



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



Viernes 20 de Noviembre 2020

9:00 - 9:15 Bienvenida

9:15 - 9:30 INAUGURACION DEL CONGRESO INTERNACIONAL CUCCAL 13 VIRTUAL

9:30 - 10:45 **Foro de apertura "Las entidades de gobierno y su labor en el desarrollo e implementación de las regulaciones en México y en el ambito Internacional"**

Horario	Ponente y tema
9:30 - 9:50	La nueva ley de infraestructura de la calidad para la elaboración de normas
9:50 - 10:10	Los trabajos de normalización en el sector Agroalimentario Mexicano
10:10 - 10:30	Los análisis de calidad y su importancia en el establecimiento de normativas para la protección de los consumidores.
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

12:00 - 13:20 **Panel internacional "Los alimentos preenvasados procesados térmicamente Inocuidad, Tecnología y Ciencia". (En idioma Inglés)**

Horario	Ponente y tema
12:00 - 12:20	La autoridad de proceso y la garantía de inocuidad de los alimentos sometidos a proceso térmico en envases hermeticamente cerrados. Canadá
12:20 - 12:40	Tecnología Aséptica Alemania
12:40 - 13:00	La ciencia en la validación y aplicación de un proceso térmico. IFTPS Taiwan
13:00 - 13:20	Sesión de preguntas

Auspiciadores





Programa Preliminar
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA 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"

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 México
10:00 - 10:20	Sesión de preguntas y respuestas

10:20 - 10:30 RECESO

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

HORARIO	Ponente y tema
10:30- 10:50	EHEDG España
10:50 - 11:10	EHEDG Brasil
11:10 - 11:30	EHEDG México
11:30 - 11:50	Sesión de preguntas y respuestas

11:50 - 12:00 RECESO





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



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

HORARIO	Ponente y Tema
12:00- 12:20	Perspectivas de la industria alimentaria formal en México sobre el nuevo etiquetado. 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	Bases para el etiquetado de advertencia y la comunicación a los consumidores. SOMEICCA / Quiero Saber Salud Q.A. Esmeralda Paz Lemus / Nut. Monica Hurtado México
13:00 - 13:20	Sesión de preguntas y respuestas





Programa Preliminar
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA 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 "

HORARIO	Ponente
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. Aaron Fernando González Córdova Titular de la Coordinación de Vinculación del CIAD México
9:40 - 10:00	Retos en la cadena de suministro de alimentos para el comercio global y la FSMA Ing. Victor Hugo Ramírez Food Safety & Risk Manager 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

11:30 - 14:00 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.





Programa Preliminar
Congreso virtual CUCCAL 13
PROGRAMA 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".

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. EHEDG
9:20 - 9:40	La sustentabilidad en el sistema TIF M.V.Z. Mildred Villanueva Sigma Alimentos
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
10:00 - 10:20	Sesión de preguntas y respuestas

10:20 - 10:30 RECESO

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)

Horario	Ponente y tema
10:30 - 10:50	GHI goals and history Huub Lelieveld Presidente de la GHI Paises Bajos
10:50 - 11:10	Food preservation technologies working group. Dr. Tatiana Koutchma Co-Chair FPT WG Canada
11:10 - 11:30	Food Law and Regulations Working Group
11:30 - 11:50	Sesión de preguntas

11:50 - 12:00 RECESO

12:00 - 14:00 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.

