

Guadalajara, Jalisco, a 16 de enero de 2026

El Comité Organizador del **39° Congreso Nacional de la Asociación Mexicana de
Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición (AMMFEN)**, titulado
"Conectar, Crear e Innovar en Nutrición",

CONVOCA

a estudiantes de licenciatura, posgrado y profesionales de la Nutriología a presentar
Materiales Didácticos.

El Congreso se llevará a cabo del **18 al 20 de marzo de 2026** en Guadalajara, México

OBJETIVO

Difundir materiales didácticos para la orientación alimentaria y la educación en nutriología, dirigidos a la población, que promuevan el mejoramiento del estado nutricional y prevengan problemas de salud relacionados con la alimentación.

BASES PARA PARTICIPAR

- Ser estudiante, de licenciatura o de posgrado, o profesional de la nutriología en México.
- Elaborar y registrar un **resumen** de la propuesta de Material Didáctico.
- En caso de que el material didáctico sea aceptado, la persona que presentará el material didáctico debe **estar inscrita** en el presente Congreso y enviar su comprobante de inscripción al siguiente correo: nutricionammfen@gmail.com

CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

Se considerarán dos categorías:

- Estudiantes de Licenciatura en Nutrición (pregrado)
- Estudiantes de Posgrado o Profesionales de la Nutriología

ÁREAS DEL CONOCIMIENTO

Para fines de la presente convocatoria, las áreas del conocimiento son:

I. NUTRICIÓN CLÍNICA

- Evaluación del estado de nutrición.
- Nutrición hospitalaria.
- Orientación alimentaria y educación nutricional.
- Papel de la Nutriología en el tratamiento integral del individuo y en el tratamiento de las enfermedades crónicas.
- Comportamiento alimentario.
- Intervenciones alimentarias en el paciente hospitalizado.
- Soporte nutricional.

II. NUTRICIÓN POBLACIONAL

- Educación y promoción de la salud.
- Efecto de la alimentación en el desarrollo de enfermedades crónicas.
- Impacto de los programas de alimentación en la salud.
- Orientación alimentaria y educación nutricional.
- Programas alimentarios dirigidos a grupos vulnerables.
- Seguridad alimentaria y políticas públicas.
- Estrategias y recomendaciones a lo largo del ciclo de vida de los seres humanos.

III. NUTRICIÓN DEL DEPORTE

- Actividad física a lo largo del ciclo de vida de los seres humanos.
- Efecto de la actividad física en la prevención de enfermedades.
- Estrategias y recomendaciones para la práctica de diferentes deportes.
- Avances en las intervenciones dietéticas para deportistas.

IV. CIENCIA DE LOS ALIMENTOS

- Alimentos funcionales y compuestos bioactivos.
- Análisis físicos, químicos y sensoriales de los alimentos.
- Efectos de los nuevos productos sobre la salud humana.
- Desarrollo de nuevos alimentos.
- Etiquetado de productos alimenticios.

V. SERVICIOS DE ALIMENTOS

- Calidad de los servicios de alimentos.
- Educación nutricional en los servicios de alimentos.
- Estrategias sanitarias para la seguridad e inocuidad en los servicios de alimentos.
- Impacto del servicio de alimentos en el estado de salud de los comensales.
- Vigilancia sanitaria del servicio de alimentos.

I. INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- Antropología alimentaria.
- Comunicación en nutrición.
- Cultura alimentaria.
- Economía y política alimentaria.
- Formación de recursos humanos en nutriología.
- Microbiota.
- Orientación y educación en alimentación y nutrición a la población y/o grupos específicos para incidir en la adopción de estilos de vida saludables.
- Promoción de una alimentación saludable, sostenible y segura.
- Tecnología digital en la nutriología.

VII. CIENCIA BÁSICA

- Metabolómica.
- Nutrigenética.
- Nutrigenómica.
- Epigenética.
- Inmunonutrición.

