

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”



Sede: Centro Cultural Universitario Bicentenario  
Universidad Autónoma de San Luis Potosí  
Sierra Leona 550, Lomas Segunda Sección, C.P. 78210 San Luis Potosí, S.L.P.

San Luis Potosí, San Luis Potosí, México.  
29 y 30 de mayo 2018

Mayores Informes al teléfono: +52 (55) 59 05 10 00 ext. 51547, 51514, 51519 y 51503.

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

### PLENARIA (TEATRO)

29 de mayo de 2018

Teatro

8:00 a 9:00	<b>REGISTRO DE ASISTENTES</b>
09:00 a 09:10	<b>Bienvenida</b>
09:10 a 09:50	<p><b>Tema:</b> <i>La resistencia de los antimicrobianos (RAM): Un Problema de Orden Mundial.</i></p> <p><b>Ponente:</b> Dr. Héctor Salvador Sumano López</p> <p><b>Procedencia:</b> UNAM/FMVZ</p>
09:50 a 10:40	<p><b>Panel:</b> <i>Políticas Internacionales y el papel de México para la prevención y contención de la RAM</i></p> <p><b>Participantes:</b> PhD Marisa L. Caipo Oficial de Inocuidad y Calidad de los Alimentos Oficina Regional para América Latina y el Caribe</p> <p>Lic. Álvaro Israel Pérez Vega Comisionado de Operación Sanitaria de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios</p> <p>MVZ Joaquín Braulio Delgadillo Álvarez, Director General de Salud Animal SENASICA.</p> <p><b>Moderador:</b> Mtro. Hugo Fragoso Sánchez Director General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera</p>

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

<p>10:40 a 11:20</p>	<p><b>Tema:</b> <i>Sistemas de Inteligencia Sanitaria</i></p> <p><b>Ponentes:</b> Mtro. Luis Enrique Rodríguez Gallo Capitán de Navío del Cuerpo General Diplomado de Estado Mayor</p> <p>Lic. Jesús Oscar Vidales Torres Unidad de Inteligencia Sanitaria del SENASICA</p>
<p>11:20 a 12:00</p>	<p><b>Tema:</b> <i>Sistema de Trazabilidad del SENASICA.</i></p> <p><b>Ponente:</b> Lic. Armando César López Amador Director General de Inspección Fitozoosanitaria del SENASICA.</p>
<p>12:00 a 13:00</p>	<p style="text-align: center;"><b>Inauguración del Foro Internacional de Alimentos Sanos</b></p>
<p>13:00 a 13:40</p>	<p><b>Tema:</b> <i>Inspección y vigilancia oficial en la elaboración de productos pecuarios en EUA</i></p> <p><b>Ponente:</b> Paul Kiecker Acting Administrator (FSIS) EUA</p>
<p>13:40 a 15:00</p>	<p style="text-align: center;"><b>Tiempo para Comida</b></p>
<p>15:00 a 19:20</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Foro de Inocuidad Agrícola en Teatro</b></li> <li>❖ <b>Foro de Inocuidad Pecuaria y Acuícola en Salas 5, 6, 7 y 8</b></li> <li>❖ <b>Foro de Inocuidad de Bienes de Origen Animal en Salas 1, 2, 3 y 4</b></li> </ul>

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

### FORO DE INOCUIDAD AGRÍCOLA 29 de mayo de 2018 Teatro

Horario	Ponencia / Ponente
15:00 a 15:50	<i>Tema: Perspectivas de la Inocuidad Agroalimentaria en un contexto de Comercio Global</i>  <i>Ponente:</i> Lic. Arturo Jessel Greenberg Traurig/EUA
15:50 a 16:40	<i>Tema: La importancia del Uso y manejo de agentes desinfectantes en frutas y hortalizas frescas</i>  <i>Ponente:</i> Dr. Jorge Humberto Siller Cepeda Director de Innovación, Sanidad e Inocuidad del Gobierno del Edo. de Sinaloa
16:40 a 16:50	<b>RECESO</b>
16:50 a 17:40	<i>Tema: Requisitos Canadienses de Importación/ Reglamento de Alimentos Inocuos para los Canadienses</i>  <i>Ponente:</i> PhD Daniel Burgoyne Gerente Nacional de Importaciones de Alimentos Canadian Food Inspection Agency (CFIA)
17:40 a 18:30	<i>Tema: Estatus Actual de FSMA*</i>  <i>Ponente:</i> Dr. Dean Rugnetta FDA Latin America Office/Oficina México * Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA, por sus siglas en inglés)
18:30 a 19:20	<i>Tema: Lecciones de FSMA para México.</i>  <i>Ponente:</i> Lic. Arturo Jessel Greenberg Traurig/EUA

