



Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

Viernes 20 de Noviembre 2020

9:00 - 9:05 Bienvenida

9:05 - 9:30 INAUGURACION DEL CONGRESO INTERNACIONAL CUCCAL 13 VIRTUAL

9:30 - 10:50 Foro de apertura "Las entidades de gobierno, las empresas y su labor en el desarrollo e implementación de las regulaciones en México y en el ambito Internacional"

Moderadoras: Q.A. Esmeralda Paz Lemus y Dra. Maira Rubí Segura Campos /SOMEICCA A.C.

Horario	Ponente y tema
9:30 - 9:50	La nueva ley de infraestructura de la calidad para la elaboración de normas Lic. Cesar Osvaldo Orozco Arce Director de Normalización para la Industria Alimentaria y Medio Ambiente DGN Secretaria de Economía, México.
9:50 - 10:10	Los trabajos de normalización en el sector Agroalimentario Mexicano M.V.Z. Gabriela Alejandra Jiménez Rodríguez Subdirectora de normas, Dirección General de Fomento a la Agricultura. SADER, México.
10:10 - 10:30	El compromiso y participación de las empresas en la implementación de las regulaciones en México. M.V.Z. Mariana Gurrola L. Vicepresidencia de Normalización Consejo Nacional Agropecuario, México
10:30 - 10:50	Sesión de preguntas

10:50 - 11:00 RECESO

11:00 - 12:00 Conferencia Magna Internacional "La importancia de la Validación de intervenciones antimicrobianas en plantas procesadoras de carnes, lácteos y frutas".

Dr. Marcos X. Sánchez-Plata
Texas Tech University
Estados Unidos de América





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

12:00 - 13:20 Panel "Los alimentos preenvasados procesados térmicamente Inocuidad, Tecnología y Ciencia".

Moderadores: Q. Marco Antonio León Félix y Dr. Victor Manuel Toledo López / SOMEICCA A.C.

Horario	Ponente y tema
12:00 - 12:20	El Progreso en procesos térmicos y el papel del IFTPS. (Idioma Inglés) Dr. Ian Britt IFTPS, Canadá
12:20 - 12:40	Control del procesamiento térmico de alimentos y su importancia en la calidad nutrimental y la inocuidad. (Idioma Español) Msc. Yaimé Yanez Borrell Gerente de Aseguramiento de Calidad. Grupo La Morena, México.
12:40 - 13:00	El sistema aséptico y su evolución. (Idioma Español) Ing. Jorge Arturo Pimentel Valle Redondo, México.
13:00 - 13:20	Sesión de preguntas





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
 20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

Sábado 21 de Noviembre 2020

9:00 - 10:20 Panel "Cultura de Inocuidad en la Industria de Alimentos"

Moderadoras: M.AP. Esther Díaz Carrillo y Q.A. Esmeralda Paz Lemus / SOMEICCA A.C.

HORARIO	Ponente y tema
9:00- 9:20	La importancia de la cultura de inocuidad en las organizaciones, factor clave del éxito de los SGI. MC. Nydia Orue Arreola Presidente AMEPAL, México
9:20 - 9:40	Implementación de instrumentos para medir e incrementar la cultura en inocuidad alimentaria Jaime Labbe PF alimentos, Chile
9:40 - 10:00	Retos y experiencias de las empresas certificadas en esquemas globales de Inocuidad Alimentaria en materia de Cultura de Inocuidad Ing. Paola López Cervantes Sigma Alimentos, México.
10:00 - 10:20	Sesión de preguntas y respuestas

10:20 - 10:30 RECESO





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
 20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

10:30 - 11:50 Panel "La era dorada del Diseño Higiénico"

Moderadores: Ing. Thorvald Lyngard y Q.A. Esmeralda Paz Lemus/ Comité Mexicano de EHEDG

HORARIO	Ponente y tema
10:30- 10:50	La evolución de diseño higiénico en la industria europea. Ing. M^a Irene Llorca Pellicer Ing. Rafael Soro Martorell Ainia Centro Tecnológico EHEDG España
10:50 - 11:10	Capacitación de personal como estrategia para reducción de no conformidades en DH. Ing. Julianne Goncalvez Flavor Food EHEDG Brasil
11:10 - 11:30	¿Cómo aplicar los documentos JI y JII en las instalaciones y equipos de proceso? Q. Marco Antonio León Félix LEFIX y Asociados EHEDG México
11:30 - 11:50	Sesión de preguntas y respuestas

