3er Congreso UAM sobre Producción, Calidad e Inocuidad de los Alimentos y su efecto en la nutrición animal y humana

Casa abierta al tiempo

Desafíos científicos y tecnológicos para los Sistemas alimentarios contemporáneos

UACM Universidad Autónoma de la Ciudad de México

NADA HUMANO ME ES AJENO

CONVOCATORIA

Tercer Congreso UAM sobre Producción, Calidad e Inocuidad de los Alimentos y su efecto en la nutrición animal y humana: Desafíos científicos y tecnológicos para los Sistemas alimentarios contemporáneos

INTEGRANTES:

UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA (UAM)

UAM-Iztapalapa: a) División Ciencias Biológicas y de la Salud

b) Departamento de Biología de la Reproducción,

c) Departamento de Biotecnología

d) Departamento de Sociología

e) Departamento de Economía

UAM-Lerma: a) Departamento de Ciencias de los Alimentos

UAM-Xochimilco: a) Departamento de Producción Agrícola y Animal

UAM-Azcapotzalco.

UNIVERSIDAD AUTONOMA DE LA CIUDAD DE MEXICO

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL IBEROAMERICANA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

COLEGIO DE POSGRADUADOS

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES FORESTALES AGRICOLA Y PECUARIAS.

CENTRO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA, CUBA (CENSA, CUBA)

SECRETARIA DE CIENCIAS,HUMANIDADES,TECNOLOGIA E INNOVACION

El Congreso se desarrollará los días 25 y 26 de noviembre de 2026 en la Sala Quetzalcalli en el Edificio H, Universidad Autónoma Metropolitana -Unidad Iztapalapa

Av. Ferrocarril San Rafael Atlixco, Núm. 186, Col Leyes de Reforma 1ª Sección Alacaldía Iztapalapa, C.P.09310, CDMX

Modalidad de Participación Evento Presencial y virtual

ALIMENTOS,

La comida representa en todas las culturas del mundo, un espacio de convivencia, de festejo, de comunión entre los miembros que se reúnen para celebrar las bodas, los nacimientos, a los dioses, muertes, entre otras costumbres. La comida significa realizar una serie de ritos y rituales para las comunidades, desde la siembra, la cosecha hasta la elaboración artística de platillos en el afán de agradar a los comensales.

La comida representa la vida en toda la extensión de la palabra. La comida es la vida y, así como lo menciona Edgar Morin, es vivir intensa y poéticamente, la comida representa la afectividad, la racionalidad, el amor, y compartir también los sufrimientos.

El carácter transdisciplinario y complejo que define el tema del Congreso nos permite acercarnos a la producción alimentaria con otras miradas más constructivas, agroecológicas y más esperanzadoras en cuanto que puede resignificar no solo su alimentación más sana (calidad e inocuidad), sino los espacios donde se siembra la vida de las plantas, de los animales, de los hombres y de las mujeres, de los niños y de las niñas, en suma, de todo ser vivo y de la vida total.

En este Congreso nos interesa fundamentalmente abordar el tema de la producción de alimentos comenzando la Producción primaria (con la milpa constituida por los cuatro elementos sustanciales de la base alimentaria desde los antiguos mexicas hasta nuestros días: maíz, frijol, calabaza y chile). Posteriormente, cómo los productores ganaderos se organizan para incorporar las nuevas tecnologías a fin de lograr más y mejores productos alimenticios. También los ritos y rituales religiosos y paganos en (torno al Niñopa) para tener mejores cosechas, calidad de vida y de salud, suficientes emolumentos para subsistir.

Deseando alcanzar las metas propuestas esperamos seguir avanzando en nuestra responsabilidad Universitaria (como Institución Universitaria Pública), y continuar congregarnos (más adelante) en próximas ocasiones, y ampliemos nuestro horizonte con la Sociedad y los (sus) conocimientos (saberes)

Las memorias además de ser el resultado de los trabajos de todos los investigadores e investigadoras, nos representa el desafío de continuar investigando para contribuir científica y socialmente con la humanidad en algo muy importante: acabar con el hambre con productos de calidad a bajo costo y de educarnos mutuamente para que pequeñas poblaciones se auto-eco-organicen y generan sus propios alimentos.

Los objetivos del congreso son:

Exponer resultados y avances de los trabajos de investigación que se desarrollan en el CAPCILD (SEP/UAMX); Licenciaturas Nutrición Humana (UAM-X) y Producción Animal (UAMI),Doctorado en Estudios Semióticos (UACM); AACCPA ÁREA ACADÉMICA CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS

AGROPECUAROIOS (UAM-X); DCA (UAM-L); Área Académica Sistemas de Productos Agropecuarios (UAM-I); DCSH (UAMA), UNINI, FUNIBER, Programa de Estudios Semióticos (UACM), FMVZ (UNAM), COLPOS, Campos Experimentales (INIFAP)

Presentar la aplicación del conocimiento generado mediante los proyectos de investigación y su relación con la docencia a nivel licenciatura y posgrado.