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

### FORO DE INOCUIDAD PECUARIA Y ACUÍCOLA

29 de mayo de 2018

Salas 5, 6, 7 y 8

Horario	Ponencia / Ponente
15:00 a 15:50	<i><b>Tema:</b> Las Buenas Prácticas en la Producción Lechera, su impacto en la sanidad del hato y la producción de leche inocua: Experiencias de Grupo LALA</i>  <i><b>Ponente:</b> MVZ Victorino Rodríguez Jaquez Gerente de Calidad y Asistencia Técnica en Grupo LALA</i>
15:50 a 16:40	<i><b>Tema:</b> Peligros químicos y biológicos: Reto para la inocuidad acuícola.</i>  <i><b>Ponente:</b> Dra. Lorena Olivia Noriega Orozco CIAD - Guaymas</i>
16:40 a 16:50	<b>RECESO</b>
16:50 a 17:40	<i><b>Tema:</b> Pesca con valor: Estrategia de valor agregado en el sector pesquero</i>  <i><b>Ponente:</b> Dr. Steephen Martínez Guerrero Pesca con Valor, A.C.</i>
17:40 a 18:30	<i><b>Tema:</b> Esquemas de Certificación en la Industria de Productos del Mar y la Acuicultura.</i>  <i><b>Ponente:</b> MC Rocío Salgado Cuevas/ Biológica</i>
18:30 a 19:20	<i><b>Tema:</b> Sistema de Trazabilidad para el Sector Acuícola y Pesquero.</i>  <i><b>Ponente:</b> Lic. Christian Castillo Coordinador Regional Pacífico GS1-México.</i>

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

### FORO DE INOCUIDAD DE BIENES DE ORIGEN ANIMAL 29 de mayo de 2018 Salas 1, 2, 3 y 4

Horario	Ponencia / Ponente
15:00 a 15:50	<i>Tema: Experiencias ganadas en otros países, al implementar la clasificación de canales como herramienta mercadológica</i>  <i>Ponente:</i> PhD Nelson Huerta Leidenz <i>Texas Tech University</i>
15:50 a 16:40	<i>Tema: El impacto de establecer un Sistema de Calidad en las empresas de la industria alimentaria</i>  <i>Ponente:</i> PhD Jesús Velazco de la Garza <i>Director de Perecederos de HEB México</i>
16:40 a 16:50	<b>RECESO</b>
16:50 a 17:40	<i>Tema: Microorganismos patógenos y su impacto en la elaboración de productos cárnicos</i>  <i>Ponente:</i> PhD Evelyne Mbandi <i>USDA-FSIS EUA</i>
17:40 a 18:30	<i>Tema: Implicaciones en el uso de aditivos convencionales y alternativos en la producción cárnica.</i>  <i>Ponente:</i> PhD Rodrigo Tarter <i>Iowa State University</i>
18:30 a 19:20	<i>Tema: Uso de la secuenciación de nueva generación en la inocuidad agroalimentaria en México</i>

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

	<p><b>Ponente:</b> MC Cindy Fabiola Hernández Pérez Jefa del Departamento de Secuenciación y Bioinformática SENASICA</p>
--	--

### FORO DE INOCUIDAD AGRÍCOLA

30 de mayo de 2018

Teatro

Horario	Ponencia / Ponente
08:00 a 08:50	<p><b>Tema:</b> Principales Peligros Asociados en la Contaminación de productos de alto valor comercial en México.</p> <p><b>Ponente:</b> Dr. Cristóbal Chaidez Quiroz Laboratorio Nacional para la Investigación en Inocuidad Alimentaria- LANIA - CIAD Culiacán</p>
08:50 a 09:40	<p><b>Tema:</b> El medio ambiente y la relación con los microorganismos patógenos de importancia para las frutas y hortalizas frescas.</p> <p><b>Ponente:</b> Dr. Charles P. Gerba Department of Soil Water and Environmental Science The University of Arizona</p>
09:40 a 10:30	<p><b>Tema:</b> El uso del análisis molecular como fortaleza en la inocuidad agroalimentaria a nivel mundial.</p> <p><b>Ponente:</b> MC Cindy Fabiola Hernández Pérez Jefa del Departamento de Secuenciación y Bioinformática, SENASICA</p>
10:30 a 10:45	<b>RECESO</b>
10:45 a 11:35	<p><b>Tema:</b> Estudios de Caso en la inocuidad de productos hortofrutícolas</p> <p><b>Ponente:</b> Dra. Sofía María Arvizu Medrano Universidad Autónoma de Querétaro/Facultad de Química</p>
11:35 a 12:25	<p><b>Tema:</b> Microorganismos patógenos en semillas y su método de control.</p> <p><b>Ponente:</b> Dr. Miguel Juan Beltrán García</p>

