



**Asociación Mexicana de Miembros de Facultades y Escuelas de Nutrición A. C.**  
**Universidad de Guadalajara**  
Centro Universitario de Ciencias de la Salud  
Licenciatura en Nutrición

Guadalajara, Jalisco, a 16 de enero de 2026

El Comité Organizador del **39º 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 **Nuevos Productos Alimenticios.**

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

## OBJETIVO

Desarrollar productos alimenticios innovadores que promuevan la salud y sean atractivos al consumidor.

## BASES PARA PARTICIPAR

- Ser estudiante, de licenciatura o posgrado, o profesionales de la nutriología en México.
- Elaborar y registrar un **resumen** del Nuevo Producto Alimenticio.
- En caso de que el nuevo producto alimenticio sea aceptado, el responsable que presentará el producto debe **estar inscrito** en el presente Congreso y enviar su comprobante de inscripción al siguiente correo: [nutricionammfen@gmail.com](mailto:nutricionammfen@gmail.com)

## CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

Se considerarán dos categorías de participación:

- 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 NUEVO PRODUCTO ALIMENTICIO

- Que no exista en el mercado.
- Ser **originales**.
- Mostrar resultados que avalen su viabilidad.
- Ser inocuo.
- En caso de utilizar aditivos, estos deberán incluirse de acuerdo con los niveles establecidos en las Normas Oficiales Mexicanas aplicables al producto elaborado.
- Tener etiquetado acorde con las especificaciones de la **Norma Oficial Mexicana-051-SCFI/SSA1-2010**. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- Tener un empaque y/o un envase que cause el menor impacto posible en el medio ambiente.
- Tener respaldo científico y que no se contraponga al actuar ético del profesional de la nutriología.
- No haberse presentado en otro evento similar.
- Podrán derivarse de proyectos de tesis.

## RESUMEN DE LA PROPUESTA DE NUEVO PRODUCTO ALIMENTICIO

### Características del resumen

- El resumen debe incluir: introducción/justificación, objetivo, descripción del producto, evaluación del producto, impacto y aplicabilidad y conclusión.
- Adecuada ortografía.
- Redacción clara.
- En la categoría de participación de estudiantes de licenciatura, incluir como autores, máximo a cuatro estudiantes y mínimo a un profesional de la nutriología, pudiendo ser hasta dos por trabajo.
- En la categoría de estudiantes de posgrado y profesionales de la nutriología, incluir como máximo cuatro autores por trabajo.

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

### Registro del resumen

El responsable del producto deberá registrar nombre e institución de adscripción de todos los participantes, la información de contacto del responsable, área del conocimiento a la que contribuye el producto, categoría de participación, nombre del producto y los apartados del resumen, previamente descritos, en el siguiente enlace: [\*\*REGISTRO DE NUEVOS PRODUCTOS\*\*](#)

**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 producto sea aceptado. La constancia incluirá el título del producto y los nombres de todos los participantes de acuerdo con el registro realizado. Las constancias se enviarán al correo electrónico del responsable. Una vez enviada la constancia, no se realizarán modificaciones o ajustes.

**Fecha límite para el registro del resumen:** 31 de enero 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 responsable, vía correo electrónico, los detalles de la presentación del producto durante el congreso.

En caso de que el producto alimenticio no sea aceptado, también se notificará al 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 NUEVO PRODUCTO ALIMENTICIO

- Es requisito indispensable que el producto y todo el material utilizado en su presentación se coloquen 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 hora asignados, no habrá reprogramación.
- A cada participante se le proporcionará una mesa para presentar y degustar el producto.
- El participante deberá asegurar que la cantidad de producto sea solo para tres evaluadores y no exceda 2 onzas por evaluador.
- El producto deberá presentarse en envase cerrado (en caso de que aplique), en presentación individual y considerar las medidas sanitarias adecuadas.
- Al menos uno de los participantes en el desarrollo del producto debe estar presente durante el tiempo establecido para responder a las preguntas del evaluador y del público.
- El producto y los materiales utilizados en su presentación deberán ser retirados por los participantes a la hora indicada en la carta de aceptación.
- Explicar el proceso de elaboración y/o tecnológico empleado.

## EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE NUEVO PRODUCTO

La evaluación de los productos 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 producto y su presentación durante el Congreso, considerando la creatividad, la congruencia de los apartados y la presentación del producto mediante la revisión del empaque o envase y su degustación.

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 **39º Congreso Nacional de la AMMFEN “Conectar, Crear e Innovar en Nutrición”**.



**INFORMES**  
**[nutricionammfen@gmail.com](mailto:nutricionammfen@gmail.com)**