Dar a conocer la vinculación que se lleva a cabo entre los académicos y alumnos de la DCBS de la UAMX con colegas de las Unidades Lerma, Iztapalapa y Azcapotzalco y con pares de la UNINI, UNAM, UACM, COLPOS, INIFAP, FUNIBER, CENSA en la atención de problemas asociados a la producción, calidad e inocuidad de alimentos y su efecto en la nutrición animal y humana. Asimismo, fortalecer vínculos académicos con carácter nacional e internacional, con productores primarios, industria, fundaciones A.C. y gobierno.

Presentar experiencias en producción, calidad e inocuidad y nutrición de alimentos que coadyuven en la búsqueda de la seguridad y soberanía alimentaria, superación de la pobreza y mitigación del cambio climático.

Fechas Importantes	
Fin envío de resúmenes	12 septiembre, 2026
Notificación de las propuestas aceptadas	19 septiembre, 2026
Recepción trabajos en extenso	10 octubre, 2026
Publicación del programa	17 octubre, 2026
Realización del Congreso presencial y vía remota	25 y 26 noviembre, 2026

CONTENIDO:

- Ponencias de avances de investigación
- Conferencias magistrales
- Presentación de posters
- Ponencias
- Premiación a los mejores posters

GUÍA DE AUTORES PARA ENVÍO DE RESUMENES

Ejes temáticos:

- Producción animal
- Producción vegetal
- Tecnología y biotecnología alimentaria

- Económico-social
- Calidad e inocuidad de los alimentos
- Nutrición animal
- Nutrición humana

Los autores deberán enviar un resumen de 400 palabras como máximo; una vez que este sea aceptado, deberá enviar el trabajo en extenso con las siguientes características:

Las propuestas deberán de ser congruentes con las temáticas del Congreso

Los trabajos (resúmenes y trabajos en extenso) deberán enviarse al correo: (tercercongresouam@xanum.uam.mx) en las fechas correspondientes.

Se aceptarán hasta 3 trabajos de un mismo autor, pero solo uno como autor principal y 4 coautores como máximo.

La propuesta del trabajo deberá de ser congruente con las temáticas del Congreso, tendrá una extensión de mínimo 10 y máximo 15 cuartillas, incluyendo cuadros, figuras y bibliografía, debe contener: introducción, desarrollo del tema, conclusiones y literatura citada.

La introducción debe incluir: la justificación, la importancia del tema y los objetivos.

El desarrollo incluir la metodología empleada y la discusión

Formato: archivo en Word, en hoja tamaño carta, con fuente Arial de 12 puntos; interlineado de espacio y medio, sin espacio entre párrafos, los cuales deberán estar justificados. Todos los márgenes serán de 2.5 cm.

Título y subtítulos: el título se presentará en letra Arial 14 puntos y los subtítulos en Arial 12, resaltados en negrita.

Resumen de 400 palabras máximo

Palabras clave: 5

Autor/a o autores: después del título, al margen derecho, se presentarán los nombres completos de los autores, se omitirán los grados académicos o puestos administrativos. Al final, se señalará la institución de procedencia del autor o autores, así como sus correos electrónicos. Es importante señalar que los trabajos deberán tener un máximo de cuatro autores, señalando con un subrayado el autor que será ponente.

Páginas: se numerarán en la parte inferior, de manera centrada, incluyendo figuras, cuadros, anexos y referencias bibliográficas.

Cuadros, gráficas y ecuaciones: deben presentarse de forma que se permita su edición, no enviar como imágenes.

El título de las figuras tiene que ir secuenciados en números arábigos en letra negrita Arial 12.

Con respecto a los cuadros, el título deberá ir centrado encabezando los cuadros. En la parte inferior y con alineación centrada se debe anotar la fuente (autor y año) con letra de 10 puntos. Los cuadros deberán tener el siguiente formato: bordes (líneas) sencillos en la parte inferior, superior y bajo el título de columnas.

El título de las gráficas deberá encontrarse en la parte inferior de la figura y centrado, seguido por la fuente (autor y año). Las figuras deberán de tener el formato siguiente: bordes suaves, las barras y líneas en tonos grises o diferentes tipos de punteado. En caso de otro tipo de gráfica, esta deberá ser construida en diferentes tonalidades de grises. No se aceptarán gráficas y fotografías a color, pero si en blanco y negro.

Las ecuaciones en el texto tienen que estar centradas en renglón aparte y con su numeración entre paréntesis al margen derecho. Las cantidades que se empleen deben presentarse de la siguiente forma: punto para separar decimales (24.75, 15.43%) y una coma para separar miles (678,945). Los cuadros, las gráficas y las ecuaciones se presentarán en el texto.

Los autores se asegurarán de que las referencias mencionadas en el texto se incluyan en la literatura citada con la información completa sobre la fuente correspondiente. Las referencias deben incluirse en orden alfabético iniciando con el apellido del autor (o el nombre de cualquier organización si se trata de alguna fuente que no identifica a algún autor). Debe emplearse sangría francesa (1.25), justificado y presentarse de la siguiente forma:

Literatura citada

FAO, 1975. Informe de la Conferencia Mundial de la Alimentación, Roma, 5-16 de noviembre de 1974. Nueva York.

Medina Rey, José, 2011, Otra vez la crisis alimentaria en Especulación Financiera y Crisis Alimentaria. Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). pp. 10-33

SEGOB, 2010. Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Estado de Durango. En: http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/EMM10durango/index.html, consultada en julio de 2012.

SIAP. 2011. Boletín de Leche. SAGARPA, México.