

# PRÓLOGO

Del Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos hay mucho que decir. Su historia se remonta a 1984, cuando 160 profesionistas mexicanos asistieron a la primera Reunión Anual de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, México. A partir de 1994, se invitó a científicos de alto nivel procedentes de Estados Unidos de Norteamérica, y los primeros en participar procedían de la Universidad de Georgia y de Texas A&M. Desde entonces se ha contado con conferencistas de Alemania, Argentina, Brasil, Colombia, Costa Rica, Cuba, España, Estados Unidos, Francia, Guatemala, Perú, Uruguay, Venezuela y, por supuesto, México.

Es así como esta pequeña reunión evolucionó hasta convertirse, en 1998, en el Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos, cuyos objetivos son:

- Servir como un foro para la difusión de la investigación en el área de la protección a los alimentos (entendiendo como *protección* a todas las actividades tendientes a la producción de alimentos inocuos, nutritivos y agradables a los sentidos).
- Promover una producción de alimentos inocuos.
- Promover la educación de la sociedad y la formación de recursos humanos para la protección a los alimentos.

A partir de 2005, el congreso se lleva a cabo durante tres días en la ciudad de Puerto Vallarta, Jalisco, lo que ha permitido incluir cursos precongreso de capacitación especializada en temas relacionados con la inocuidad de alimentos dirigidos a la comunidad científica, académica y de la industria. Esto lo ha convertido en el evento referente para el área de Microbiología e Inocuidad de los Alimentos, aquél al que hay que asistir para estar al día en los tópicos correspondientes y generar redes de colaboración: es el gran foro de divulgación científica donde un sinnúmero de estudiantes de pregrado y posgrado, así como académicos de carácter nacional e internacional, han encontrado el espacio idóneo para dar a conocer sus resultados de investigación.

En 2020, el mundo se enfrentó a la pandemia por COVID-19, lo que nos obligó a modificar la forma de socializar, de aprender, de actualizarnos. Es así como la vigesimotercera edición del congreso fue, por primera vez, llevada en formato virtual.

En 2021, la Reunión Nacional de Microbiología Higiene y Toxicología de los Alimentos cumplió 38 años de trabajo en equipo y logros ininterrumpidos. A lo largo de este tiempo se han sorteado obstáculos y cumplido metas siempre con la colaboración del profesorado del área de Microbiología Sanitaria y el apoyo de los estudiantes de la carrera de Químico Farmacéutico Biólogo del Departamento de Farmacobiología del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías de la Universidad de Guadalajara, así como de otras instituciones y patrocinadores.

Del Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos hay mucho que decir. Hay mucha historia, mucha ciencia, muchos microorganismos, muchos personajes, muchos lazos, mucho esfuerzo, mucho corazón, mucho amor... Es mi deseo más profundo que un poco de ello les sea transmitido a partir de las lecturas presentes en este volumen.

*Zuamí Villagrán*

PROFESORA INVESTIGADORA  
Centro Universitario de Los Altos  
Universidad de Guadalajara