11:50 - 12:00 RECESO





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
 20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

12:00 - 13:20 Panel "Etiquetado de Alimentos en México"

Moderadoras: Dra. Ofelia Rouzaud Sáñez y Dra. Maria de la Luz Zambrano / SOMEICCA A.C

HORARIO	Ponente y tema
12:00- 12:20	Bases para el etiquetado de advertencia y la comunicación a los consumidores. Nut. Monica Hurtado Quiero Saber Salud, México Q.A. Esmeralda Paz Lemus SOMEICCA A.C., México
12:20 - 12:40	La formación de profesionales de los alimentos en México, innovación, ciencia y el nuevo etiquetado Dra. Amelia Farres Gonzalez-Sarabia Departamento de Alimentos y Biotecnología FQ UNAM , México
12:40 - 13:00	Perspectivas de la industria alimentaria formal en México sobre el nuevo etiquetado. Ing. Beatriz Pelayo Consuegra Vicepresidenta del Sector Alimentos, bebidas y Tabaco. CANACINTRA, México
13:00 - 13:20	Sesión de preguntas y respuestas





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

Viernes 27 de Noviembre 2020

9:00 -10:20 Panel "La cadena de suministro de Alimentos "

Moderadoras: Dra. Ofelia Araceli López Mejía y Q.A. Esmeralda Paz Lemus SOMEICCA A.C.

HORARIO	Ponente y tema
9:00- 9:20	Trazabilidad de los alimentos desde el campo a la mesa. Ing. Nohel Ernesto Guzmán Niebla Aneberries, México
9:20 - 9: 40	Autenticidad de alimentos garantía de origen para el comercio global. Dr. Aarón Fernando González Córdova Titular de la Coordinación de Vinculación del CIAD, México
9:40 - 10:00	Retos en la cadena de suministro de alimentos. Ing. Victor Hugo Ramírez Food Safety & Risk Manager Coca-Cola, México
10:00- 10:20	Sesión de preguntas y respuestas

10:20 - 11:20 Conferencia Magna Nacional "Biotecnología Moderna y su papel en el desarrollo del sistema agroalimentario"

Dr. Agustín López Munguía
Instituto de Biotecnología UNAM
México.

11:20 - 11:30 RECESO





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
 20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

11:30 -12:50 Panel "Inocuidad Alimentaria en México "

Moderadoras: Dra. Patricia Porras Loaiza y M. en C. Carmen García Calzadilla/ SOMEICCA A.C.

HORARIO	Ponente y tema
11:30- 11:50	Tendencias en inocuidad alimentaria. Dra. Beatriz Mejia UDLAP, México
11:50 - 12:10	Identificación de <i>Escherichia coli</i> (ETEC) en productos cárnicos crudos mediante PCR. Dra. Fanny Concha Valdéz C.I.R. Dr. Hideyo Noguchi, UADY , México
12:10 - 12:30	Especificaciones de inocuidad y su medición. Dra. Ángeles Olvera Treviño Facultad de Química, UNAM, México
12:30- 12:50	Sesión de preguntas y respuestas

12:50 - 13:00 RECESO





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

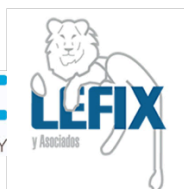
13:00 - 14:00 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.

HORARIO	Ponente y tema
13:00- 13:10	EVALUACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE LA PIÑA (<i>Ananas comosus</i> L. Merr) EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TIPO MERMELADA Brian García Navarro Universidad Autónoma de Aguascalientes
13:10 - 13:15	Sesión de preguntas
13:15- 13:25	EVALUACIÓN DE LAS PROPIEDADES ACTIVAS Y DE TRANSPORTE DE PELÍCULAS COMESTIBLES DE QUITOSANO ADICIONADAS CON EXTRACTO DE TOMATE (<i>SOLANUM LYCOPERSICUM</i>) Y MORINGA (<i>MORINGA OLEIFERA</i>) Kenia Concepción del Rocio Canché López Instituto Tecnológico de Mérida
13:25 - 13:30	Sesión de preguntas
13:30 - 13:45	PROPIEDADES NUTRIMENTALES Y FUNCIONALES DE GOLOSINAS GELIFICADAS A BASE DE RESIDUOS DE PIÑA. Karla Fabiola Romo Zamarrón Universidad Autónoma de Aguascalientes
13:45- 13:50	Sesión de preguntas

