

Miércoles 18 de mayo de 2016	
Hora	Actividad
16:00 - 19:00	Registro de participantes

Jueves 19 de mayo de 2016	
Hora	Actividad
8:00-9:00	Registro de participantes
9:00-10:00	CEREMONIA DE INAUGURACIÓN
	Honores a la Bandera
	Palabras de bienvenida Lic. Luis Arturo Dávalos, Presidente Municipal de Puerto Vallarta
	Mensaje del Diputado Federal Elías Octavio Iñiguez Mejía. Presidente de la Comisión de Salud de la LXIII legislatura.
	Entrega de certificados
	Mensaje e Inauguración del Comisionado Federal Julio Sanchez Y Tepoz. Comisionado Federal de la COFEPRIS.
10:00-10:15	Rueda de Prensa
10:15-11:00	Receso
11:00-11:30	1 5 Principios 15 Acciones para la protección contra riesgos sanitarios. Julio Sanchez Y Tepoz, COFEPRIS
11:30-12:15	2 Política sanitaria en materia de alimentos y Distintivo CBP Álvaro Israel Pérez Vega, COFEPRIS
12:15-13:00	3 Acciones de colaboración para el combate a la pobreza. Jorge Antonio Romero Delgado, COFEPRIS.
13:00-13:30	4 Red de laboratorios terceros autorizados Armida Zúñiga Estrada, COFEPRIS
13:30-14:00	Espacio para discusión <i>Foro abierto</i>
14:00-15:30	Comida libre
15:30-16:00	5 Aprobación y uso de aditivos e ingredientes funcionales: Necesidades para la evaluación, gestión y comunicación de riesgo. Rebeca López-García, CANACINTRA.
16:00-16:30	6 Retos para enfrentar mitos y realidades de la industria de carnes frías. Jose Manuel Samperio, CANACINTRA
16:30-17:00	7 Evaluación de riesgos en alimentos José Jesús Herrera Bazan, COFEPRIS
17:00-17:30	Espacio para discusión <i>Foro abierto</i>
<i>Código de vestimenta:</i> Hombres: Casual formal (se recomienda guayabera manga larga blanca y pantalón de vestir). Mujeres: Casual formal	

Viernes 20 de mayo de 2016	
Hora	Actividad
9:00-9:30	8 Experiencias de coordinación Industria y Academia Ernesto Salinas, CONCAMIN
9:30-10:00	9 Experiencias de coordinación Industria y Academia Sergio Ernesto Gutiérrez Serdán, IPN Karina Cruz Pacheco, IPN
10:00-10:45	10 Las 5 reglas finales de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) Estados Unidos: Ana L. Sandoval, USFDA
10:45-11:30	11 La modernización de los sistemas de inocuidad y su impacto en el comercio internacional de alimentos. Canadá: Sylvie Farez y Alejandro Ruiz, CFIA
11:30-12:00	12 Los almidones y pectinas extraídos de fuentes no convencionales para su uso y aplicación en la industria de los alimentos. Juan Esteban Bello Lara, Universidad Autónoma de Nayarit.
12:00-12:15	Espacio para discusión <i>Foro abierto</i>
12:15-12:30	Conclusiones y Clausura COFEPRIS
<i>Código de vestimenta:</i> Hombres: Casual formal (se recomienda guayabera manga larga blanca y pantalón de vestir). Mujeres: Casual formal	

Las presentaciones se encuentran disponibles en:
https://drive.google.com/folderview?id=0B5av_Fu7n_x9oMTI2Rmlwb1N2c0k&usp=sharing