

XXVI CONGRESO INTERNACIONAL INOCUIDAD DE ALIMENTOS

PUERTO VALLARTA, MÉXICO

4 - 6 de noviembre, 2026

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

4 DE NOVIEMBRE | Cursos Precongreso

9:00 a.m.

Identificación molecular de hongos y bacterias: PCR, purificación de productos y análisis de secuencias

Dr. Edgar Balcazar López

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 | M. en C. Jorge Muñiz

5 DE NOVIEMBRE | Programa Principal

8:30 a.m.



Inauguración

9:00 a.m.

Conferencia inaugural

Dr. Lawrence Goodridge

9:50 a.m.

Identificación de patógenos asociados con diarrea en alimentos de venta callejera

Dra. Maria Teresa Estrada

10:40 a.m.



Carteles y coffee break

12:30 p.m.

Salmonella en la alimentación animal: desafíos y oportunidades

Dr. Caio Carvalho

1:20 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

2:10 p.m.



Mesa redonda academia-industria

6 DE NOVIEMBRE | Programa Principal

8:30 a.m.

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

Dra. Marta Hiromi Taniwaki

9:20 a.m.

Formación de óxidos de colesterol en alimentos y su importancia toxicológica

Dr. Hugo Sergio García

10:10 a.m.



Foro de las juventudes

11:00 a.m.



Trabajos orales y coffee break



12:30 p.m.

Ultrasonido aplicado a la conservación a inocuidad alimentaria

Dr. Luis Miguel Anaya

1:20 p.m.

Understanding *Listeria* biofilm formation in food processing facility

Dra. Valentina Trinetta

2:10 p.m.

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

Dr. Alejandro Castillo

3:00 p.m.

Clausura y premiaciones

