XXVI CONGRESO INTERNACIONAL INOCUIDAD DE ALIMENTOS

II Encuentro Nacional en Innovación y Tecnología Aplicada a la Inocuidad de los Alimentos
I Foro Internacional de las Juventudes por la Inocuidad Alimentaria

PUERTO VALLARTA · JALISCO · MÉXICO

4 · 5 · 6 DE NOVIEMBRE 2026

4 DE NOVIEMBRE | Cursos Precongreso

9:00 a.m. - 5:00 p.m.

Identificación molecular de hongos y bacterias: PCR, purificación de productos y análisis de secuencias
Dr. Edgar Balcazar López | Dr. José Cetz Chel

Microbiología predictiva y vida útil de alimentos mediante modelos matemáticos e inteligencia artificial
Dr. Luis Alberto Anguiano Sevilla

Indicadores microbianos en acción: del reporte analítico a la toma de decisiones
Dra. Ofelia Rodríguez García | Mtro. Jorge Muñiz Flores

5 DE NOVIEMBRE | Programa Principal

8:00 a.m.

Registro

8:30 a.m.

Inauguración

9:00 a.m.

From surveillance to real-time diagnostics: the evolution of food safety genomics
Dr. Lawrence Goodridge | CAN
University of Guelph

9:50 a.m.

El impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos sobre los años de vida ajustados por discapacidad (AVAD)
Dra. Maria Teresa Estrada | MEX
CINVESTAV IPN

10:40 a.m.

Presentación trabajos libres carteles y coffee break
Salón arrecife y gran salón club

11:30 a.m.

How did that get there? Case studies in produce production and packing
Dra. Michelle Danyluk | USA
University of Florida

12:20 p.m.

Patógenos zoonóticos en la cadena avícola: prevalencia de *Salmonella* y *Campylobacter* en plantas de proceso de carne de pollo en Santiago de Chile
Dra. Lisette Lapierre | CHL
Universidad de Chile

1:10 p.m.

Ponencias orales cortas*

4:00 p.m.

Espacio comida

4:40 p.m.

Conexión de valor: gestión microbiológica en el aprovechamiento de subproductos animales y la integridad de la cadena de alimentos para animales de producción y mascotas
Dr. Caio Carvalho | BRA
BRAFP

5:30 p.m.

Dr. José Antonio Muñoz Serrano | MEX

Comisionado COPRISJAL

7:00 p.m.

Brindis de bienvenida

XXVI CONGRESO INTERNACIONAL INOCUIDAD DE ALIMENTOS

II Encuentro Nacional en Innovación y Tecnología Aplicada a la Inocuidad de los Alimentos
I Foro Internacional de las Juventudes por la Inocuidad Alimentaria

PUERTO VALLARTA · JALISCO · MÉXICO

4 · 5 · 6 DE NOVIEMBRE 2026

*Ponencias orales cortas

1:10-1:30	**Mtra. Magali Mendoza Bernardo | MEX | Universidad de Guadalajara** ¿Es agua lo que estamos tomando? La amenaza invisible e inminente en el vital líquido	**2:30-2:50**	**Ing. Pedro Isaac Muñoz Reaño | PER | Universidad Señor de Sipán** Nanopartículas de cobre sintetizadas con mucílago de *Prosopis laevigata*: caracterización fisicoquímica y actividad antimicrobiana
1:30-1:50	**Mtra. Cristina Ospina Ladino | COL | Universidad de los Llanos** Buenas prácticas sanitarias en el beneficio del cacao: seguridad alimentaria y calidad del grano destinado a la elaboración de chocolate	**2:50-3:10**	**Dra. Gina Parra Aparicio | COL | Universidad de Santander** Nanobiotecnología aplicada al desarrollo de alimentos funcionales: goma de colágeno de pescado con probióticos encapsulados y caracterización molecular por FTIR
1:50-2:10	**Ing. Martín Fernando Cruz | MEX | Aires de Campo** Microbiología aplicada a la gestión: validando el sistema de inocuidad en la producción de pollo	**3:10-3:30**	**Ing. Jeisson David Aguilar | COL | Universidad de los Llanos** Potencial agroindustrial del cilantro cimarrón (*Eryngium foetidum* L): efecto del secado sobre su estabilidad, inocuidad y perfil químico
2:10-2:30	**Dr. Luis Gilberto López | COL | Universidad de los Llanos** Bioprospección de *Curcuma longa* como fuente de compuestos bioactivos con potencial aplicación en la inocuidad y conservación de alimentos	**3:30-3:50**	**Mtro. José Leonardo Cano | COL | Universidad de los Llanos** Nanoemulsión de aceite esencial de *Origanum majorana*: caracterización fisicoquímica y proyección para la inocuidad alimentaria

6 DE NOVIEMBRE | Programa Principal

8:30 a.m.

Understanding mycotoxin contamination across the food chain in Brazil: Challenges and opportunities

Dra. Hiromi Taniwaki | BRA
Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas

9:20 a.m.

Formación de óxidos de colesterol en alimentos y su importancia toxicológica

Dr. Hugo Sergio García | MEX
TecNM Campus Veracruz

10:10 a.m.

Foro de las juventudes
Moderador:
Mtro. Jorge Muñiz | MEX

"Cincel y piedra: expectativas convergentes entre los estudiantes y la industria de alimentos"

11:00 a.m.

Presentación trabajos libres orales y coffee break

Salón arrecife

12:00 p.m.

Ultrasonido aplicado a la conservación e inocuidad alimentaria: transformando el procesamiento de alimentos mediante tecnologías emergentes

Dr. Luis Miguel Anaya | MEX
Universidad de Guadalajara

12:50 p.m.

Understanding *Listeria* biofilm formation in food processing facility

Dra. Valentina Trinetta | USA
Kansas State University

1:40 p.m.

Mesa redonda
Moderador:
Dr. Alejandro Castillo | USA

"Formación de talento para la inocuidad de alimentos: retos y perspectivas"

2:30 p.m.

Avances en el control de patógenos bacterianos en frutas y hortalizas crudas y precortadas

Dr. Alejandro Castillo | USA
Texas A&M University

3:30 p.m.

Premiaciones y clausura