









# PROGRAMA INDUSTRIAL-REGULATORIO Jueves 17 de noviembre 2022



8:30 - 9:00 BIENVENIDA

9:00 - 10:00 CONFERENCIA MAGNA DE APERTURA

Moderadores: Marco Antonio León Félix /Esmeralda Paz Lemus

Avances en la digitalización de la industria alimentaria.

M.Sc Alexander Maroto ECOLAB, Costa Rica.

### 10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS REGULACION EN MÉXICO

Moderadoras: Mildred Villanueva / Esmeralda Paz Lemus

Horario	Ponente y tema:
10:00 - 10:40	La regulación en el sector de la confiteria en México, alcances y limitaciones.  Q.A. Erika Reyes Caudillo  Deimos Consulting Group, México.
10:40 – 10 :45	Sesión de preguntas y respuestas.

#### 10:45-11:00 RECESO.

Horario	Ponente y tema:
11:00 – 11:40	Regulación en la industria alimentaria ayer, hoy y mañana.  I.A. Beatriz Pelayo  Vicepresidencia de Normalización  Cámara Nacional de la Industria de la Transformación
11:40 - 11:45	Sesión de preguntas y respuestas.























11:45 - 12:15 SESIÓN DE PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDADO Cuidad

Moderadores: Ofelia Araceli López Mejía / Octavio Dublán García

Horario	Ponente y tema:
11:45 – 11:55	MICROENCAPSULACIÓN POR COACERVACIÓN COMPLEJA DE EXTRACTOS DE STENOCEREUS PRUINOSUS, EMPLEANDO PROTEÍNA Y ACEITE DE CACAHUATE.
	Ingenieria y Tecnología de Alimentos. Nivel Maestría.
	Juan Carlos Barragán Ambrosio*; Norma Francenia Santos Sánchez, Raúl Salas Coronado
	Universidad Tecnológica de la Mixteca
11:55 - 12:00	Sesión de preguntas y respuestas.
12:00 – 12:10	CARACTERÍSTICAS TECNOFUNCIONALES DE MEZCLAS BINARIAS CON GOMA Y GALACTOMANANO DE MEZQUITE (Prosopis spp.)
	Ingeniería y Tecnología de Alimentos. Nivel Doctorado.
	Perla Guadalupe Armenta Aispuro*1, Ofelia Rouzaud Sández1, Yolanda Leticia López Franco²,
	José Luís Cárdenas López¹, Jaime Lizardi Mendoza², Cristina M. Rosell³.
	<sup>1</sup> Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos de la Universidad de Sonora. México. <sup>2</sup> Centro de Investigación en Alimentos y Desarrollo AC, Hermosillo. México. <sup>3</sup> Food and Human Nutrition Science. Universidad de Manitoba, Winnipeg, Canadá.
12:10 – 12:15	Sesión de preguntas y respuestas.
12:15 – 12:25	CONSUMO DE GERMINADOS Y PERCEPCIÓN DE SUS PROPIEDADES SALUDABLES EN
	UNA REGIÓN DEL NOROESTE DE MÉXICO
	Fucionalidad y Nutrición. Nivel Doctorado.
	Alan Amado Ruiz Hernández <sup>1*</sup> , Fernando Ayala Zavala <sup>2</sup> , Ofelia Rouzaud Sández <sup>1</sup> , Juana Frias <sup>3</sup> ,
	Humberto Astiazarán-García¹ y Rosario Maribel Robles Sánchez¹.
	<sup>1</sup> Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora, , <sup>2</sup> Centro de
	Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. unidad Hermosillo, <sup>3</sup> Instituto de Ciencia y
	Tecnología de Alimentos y Nutrición Madrid, España.
12:25 – 12:30	Sesión de preguntas y respuestas.

12:30 Cierre de la sesión

























# PROGRAMA INDUSTRIAL-REGULATORIO Viernes 18 de noviembre 2022

### 9:00 - 11:45 Diseño Higiénico EHEDG

Moderadores: Marco Antonio León Félix / Mirna Elizabeth Santos Lara /Gerardo Valderrama

Horario	Ponente y tema:
9:00 – 9:40	Beneficios de DH para mejorar la productividad  Alexander Maroto  AT EHEDG, Costa Rica.
9:40 – 9:55	Sesión de Preguntas
9:55 – 10:35	Marissa Padula EHEDG, Brasil
10:35 – 10:50	Sesión de preguntas
10: 50– 11:30	Impacto del Diseño Higienico en la limpieza en seco Victor Villasana Candidato AT EHEDG, EUA.
11:30 – 11:45	Sesión de preguntas

#### 11:45 - 12:00 RECESO.

### 12:00 - 13:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Moderadores: Aaron Fernando González Córdova / Esmeralda Paz Lemus

Horario	Ponente y tema:
12:00 – 12:50	Resiliencia alimentaria en México durante la pandemia de COVID 19 <b>Dr. Abraham Wall Medrano</b> Universidad Autónoma de Ciudad Juárez  México
12:50 – 13:00	Sesión de preguntas y respuestas.

13:00 Cierre de la sesión

























# PROGRAMA INDUSTRIAL-REGULATORIO Sábado 19 de noviembre 2022

9:00 - 10:00 CONFERENCIA MAGNA DE CIERRE

Moderadores: Edgar Illescas Chavez / Esmeralda Paz Lemus

Las empresas mexicanas y su aportación para cumplir los ODS 2030

Lic. Lesly González Montaño Cargill México.

10:00 - 11:00 CONFERENCIAS TEMÁTICAS

Moderadores: María Armida Patricia Porras Loaiza / Esmeralda Paz Lemus

Horario	Ponente y tema
10:00 – 10:40	Liderazgo en las empresas de alimentos para el cumplimiento regulatorio y la garantía de inocuidad y calidad Ing. Quetzalcoatl Méndez Díaz Nutresa S.A. de C.V. México
10:40 – 10:50	Sesión de preguntas y respuestas

10:50 - 11:10 RECESO.

























11:10 - 13: 15 PANEL : Casos de éxito en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad y soluciones de diseño higiénico.

Moderadores: Esmeralda Paz Lemus / Gerardo Valderrama / Marco Antonio León Félix

Horario	Ponente y tema
11:10 - 11:40	Pisos higienicos, una inversión para la inocuidad  Priscila Hernández Garbalena  STONHARD  Sección Regional EHEDG México
11:40 – 11:50	Sesión de preguntas y respuestas
11:50 – 12:20	Drenajes inteligentes para garantizar la inocuidad  Silvestre Uribe  BLÜCHER  Sección Regional EHEDG México
12:20 – 12:30	Sesión de preguntas y respuestas
12:30 – 13:00	Casos de éxito en la fabricación de equipos Higiénicos en acero Inoxidable <b>Dr. Marcos Torres López</b> Taller el Venado  Sección Regional EHEDG México
13:00 – 13:10	Sesión de preguntas y respuestas

13:10 - 13:15 ENTREGA DE RECONOCIMIENTOS TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN EN MODALIDAD ORAL.

13:15 - 13:30 CLAUSURA DEL CONGRESO CUCCAL 15











