Simposio general

# Ciencia, Tecnología e Innovación en el Sistema Agroalimentario de México

*Hacia un enfoque integral de la producción, la dieta, la salud y la cultura en beneficio de la sociedad*

Noviembre 26-28, 2014
Centro de Convenciones
Puebla, Puebla

- Conferencias Magistrales
- Sistemas Agroalimentarios Sustentables de Origen Vegetal
- Sistemas Agroalimentarios Sustentables de Origen Animal
- Sistemas Agroalimentarios Sustentables de Origen Microbiano
- Foro de Vinculación Academia - Sistema Agroalimentario: Diálogo de Saberes

twitter
@PueblaCOLPOS
(https://twitter.com/#!/PueblaCOLPOS)

facebook
Colegio de Postgraduados *Campus* Puebla
(http://www.facebook.com/ColposPuebla)

Registrarse en:
www.colpospuebla.mx

**2014**

Año Internacional de la Agricultura Familiar

20 años del Programa Doctoral en Estrategias para el Desarrollo Agrícola Regional (PROEDAR)

*Campus* Puebla

ACADEMIA MEXICANA DE CIENCIAS

CONACYT
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología

UPAEP

México

**Simposio general**
**Ciencia, Tecnología e Innovación en el Sistema Agroalimentario de México**
*Hacia un enfoque integral de la producción, la dieta, la salud y la cultura en beneficio de la sociedad*

Miércoles 26 de noviembre del 2014
Centro de Convenciones, Salón El Alto, Puebla, Puebla

8:30 - 19:30 hs

| | | |
|---|---|---|
| | 7:30 - 8:30 | **Registro** |
| | 8:30 - 9:00 | **Bienvenida e inauguración** |

**Conferencias magistrales**

| Eje | Horario | Conferencia | Ponente(s) e institución(es) |
|---|---|---|---|
| **Sociedad y Alimentación** | 9:00 - 9:30 | **La agricultura mexicana y su potencial en la alimentación: el contexto actual** | Leobardo Jiménez Sánchez (CP) |
| | 9:30 - 10:00 | **Los desafíos del futuro: alimentos, crisis ecológica y pequeña producción campesina** | Víctor M. Toledo (UNAM) |
| | 10:00 - 10:30 | **Agricultura familiar y seguridad alimentaria** | Nuria Urquía Fernández (FAO-México) |
| **Alimentos y Recursos Base** | 10:30 - 11:00 | **Manejo sustentable del suelo para la producción agrícola** | Jorge D. Etchevers, Vinisa Saynes y Mariana Margarita Sánchez (CP) |
| | 11:00 - 11:30 | Receso. Exposición de experiencias exitosas. Actividad cultural | Luis Alberto Villarreal Manzo (CP) Bellas Artes, UPAEP |
| | 11:30 - 12:00 | **El manejo sustentable del agua en el sistema agroalimentario de México** | Enrique Palacios Vélez (CP) |
| | 12:00 - 12:30 | **La importancia de la pesca y la acuacultura en el sistema agroalimentario de México** | Francisco Javier Martínez Cordero y Edgar Sánchez Zazueta (CIAD) |
| **Alimentos y Salud** | 12:30 - 13:00 | **Importancia de la sanidad vegetal en el sistema agroalimentario** | Francisco Javier Trujillo Arriaga, Clemente de Jesús García Avila, Andrés Quezada Salinas y Hugo César Arredondo Bernal (SAGARPA) |
| | 13:00 - 13:30 | **Producción porcina: salud humana, ambiente, inocuidad y bienestar animal** | Rosario H. Pérez Espejo (UNAM) |
| | 13:30 - 14:00 | **Biotecnología y bioseguridad: un conjunto de herramientas esenciales para el desarrollo de los sistemas agroalimentarios** | Pedro Rocha Salavarrieta y Víctor Villalobos Arámbula (IICA) |
| | 14:00 - 16:00 | Comida | |
| **Alimentos, Sociedad y Cultura** | 16:00 - 16:30 | **La crisis alimentaria mundial desde una visión histórica** | Blanca Rubio (UNAM) |
| | 16:30 - 17:00 | **De la revolución verde a las revoluciones minúsculas** | Jean Christian Tulet (GEODE-CNRS) |
| | 17:00 - 17:30 | **Cultura alimentaria mexicana como eje de las políticas públicas** | Héctor Bourges Rodríguez (INCMyNSZ) |
| | 17:30 - 18:00 | Receso. Exposición de fotos. Actividad cultural | Enrique Joshua Ortiz Aguilar (Piano; Bellas Artes, UPAEP) |
| | 18:00 - 18:30 | **Situación de la agricultura en América Latina y el Caribe** | Jaime Olivares (CEPAL) |
| | 18:30 - 19:00 | **Los agroparques como modelo de innovación que potenciará la agricultura mexicana** | Alfonso Larqué-Saavedra (CICY) |
| | 19:00 - 19:30 | **La seguridad agroalimentaria en México** | Manuel R. Villa Issa y Carlos Aragón-Gutiérrez (INIFAP, CP) |

