



1er SIMPOSIUM REGIONAL SOBRE ESTRATEGIAS PARA REDUCIR DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

27- 28 Febrero 2017 • Monterrey, N.L.

PROGRAMA

| 27 de Febrero | HORARIO |
|--|------------------|
| Panorama de las pérdidas y desperdicios de alimentos en México en Contexto Global Dra. Juliana Morales Castro. Coordinadora de la Red RESAPDA México. | 9: 00-9:30 am |
| Cero Desperdicios “Ahorrando en tu negocio” Chef Fabiola Fuentes Treviño. Unilever Food Solutions. | 9:30-10:00 am |
| Estrategias básicas para la conservación de alimentos. Ing. Diego Rodríguez. Press Foods. | 10:00-10:30 am |
| Receso | 10:30-10:45 am |
| Resyclado -Animales bovinos sin desperdicio Chef Ivan Puga Colunga. Commor- Sigma Food Service. | 10:45-11:15 am |
| Efecto del Mundo Microbiano en la conservación de alimentos Dra. Sandra Hernández Castillo. Universidad Autónoma de Nuevo León. | 11:15-11:45 am |
| Innovación en la seguridad de Alimentos. QFB. Gustavo González González. CTR Scientific. | 11:45-12:15 pm |
| 28 Febrero | |
| Taller Práctico Modelo de reducción de desperdicios Chef Mariana Morales. Unilever Food Solutions. | 10:00 am-1:00 pm |

REGISTRO

La Fecha límite de registro para el evento es el 20 de febrero del 2017 [AQUÍ](#).
El foro es un evento gratuito.