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

	Profesor Investigador Universidad Autónoma de Guadalajara, Depto. de Química-ICET.
12:25 a 14:00	<b>Tiempo para comida</b>
14:00 a 14:50	<b>Tema:</b> <i>Cartografía Sistemática como herramienta para la Inocuidad.</i> <b>Ponente:</b> MC. Jorge Gustavo Tenorio Sandoval Director de Análisis Estratégico del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP).
14:50 a 15:40	<b>Tema:</b> <i>Degradación de Plaguicidas en productos vegetales para consumo en fresco.</i> <b>Ponente:</b> Dr. J. Concepción Rodríguez Maciel Profesor Investigador Titular del Colegio de Posgraduados-Campus Montecillo.
15:40 a 16:30	<b>Tema:</b> <i>Control Biológico como alternativa en la producción de hortalizas que no vulnere la inocuidad agroalimentaria.</i> <b>Ponente:</b> Dr. Hugo César Arredondo Bernal/ Subdirector de Control Biológico del Centro Nacional de Referencia de Control Biológico, SENASICA
16:30 a 17:20	<b>Panel:</b> <i>Importancia de las Certificaciones para el acceso a mercados internacionales</i> Luis Alberto Cruz/Representante en México SQF Luis Saucedo/ Representante de Latinoamérica BRC Marco Villegas /Estándares Benchmarking y Desarrollo de Capacidades Global GAP <b>Moderador:</b> Lic. Lizeth Quintero Posadas/ Directora General México Calidad Suprema
17:20 a 18:10	<b>Plenaria Clausura (Teatro)</b>



## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

	<p><b>Tema:</b> <i>Tendencias de la comercialización de la carne en México</i></p> <p><b>Ponente:</b> Lic. Juan Carlos Anaya Castellanos Director General de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas, S.A. de C.V.</p>
18:10 a 18:30	<b>CLAUSURA DEL FORO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS SANOS EN EL TEATRO</b>
18:30 a 20:00	<b>ENTREGA DE CONSTANCIAS</b>

## FORO DE INOCUIDAD PECUARIA Y ACUÍCOLA 30 de mayo de 2018 Salas 5, 6, 7 y 8

Horario	Ponencia / Ponente
08:00 a 08:50	<p><b>Tema:</b> <i>Defensa Alimentaria</i></p> <p><b>Ponente:</b> DVM Edwin Zayas Cruz USDA-FSIS EUA</p>
08:50 a 09:40	<p><b>Tema:</b> <i>Requisitos técnicos que México debe cumplir para el ingreso de productos acuícolas y pesqueros a mercados de la UE y otros países.</i></p> <p><b>Ponente:</b> MVZ Jaime Oliva Ríos Verificador Dictaminador Sanitario COFEPRIS</p>
09:40 a 10:30	<p><b>Tema:</b> <i>Estrategias de manejo en la unidad de producción para mejorar el bienestar animal ante-mortem y la calidad de la carne</i></p> <p><b>Ponente:</b> PhD Luigi Faucitano Agriculture and Agri-Food Canadá</p>
10:30 a 10:45	<b>RECESO</b>
10:45 a 11:35	<p><b>Tema:</b> <i>Nuevas disposiciones para Siluriformes: Programa de Supervisión de Importaciones de Productos del Mar en EE.UU.</i></p>