**Simposio general**
**Ciencia, Tecnología e Innovación en el Sistema Agroalimentario de México**
*Hacia un enfoque integral de la producción, la dieta, la salud y la cultura en beneficio de la sociedad*

Jueves 27 de noviembre del 2014
Centro de Convenciones, Salón El Alto, Puebla, Puebla

8:30 - 19:45 hs

**Simposio I**
**Sistemas Agroalimentarios Sustentables de Origen Vegetal**
Coordinadores: Filemón Parra Inzunza, Ignacio Ocampo Fletes y José Luis Jaramillo Villanueva (CP)

| Horario | Conferencia | Ponente(s) e institución(es) |
|---|---|---|
| 8:30 - 9:15 | **La agricultura familiar y su contribución a la seguridad alimentaria: límites y posibilidades** | Javier Ramírez Juárez (CP) |
| 9:15 - 10:00 | **Política pública con enfoque territorial para la atención de pequeños productores en el medio rural** | Antonio Yúnez Naude (COLMEX) |
| 10:00 - 10:45 | **Extensionismo para la innovación basado en evidencias** | Vinicio Horacio Santoyo-Cortés, Marrubio Muñoz-Rodríguez y Jorge Aguilar-Ávila (UACh) |
| 10:45 - 11:30 | **Innovación tecnológica y posibilidades de aumentar la productividad y producción global de 16 cultivos básicos de México** | Antonio Turrent Fernández, José Isabel Cortés Flores y Alejandro Espinosa Calderón (INIFAP, CP) |
| 11:30 - 12:00 | Receso. Actividad cultural | Danza Neoclásica: Cinco Elementos (Bellas Artes, UPAEP) |
| 12:00 - 12:45 | **Producción agrícola sustentable: alternativas de desarrollo local en la pequeña agricultura** | Ricardo J. Salvador (Union of Concerned Scientists) |
| 12:45 - 13:30 | **Agregación de valor a los productos alimenticios de la agricultura familiar** | José Luis Jaramillo Villanueva (CP) |
| 13:30 - 14:15 | **Aplicación del concepto de sistema local de innovación al cultivo del amaranto en el municipio de Tochimilco, Puebla, México** | Adrián Argumedo Macías (CP) |
| 14:15 - 15:30 | Comida | |

**Simposio II**
**Sistemas Agroalimentarios Sustentables de Origen Animal**
Coordinadores: Samuel Vargas López, Alfredo Cesín Vargas, Sergio Escobedo Garrido, Francisco Calderón Sánchez, J. Reyes Galaviz Rodríguez e Ignacio Vázquez Martínez (CP, UNAM, UAT)

| | | |
|---|---|---|
| 15:30 - 15:55 | **Aspectos de la globalización y la relación inocuidad-ambiente en la cadena productiva de alimentos de origen animal** | José Nahed Toral y Francisco Guevara Hernández (ECOSUR, UACH) |
| 15:55 - 16:20 | **Inocuidad de los productos alimenticios de origen animal** | Ricardo E. Caicedo Rivas, Mariana Paz-Calderón Nieto y A. Ramírez Vargas (BUAP) |
| 16:20 - 16:45 | **El sistema de traspatio y la producción de alimentos de origen animal** | Samuel Vargas López, Ángel Bustamante González, Miguel Ángel Casiano Ventura, Francisco Calderón Sánchez e Ignacio Vázquez Martínez (CP) |
| 16:45 - 17:10 | **Bacterias patógenas que contaminan los alimentos agropecuarios y causan zoonosis** | Jesús Vázquez Navarrete y Ricardo Flores Castro (INIFAP) |
| 17:10 - 17:40 | Receso. Actividad cultural | Coro de Cámara (Bellas Artes, UPAEP) |
| 17:40 - 18:05 | **Pobreza alimentaria y bienestar animal, los retos para la avicultura mexicana** | María del Carmen Hernández Moreno, Antonio Alberto Ulloa Méndez y Araceli del Carmen Andablo Reyes (CIAD) |
| 18:05 - 18:30 | **Cambio tecnológico y productividad en el sistema de lácteos en México: entre el consumo de masas y el consumo selectivo** | Adolfo Gpe. Álvarez Macías y Adriana Yamile Moreno Blanco (UAM, Consultoría internacional) |
| 18:30 - 18:55 | **Productos locales de origen animal** | Alfredo Cesín Vargas y Adriana Bastidas (UNAM, UCM) |
| 18:55 - 19:20 | **"Comer de mano propia": cultura alimentaria de la sociedad ranchera serrana en el occidente de México** | Esteban Barragán López y Rogelia Torres Villa (COLMICH) |
| 19:20 - 19:45 | **Aportes de los sistemas agroalimentarios sustentables de origen animal a la seguridad alimentaria** | Beatriz Cavallotti Vázquez (UACh) |

