



**LA SECRETARÍA ACADÉMICA
 DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE QUERÉTARO**

**A través de la Facultad de Ciencias Naturales
 Convoca a todos los interesados en participar en el**

2do. Seminario Internacional de Seguridad alimentaria – Alimentos funcionales.

Fechas del Evento

Inicia	29/04/2026	Termina	30/04/2026
---------------	-------------------	----------------	-------------------

DIRIGIDO A:

**Estudiantes de Licenciatura, Especialidad, Maestría, Doctorado, Docentes,
 Investigadores nacionales e internacionales en áreas afines, y público en general.**

FINALIDAD:

Promover el intercambio de conocimientos y experiencias entre la comunidad universitaria internacional en el ámbito de la Nutrición humana, Soberanía alimentaria y Alimentos funcionales, fomentando la investigación y colaboración académica en acción conjunta para abordar estos temas de importancia mundial.

FORMATO DEL SEMINARIO

PRESENCIAL () VIRTUAL (**X**) HÍBRIDO ()

Se realizar vía ZOOM:
<https://zoom.us/j/98145649703?pwd=S6KBkv55W3IMagbZTFxjejVzOx9R6c.1>

ID de reunión: **981 4564 9703**

Código de acceso: **195649**

SE PODRÁN DICTAR PONENCIAS EN IDIOMA

Español, Inglés y/o Portugués

SEDE DEL SEMINARIO

Campus Juriquilla, Facultad de Ciencias Naturales, Edificio principal.

Dirección: Av. de las Ciencias s/n, Juriquilla, Querétaro, Qro. C.P.76230

COSTO DEL SEMINARIO

ESTUDIANTES DE LICENCIATURA	ACADÉMICOS	INVESTIGADORES	POST DOCTORANTES	PÚBLICO EN GENERAL
No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica



OBJETIVO GENERAL	Dar a conocer las investigaciones recientes en los alimentos procedentes de huertos, hortalizas, huevo, carne, leche y los respectivos subproductos de estos.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<p>Analizar el aporte nutricional básico en las diferentes etapas del desarrollo en las diferentes etapas de crecimiento de hombres y mujeres.</p> <p>Contribuir con investigaciones actuales en los componentes biológicamente activos que mejoran la salud, reducen el riesgo de enfermedades crónicas (cardiovasculares, diabetes).</p> <p>Mejorar el bienestar general. Incluyendo alimentos naturales ricos en antioxidantes, fibra o nutrientes, así como alimentos fortificados o enriquecidos.</p>
EJES TEMÁTICOS DEL SEMINARIO	<p>Biología celular y molecular, Alimentos funcionales, Bioquímica, Alimentación animal, Fisiología humana, Producción pecuaria, Fisiología animal, Producción agrícola, Fisiología vegetal, Ecología, Metabolismo, Cuencas, Vacunas, Botánica, Inmunología, Zoología, Fitoquímicos, Epidemiología, Microbiota, Reproducción animal, Ciencias de la tierra, Salud pública, Genética, Manejo de Recursos Naturales, Bioinformática, Mejoramiento genético, Biofísica, Gestión integrada de Cuencas, Biomatemáticas, Nutrición humana, Desarrollo de productos alimenticios, Enfermedades Crónicas no transmisibles, Evaluación nutricia (Deficiencias y excesos nutrimentales), Seguridad alimentaria, Nutrición, Activación Física y Salud.</p> <p>Da clic aquí para ver el programa</p>
METODOLOGÍA	
PÁNELES DE DISCUSIÓN	No aplica
MESAS DE TRABAJO	No aplica
FOROS	Segunda versión del Seminario Internacional de Soberanía alimentaria – Alimentos funcionales.
PRESENTACIÓN DE LIBROS	No aplica
CONFERENCIA MAGISTRALES	No aplica
BASES PARA PARTICIPAR	
PONENCIA	Todas las ponencias serán vía remota desde el lugar de origen de las y los ponentes.
POSTER, CARTEL	No Aplica
RESUMEN EN EXTENSO	No Aplica
PANELISTA	No Aplica
PRESENTACIONES EDITORIALES	No Aplica
ASITENTES	300 aproximadamente