CARACTERÍSTICAS DEL MATERIAL DIDÁCTICO

El material didáctico deberá cumplir con las siguientes características:

- Que no exista en el mercado.
- Que tenga respaldo científico.
- Que promueva la orientación en nutrición y ayude a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación.
- Considere los aspectos éticos y el cuidado del medio ambiente.
- No haberse presentado en un evento similar.
- Puede ser un proyecto derivado de una tesis.
- Contar con las especificaciones de la **Norma Oficial Mexicana-043-SSA2- 2012** Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- En caso de ser necesario, apegarse a la **NOM-015-SCFI-2007** Información comercial - Etiquetado para juguetes.
- Su presentación debe tener impacto visual y cumplir el objetivo para el que fue diseñado en la población a la que está dirigida.

RESUMEN DEL MATERIAL DIDÁCTICO

Características del resumen

- El resumen debe incluir: introducción/justificación, objetivo, descripción del material, público al que va dirigido, impacto y aplicabilidad, conclusión.
- Adecuada ortografía.
- Redacción clara.

En caso de que el resumen no cumpla con los requisitos establecidos, no podrá participar en la presente convocatoria.

Registro del resumen

El autor responsable deberá registrar nombre e institución de adscripción de todos los autores, la información de contacto del autor responsable, categoría de participación, área del conocimiento a la que contribuye el material didáctico, título del material didáctico, la población a la que va dirigido y los apartados del resumen, previamente descritos, en el siguiente enlace:

[REGISTRO DE MATERIAL DIDÁCTICO](#)

NOTA. Es importante que registre adecuadamente los datos y los corrobore, ya que a partir de esta información se emitirán las constancias de participación en caso de que el material didáctico sea aceptado. La constancia incluirá el título del material y los nombres de todos los autores de acuerdo con el registro realizado. Las constancias se enviarán al correo electrónico del autor responsable. Una vez enviada la constancia, no se realizarán modificaciones o ajustes.

Fecha límite para el registro del resumen: 5 de febrero de 2026, a las 23:59 h.

Selección de resúmenes

Los resúmenes registrados que cumplan con los requisitos establecidos en esta convocatoria serán aceptados y se notificarán al autor responsable, vía correo electrónico, los detalles de la presentación del material didáctico.

En caso de que el material didáctico no sea aceptado, también se notificará al autor responsable por correo electrónico.

La carta de respuesta con el resultado de la evaluación se enviará a más tardar el **15 de febrero de 2026**. Una vez emitida, no se realizarán modificaciones.

PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA DEL MATERIAL DIDÁCTICO

- Es requisito indispensable que el material se coloque en los espacios asignados, el día, la hora y durante el tiempo que se especifiquen en la carta de aceptación. De no hacerlo el día y la hora asignados, no habrá reprogramación.
- El participante que presentará el material didáctico debe estar presente en el horario asignado por el comité organizador para responder a las preguntas del evaluador y del público.
- El material didáctico deberá ser retirado por los autores a la hora indicada en la carta de aceptación.

EVALUACIÓN DEL MATERIAL DIDÁCTICO ACEPTADO Y PRESENTADO

La evaluación del material didáctico la realizará el Comité Evaluador, integrado por reconocidos académicos e investigadores de cada área, y constará de dos fases:

- **Revisión del resumen (50% del puntaje):** evaluación del resumen en una plataforma electrónica, considerando su relevancia, calidad y rigor metodológico.
- **Revisión in situ (50% del puntaje):** evaluación del material didáctico y de su presentación durante el Congreso, considerando la creatividad, la congruencia de los apartados y la presentación del material.

La decisión del Comité Evaluador será **inapelable**.

PREMIACIÓN:

- Tanto en la categoría de estudiantes de licenciatura en nutrición como en la de estudiantes de posgrado o profesionales de la nutriología se otorgará un reconocimiento con diploma al primer, segundo y tercer lugar, asignados según el puntaje obtenido en la evaluación.
- Los ganadores serán anunciados y deberán estar presentes para ser reconocidos durante la ceremonia de clausura del **39° Congreso Nacional de la AMMFEN “Conectar, Crear e Innovar en Nutrición”**.



INFORMES

nutricionammfen@gmail.com