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

	<b>Ponente:</b> DVM Edwin Zayas Cruz USDA-FSIS EUA
11:35 a 12:25	<b>Tema:</b> <i>Sostenibilidad Pecuaria</i> <b>Ponente:</b> Dr. Francisco Aurelio Galindo Maldonado Profesor Investigador de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, FMVZ-UNAM
12:25 a 14:00	<b>Tiempo para comida</b>
14:00 a 14:50	<b>Tema:</b> <i>Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos en México.</i> <b>Ponente:</b> Dra. María Eugenia Jiménez Corona Directora General Adjunta de Epidemiología, Secretaría de Salud.
14:50 a 15:40	<b>Tema:</b> <i>Las Tendencias del Consumidor que influyen en la Producción Animal.</i> <b>Ponente:</b> Dr. Rodrigo Santibáñez Director Global Food Chain Affairs, MSD Salud Animal.
15:40 a 16:30	<b>Tema:</b> <i>El uso responsable de los antibióticos en la acuicultura</i> <b>Ponente:</b> MVZ Baltazar Chávez Domínguez Gerente del Comité de Sanidad Acuícola de Sonora
16:30 a 17:20	<b>Tema:</b> <i>La acuicultura como una opción para el problema de sobre explotación pesquera.</i> <b>Ponente:</b> Dra. Claudia Verónica Durruty Lagunes Unidad Multidisciplinaria de Docencia e Investigación del SISAL, Yucatán, UNAM.
17:20 a 18:10	<b>Plenaria Clausura (Teatro)</b> <b>Tema:</b> <i>Tendencias de la comercialización de la carne en México</i> <b>Ponente:</b> Lic. Juan Carlos Anaya Castellanos Director General de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas, S.A. de C.V.

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

18:10 a 18:30	<b>CLAUSURA DEL FORO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS SANOS EN EL TEATRO</b>
18:30 a 20:00	<b>ENTREGA DE CONSTANCIAS</b>

### FORO DE INOCUIDAD DE BIENES DE ORIGEN ANIMAL 30 de mayo de 2018 Salas 1, 2, 3 y 4

Horario	Ponencia / Ponente
08:00 a 08:50	<b>Tema:</b> Factores de Riesgo microbiológicos a controlar durante la obtención y procesamiento de bienes de origen animal <b>Ponente:</b> PhD Evelyne Mbandi USDA-FSIS EUA
08:50 a 09:40	<b>Tema:</b> Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos en México. <b>Ponente:</b> Dra. María Eugenia Jiménez Corona Directora General Adjunta de Epidemiología, Secretaría de Salud.
09:40 a 10:30	<b>Tema:</b> Inocuidad y optimización de procesos en la industria del cerdo en México. <b>Ponente:</b> MS Francisco Najjar-Villarreal Kansas State University, EUA
10:30 a 10:45	<b>RECESO</b>
10:45 a 11:35	<b>Tema:</b> Métodos de inspección y vigilancia oficial en la elaboración de productos cárnicos <b>Ponente:</b> PhD Daniel Burgoyne

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

	Gerente Nacional de Importaciones de Alimentos <i>Canadian Food Inspection Agency (CFIA)</i>
11:35 a 12:25	<b>Tema:</b> <i>La importancia de un correcto etiquetado en la producción cárnica.</i> <b>Ponente:</b> PhD Rodrigo Tarter <i>Iowa State University</i>
12:25 a 14:00	<b>Tiempo para comida</b>
14:00 a 14:50	<b>Tema:</b> <i>Independencia microbiológica en la elaboración de productos cárnicos</i> <b>Ponente:</b> PhD Evelyne Mbandi <i>USDA-FSIS EUA</i>
14:50 a 15:40	<b>Tema:</b> <i>Tendencias actuales y emergentes en la industria de la carne</i> <b>Ponente:</b> PhD Elizabeth Boyle <i>Kansas State University, EUA</i>
15:40 a 16:30	<b>Tema:</b> <i>Estrategias de transporte y manejo en matadero para mejorar el bienestar animal ante-mortem y la calidad de la carne</i> <b>Ponente:</b> PhD Luigi Faucitano <i>Agriculture and Agri-Food Canadá</i>
16:30 a 17:20	<b>Tema:</b> <i>Trazabilidad. Recomendaciones y mejores prácticas ante los retos de la industria</i> <b>Ponente:</b> Ing. Quím. Jesús Morales Barbosa Account Manager <i>DSM Nutricional Products México, S.A. de C.V.</i>
17:20 a 18:10	<b>Plenaria Clausura (Teatro)</b> <b>Tema:</b> <i>Tendencias de la comercialización de la carne en México</i> <b>Ponente:</b> Lic. Juan Carlos Anaya Castellanos

## “6to Foro Internacional de Alimentos Sanos”

	Director General de Grupo Consultor de Mercados Agrícolas, S.A. de C.V.
18:10 a 18:30	<b><i>CLAUSURA DEL FORO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS SANOS EN EL TEATRO</i></b>
18:30 a 20:00	<b><i>ENTREGA DE CONSTANCIAS</i></b>