VITRINA EDITORIAL		No Aplica
CALENDARIO DE SESIONES		
ACTIVIDAD	FECHA	HORARIO
Ponencia 1	29 de abril de 2026	12:00 hrs (hora Centro México)
Ponencia 2	29 de abril de 2026	12:40 hrs (hora Centro México)
Ponencia 3	29 de abril de 2026	13:20 hrs (hora Centro México)
Ponencia 4	29 de abril de 2026	14:00 hrs (hora Centro México)
Ponencia 1	30 de abril de 2026	12:00 hrs (hora Centro México)
Ponencia 2	30 de abril de 2026	12:40 hrs (hora Centro México)
Ponencia 3	30 de abril de 2026	13:20 hrs (hora Centro México)
Ponencia 4	30 de abril de 2026	14:00 hrs (hora Centro México)
COMITÉ ORGANIZADOR		
NOMBRE		RESPONSABILIDAD
Urso Martín Dávila Montero.		Coordinador de Divulgación Científica en Investigación y Posgrado.
Roberto Augusto Ferriz Martínez.		Jefe de Divulgación Científica en Investigación y Posgrado.
COMITÉ CIENTÍFICO		
NOMBRE		INSTITUCIÓN
Urso Martín Dávila Montero.		Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales - FCN, UAQ (México).
Karen Sofía Muñoz Pabón.		Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD (Colombia).
Karen Ibarra Cuevas.		Universidad de Ciencias Médicas – UCIMED (Costa Rica).
COMITÉ LOGÍSTICO		
NOMBRE		RESPONSABILIDAD
Urso Martín Dávila Montero.		Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales - FCN, UAQ (México).
COMITÉ DE APOYO		



NOMBRE	RESPONSABILIDAD
Biol. Marco Antonio Sagaz Olvera.	Colaborador de Diseño e Imagen, especialista en Investigación.
Mtra. María Verónica del Carmen Mainou Martín del Campo.	Administración de la Página WEB FCN.
Lic. Yareli García Ortega.	Responsable del área de Difusión y Medios FCN

CONVOCANTES E INVITADOS

INSTITUCIONES QUE CONVOCAN	INSTITUCIONES QUE INVITAN
Universidad Autónoma de Querétaro, Facultad de Ciencias Naturales - FCN, UAQ (México).	Universidad Nacional Abierta y a Distancia – UNAD (Colombia). Universidad de Ciencias Médicas – UCIMED (Costa Rica).

NOMBRE		CORREO ELECTRÓNICO
INTERNO	Kruskaia Karenina Caltzoncin Fernández.	direccion.fcn@uaq.mx
EXTERNO	Karen Ibarra Cuevas.	karen.ibarrac@ucimed.com

ORGANIZADORES

Dr. Urso Martín Dávila Montero:

Especialista en salud y producción pecuaria. Referencia nacional e internacional en patología forense veterinaria Doctorado en la Universidad de Córdoba, España, con mención de calidad internacional y calificación “Sobresaliente – Cum Laude”. Maestría en Medicina, Sanidad y Mejora Animal en la misma institución. Licenciatura en Médico Veterinario Zootecnista por la Universidad Nacional Autónoma de México. Experiencia sólida en diagnóstico histopatológico de enfermedades infectocontagiosas en animales de abasto. Investigación en trazabilidad de productos y subproductos de origen pecuario. Enfoque en prevención y control de enfermedades infectocontagiosas. Producción científica orientada a la seguridad alimentaria y la salud animal. Trayectoria académica reconocida por la excelencia en formación y resultados. Contribuciones relevantes al campo de la sanidad y mejora animal.

Dr. Roberto Augusto Ferriz Martínez

Químico en Alimentos por el ITSON, con Maestría en Ciencias en Tecnología de los Alimentos y Doctorado en Ciencias Biológicas por la UAQ. Integra el Cuerpo Académico consolidado de Investigación Biomédica y en Alimentos Funcionales, donde desarrolla líneas sobre nutracéuticos y fitoquímicos con impacto en la salud. Ha publicado artículos en revistas internacionales indexadas sobre compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y efectos de lectinas en modelos celulares y animales. También ha contribuido en capítulos de libros sobre seguridad alimentaria y nutrición, así como en análisis de la pandemia de COVID-19 en Querétaro. Sus proyectos recientes incluyen la evaluación de la actividad prebiótica de polisacáridos de sargassum en modelos de fermentación in vitro.

Nota: Cualquier situación no contemplada en esta convocatoria será resuelta por el comité organizador.

DADA A CONOCER EL 23 DE ABRIL DEL 2026

ATENTAMENTE

“EDUCO EN LA VERDAD Y EN EL HONOR”

DR. JOSÉ GUADALUPE GÓMEZ SOTO
SECRETARIO ACADÉMICO UAQ