

3^{er} Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos

“ DISEÑO Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES
Y NUTRACÉUTICOS PARA LA NUTRICIÓN HUMANA ”



20-22 de junio 2018

Sede: CID Castilla Hotel de Playa
Mazatlán, Sinaloa, México



El **3er Congreso Internacional de Alimentos Funcionales y Nutracéuticos** (3th. International Conference on Functional Foods & Nutraceutical) es un evento de carácter internacional que promueve el conocimiento tecnológico y científico relacionado con el **diseño y desarrollo de alimentos funcionales y nutraceuticos para la nutrición humana**; está dirigido a:

- Científicos
- Profesores investigadores
- Estudiantes de posgrado
- Industria agroalimentaria
- Instituciones gubernamentales

Resúmenes

Período para envío de resúmenes
para presentar trabajos en póster:

Hasta el 31 de marzo de 2018

Lugar para envío de resúmenes:

www.ciad.mx/alfanutra

Notificación de aceptación:

A partir del 30 de abril de 2018

El Comité Científico del congreso evaluará los resúmenes presentados y elegirá a los mejores para ser presentados en modalidad oral. Los resúmenes tendrán que ser presentados a través de las herramientas de envío en línea.

Costos

Estudiantes

\$700.00 MXN

Profesionistas

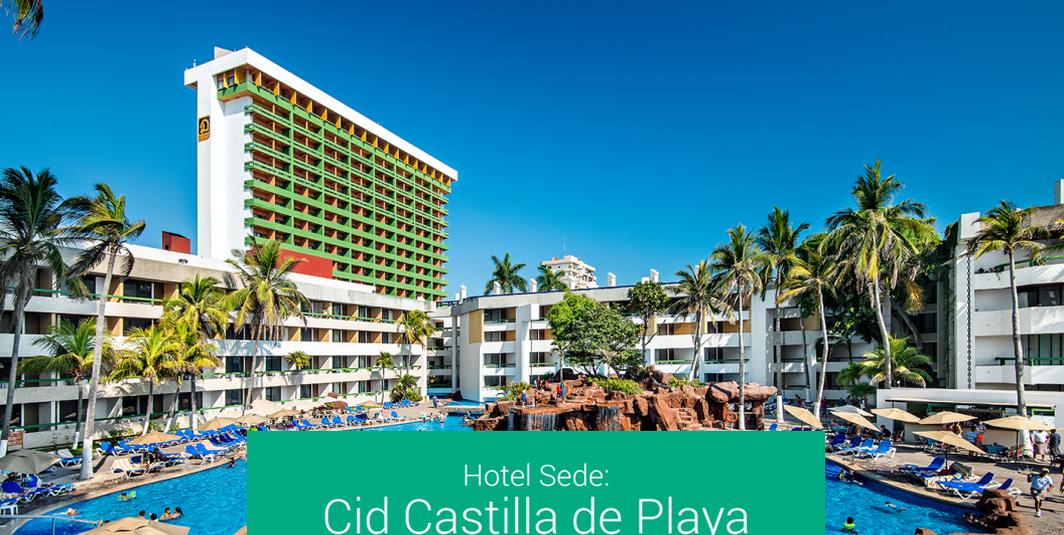
\$1,500 MXN

Cuenta depósito: **Banorte 00675913977**

La cuota de inscripción incluye:

- Participación en todas las sesiones abiertas
- Documentos del congreso
- Servicios de café
- Recepción de bienvenida

Si se requiere factura, la tarifa es más IVA. Solicitarla al correo electrónico jmilanc@uas.edu.mx. Este trámite demora aproximadamente 10 días.



Hotel Sede:
Cid Castilla de Playa
Mazatlán, Sinaloa, México
Reservaciones al 01 800 716 9800

Precios especiales para el congreso

Habitación estándar (sencilla) **\$2,600.00 MXN**

Habitación estándar (doble) **\$1,390.00 MXN**

Habitación estándar (triple) **\$1,200.00 MXN**

Habitación estándar (cuadruple) **\$1,100.00 MXN**

Menor de 6 a 12 años: \$350.00 MXN

Menor de 0 a 5 años: cortesía

-
- Precios por persona
 - Tarifas comisionables al 7%
 - Impuestos y propinas incluidos

LOS PLANES INCLUYEN:

- Habitaciones en Hotel El Cid Castilla de Playa en ocupación contratada
- Desayunos y comidas en servicio de buffet en nuestros restaurantes
- Cenas a la carta en nuestros restaurantes de especialidades: Alcázar, El Patio Argentino y La Cascada (previa reservación con 24 h de anticipación y grupo máximo de 20 personas)
- *Snacks* y bebidas nacionales e importadas de la casa, en horario de 10:00 a 18:00 h en el Club de Playa Castilla
- Lobby Bar Castilla con bebidas nacionales e importadas de la casa de 15:00 a 01:00 h
- Espectáculos nocturnos en vivo y cena buffet con barra libre de bebidas nacionales e importadas de la casa contenidas en nuestro Restaurante La Pérzola

Información y registro

Dr. Gustavo González Aguilar

Dr. Aarón González Córdova

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo

alfanutra@ciad.mx

Tel. (662) 289-2400, ext. 272 y 356

Dr. Jorge Milán Carrillo

Universidad Autónoma de Sinaloa

jmilanc@uas.edu.mx

Tel.: (667) 153-0983

www.ciad.mx/alfanutra

