innovadoras para mejorar la inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de manufactura en la producción y comercialización de alimentos y bebidas.
- Deterioro de alimentos y bebidas por microorganismos.

Propósito:

La necesidad de producir alimentos de mejor calidad para el comercio Nacional e Internacional, hace imprescindible mantenerse en un constante crecimiento del conocimiento en el Área de Inocuidad Alimentaria.



En este evento conferencistas de alto prestigio científico Nacional e Internacional, difundirán y discutirán con los participantes, el conocimiento sobre los principales problemas para la producción de Alimentos Seguros

SE CONTARÁ CON LA PRESENCIA DE INVESTIGADORES DE RECONOCIDO PRESTIGIO NACIONAL E INTERNACIONAL

(estar atentos a la información que se publicará a la brevedad en la página Web o pedir Información al correo electrónico ciia2011@uadec.edu.mx).



¿Más Información?



Síguenos en Facebook.

Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2011.



ATENE FUENTE

El Departamento de Investigación en Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Coahuila, organiza el

“Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria 2011”

en conjunto con:

La Asociación Mexicana de Protección de los Alimentos (AMEPAL), la Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos AC (AMECA), la Universidad Autónoma de Nuevo León (FCB) y la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro.

Este congreso se llevará a cabo en el *Paraninfo del “Ateneo Fuente”* en la Ciudad de Saltillo, Coahuila, México del 05 al 07 de Octubre del 2011.

El Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria surgió en el año 1993 en Monterrey como un Simposio Internacional a iniciativa del Dr. Santos García y la Dra. Norma Heredia, Profesores Investigadores de la Universidad Autónoma de Nuevo León.

Este evento se celebró en varias ocasiones en Nuevo León y posteriormente en Estados como Chihuahua, Puebla, Tabasco y Querétaro.

El congreso está dirigido a:

Estudiantes, Asesores, Responsables de Producción y de Control de Calidad en la Industria Alimentaria, Profesionales en Alimentos, Catedráticos, Bioquímicos, Químicos, Químicos Clínicos, Microbiólogos e Investigadores

