



IV SIMPOSIO DE INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Cardiere
Inc.

"EL BAJIO LATE CON CALIDAD E INOCUIDAD"

PROGRAMA



3 Y 4

SEPTIEMBRE

SAN MIGUEL DE ALLENDE GUANAJUATO

DÍA 1 3 DE SEPTIEMBRE

HORARIO	CONFERENCIA/ACTIVIDAD
8:00 AM	Registro
9:00 AM	Panorama regulatorio y tendencias en el desarrollo de productos alimentarios innovadores. Armando Ruiz Saura Consulting
10:00 AM	Inauguración y Mensaje de Bienvenida.
10:30 AM	Networking - Expo comercial
11: 00 AM	Auditorías BRCGS: Interpretación de los Requisitos Críticos y Tendencias que Transforman la Industria Alimentaria. Mercè Sánchez BRCGS
12:00 PM	Actualización al Código SQF (Edición 10) como estrategia para detonar la rentabilidad. Luis Alberto Cruz SQF México
13:00 PM	FSSC 22000 Actualización de la Versión 6 y la migración a la V7. Marco Villegas BM consulting alliance
14:00 PM	Actualización de la FDA: Norma Final del Agua de Uso Agrícola y Estrategia de Prevención. Mauricio Castelo FDA
15:00 PM	Comida
16:30 PM	Marco Regulatorio y procedimiento de Visitas de Verificación en México. Ana Lilia Solano. Cohen Abogados
17:30 PM	Panel: Regulación; Control Sanitario y Políticas Públicas.
18:30 PM	Networking Cocktail y Expo comercial

NOTA

El programa puede modificarse sin previo aviso

DÍA 2 4 DE SEPTIEMBRE

HORARIO	CONFERENCIA/ACTIVIDAD
8:00 AM	Networking matutino
9:00 AM	Requerimientos para la Cadena de Frio y cumplimiento Normativo.
10:00 AM	Tips para prepararte para una Auditoría de Inocuidad Alimentaria / CONSEJOS para lograr la mejora continua en un SGIA Lorena Rárago Auditora líder ISO 9001 y consultora especialista en GFSI y FSMA.
11: 00 AM	Receso - Networking - Expo comercial
11:30 AM	Manejo de plagas basado en evaluaciones desde un punto de Vista Sustentable. Hugo Enrique Ponce Ulloa Consultor MIP
12:30 PM	Cambios en las nuevas versiones de los estándares de inocuidad 2026 y su impacto en la Industria de Alimentos Olga Elejalde Garantía a la Calidad Consultoría Auditor líder IRCA
13:30 PM	HACCP avanzado: Claves de éxito en la validación de Lacteos -Carnicos -Procesados. Franklin Guarisma Global FS México
14:30 PM	Comida
16:00 PM	Panel: Cultura de Inocuidad / Casos de exito
17:00 PM	Inteligencia Artificial Aplicada en la Inocuidad de Alimentos Seth Pavel Vélazquez InsaIX
18:00 PM	Clausura.

NOTA

El programa puede modificarse sin previo aviso



IV SIMPOSIO DE INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

"EL BAJÍO LATE CON
CALIDAD E INOCUIDAD"

Vardiere
Inc.

PONENTES CONFIRMADOS



ARMANDO RUIZ
SAURA CONSULTING



OLGA ELEJALDE
Garantía a la Calidad Consultoría
Auditor líder IRCA



SETH PAVEL VÉLAZQUEZ
InsaIX



HUGO PONCE
Consultor MIP



MERCÉ SÁNCHEZ
BRCGS Food



LUIS ALBERTO CRUZ
SQF Institute



MAURICIO CASTELO
FDA



ANA LILIA SOLANO
COHEN ABOGADOS



MARCO VILLEGAS
BM CONSULTING
ALLIANCE



MANUEL GONZALEZ
EBEAM
AGROINDUSTRIAL



FRANKLIN GUARISMA
GLOBAL FS MÉXICO



LORENA RÁBAGO
AUDITORA LÍDER ISO
9001 Y CONSULTORA
ESPECIALISTA EN GFSI
Y FSMA.



IV SIMPOSIO DE INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Vardiere
Inc.

“EL BAJIO LATE CON CALIDAD E INOCUIDAD”

MÁS INFORMACIÓN



462 632 5470 / 462 341 8131



informacion@clusteralimentosgto.mx