Comité Científico

Dra. Patricia Porras Loaiza
Dra. Ofelia Araceli López Mejía
Dra. María de la Luz Zambrano
Dra. Ofelia Rouzaud Sandez
Dra. Sonia Sayago Ayerdi
Dra. Maribel Robles Sánchez
Dra. Norma Cavazos Rocha
Dra. Maira Rubí Segura Campos

Dra. Olga Velázquez Madrazo
Dra. Mirna E. Santos Lara
M. en C. Ernesto Ramírez Moreno
Ing. Alfredo Alvarez Cárdenas
Dr. Víctor Manuel Toledo López
Dra. Fanny Concha Valdéz
M.en C. Pedro Soto Vázquez
Q.A. Esmeralda Paz Lemus





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
 20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

Sábado 28 de Noviembre 2020

9:00 - 10:20 Panel "Sustentabilidad en la Industria de Alimentos".

Moderadores: Dra. Alicia Reyes García y Q.A. Esmeralda Paz Lemus / SOMEICCA A.C.

Horario	Ponente y tema
9:00 - 9:20	El diseño higienico pieza clave para la sustentabilidad de las empresas en el ahorro de agua y energía. Ing. Andrés Pascual Ainia Centro Tecnológico EHEDG España.
9:20 - 9:40	La sustentabilidad en el sistema TIF M.V.Z. Mildred Villanueva Sigma Alimentos, México.
9:40 - 10:00	Recuperación de ingredientes agroalimentarios a partir de residuos agroalimentarios Dra. Laura Eugenia Pérez Cabrera Depto. de Ciencia de los Alimentos, Centro de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma de Aguascalientes, México.
10:00 - 10:20	Sesión de preguntas y respuestas

10:20 - 10:30 RECESO





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

10:30 - 11:50 International Forum Global Harmonization Initiative working together to promote harmonization of global food safety regulations and legislation through sound science. (Idioma inglés)

Moderadores: Q. Marco Antonio León Félix y Q. A. Esmeralda Paz Lemus / GHI México

Horario	Ponente y tema
10:30 - 11:00	GHI goals and history Huub Lelieveld President of GHI Países Bajos
11:00- 11:30	Food preservation technologies Dr. Tatiana Koutchma Co-Chair FPT WG Canada
11:30 - 11:50	Sesión de preguntas

11:50 - 12:00 RECESO





Programa Final
Congreso virtual CUCCAL 13
INDUSTRIAL Y REGULATORIO
20, 21, 27 y 28 de Noviembre 2020

12:00 - 13:00 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.

HORARIO	Ponente y tema
12:00- 12:10	EVALUACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y SENSORIAL EN EL DESARROLLO DE UN ADEREZO- <i>DIP</i> AGRIDULCE A BASE DE CASCARAS DE PIÑA Gloria Cristina Díaz-Narváez Universidad Autónoma de Aguascalientes
12:10 - 12:15	Sesión de preguntas
12:15- 12:25	ACTIVIDAD ANTIBACTERIANA DEL EXTRACTO DE <i>Origanum sp</i> Luis Enrique Jiménez Camacho Universidad Nacional Autónoma de México FQ.
12:25 - 12:30	Sesión de preguntas
12:30 - 12:45	REPRODUCCIÓN ARTESANAL Y POTENCIAL PROBIÓTICO DE MICROORGANISMOS DE MONTAÑA DE TRES SITIOS DEL ÁREA NATURAL PROTEGIDA SIERRA FRÍA, AGUASCALIENTES, MÉXICO. Franco-Romo Darío Universidad Autónoma de Aguascalientes
12:45- 12:50	Sesión de preguntas

Comité Científico

Dra. Patricia Porras Loaiza
Dra. Ofelia Araceli López Mejía
Dra. María de la Luz Zambrano
Dra. Ofelia Rouzaud Sandez
Dra. Sonia Sayago Ayerdi
Dra. Maribel Robles Sánchez
Dra. Norma Cavazos Rocha
Dra. Maira Rubí Segura Campos

Dra. Olga Velázquez Madrazo
Dra. Mirna E. Santos Lara
M. en C. Ernesto Ramírez Moreno
Ing. Alfredo Alvarez Cárdenas
Dr. Víctor Manuel Toledo López
Dra. Fanny Concha Valdéz
M.en C. Pedro Soto Vázquez
Q.A. Esmeralda Paz Lemus