**Simposio general**
**Ciencia, Tecnología e Innovación en el Sistema Agroalimentario de México**
*Hacia un enfoque integral de la producción, la dieta, la salud y la cultura en beneficio de la sociedad*

Viernes 28 de noviembre del 2014
Centro de Convenciones, Salón El Alto, Puebla, Puebla

9:00 - 20:00 hs

**Simposio III**
**Sistemas Agroalimentarios Sustentables de Origen Microbiano**
(Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales)

| Horario | Conferencia | Ponente(s) e institución(es) |
|---|---|---|
| 9:00 - 9:25 | **Contribución de los hongos comestibles, funcionales y medicinales al enfoque de la producción, la dieta, la salud y la cultura en México** | Daniel Martínez-Carrera (CP) |
| 9:25 - 9:50 | **El cuitlacoche, producto de la interacción *Ustilago maydis* - maíz, una aportación de México al mundo en el sistema agroalimentario microbiano** | Vladimir Castañeda de León, Daniel Martínez-Carrera, Porfirio Morales Almora, Mercedes Sobal Cruz, Abel Gil Muñoz, Rebeca Ramírez Carrillo y Hermilo Leal Lara (CP, UNAM) |
| 9:50 - 10:15 | **La investigación en micología básica y aplicada: aportes para un desarrollo sustentable** | Gerardo Mata, Rigoberto Gaitán Hernández y Dulce Salmones (INECOL) |
| 10:15 - 10:40 | **Aportaciones de ECOSUR al conocimiento de macromicetos y al desarrollo de tecnología para su cultivo y aprovechamiento** | José E. Sánchez, René Andrade Gallegos, Lilia Moreno Ruiz y Reyna Camacho Morales (ECOSUR) |
| 10:40 - 11:05 | **Aportaciones de investigaciones básicas y aplicadas para impulsar la producción de hongos comestibles en México** | Hermilo Leal Lara, Rebeca Ramírez Carrillo, José Adaya González, Lidia Curiel Pérez, Cecilia Marroquín Corona, Cristina Morales Olivares, Abraham Sánchez Hernández, Erika Sánchez Marín, Selene Segura Moctezuma y Gustavo Valencia Del Toro (UNAM, IPN) |
| 11:05 - 11:35 | Receso. Actividad cultural | Andrei Huesca Campos (Piano, Bellas Artes, UPAEP) |
| 11:35 - 12:00 | **Biotecnología, innovación y desarrollo en la cadena de valor con base en los recursos genéticos de los hongos comestibles, funcionales y medicinales** | Mercedes Sobal Cruz, Porfirio Morales Almora, Myrna Bonilla Quintero, Wilfrido Martínez Sánchez y Daniel Martínez-Carrera (CP) |
| 12:00 - 12:25 | **Estrategias para promover el consumo de hongos comestibles en México, con base en sus propiedades funcionales y medicinales** | Yésica Mayett Moreno y Daniel Martínez-Carrera (UPAEP, CP) |
| 12:25 - 12:50 | **Nutrigenómica de la interacción hongos comestibles, funcionales y medicinales - metabolismo de lípidos: su impacto potencial en obesidad, síndrome metabólico y enfermedades cardiovasculares** | María Eugenia Meneses Álvarez, Daniel Martínez-Carrera, Armando R. Tovar Palacio, Porfirio Morales Almora, Mercedes Sobal Cruz, Teodoro Bernabé González, Helios Escudero Uribe, Myrna Bonilla Quintero y Wilfrido Martínez Sánchez (CP, INCMyNSZ) |
| 12:50 - 13:15 | **Propiedades funcionales novedosas de *Ganoderma lucidum* : actividad neuroprotectora y anticonvulsiva** | Elizur Montiel-Arcos, Isaac Tello-Salgado, Ismael Leon-Rivera y Daniel Martínez-Carrera (UAEM, CP) |
| 13:15 - 13:40 | **Genómica de las propiedades anticancerígenas de los hongos comestibles, funcionales y medicinales: investigaciones INMEGEN-CP** | Mónica Peña-Luna, Alfredo Hidalgo-Miranda, Sandra Romero-Córdoba, Mercedes Sobal Cruz, Porfirio Morales Almora, Gerardo Jiménez-Sánchez y Daniel Martínez-Carrera (INMEGEN, CP, HSPH) |
| 13:40 - 14:00 | **Discusión general del simposio III** | |
| 14:00 - 15:30 | Comida | |
| 15:30 - 20:00 | **Foro de Vinculación Academia – Sistema Agroalimentario: Diálogo de Saberes** | Panel:<br>Javier Ramírez Juárez (CP), Mauricio Mora Pérez (Fundación Produce Puebla), Luis Alberto Villarreal Manzo (CP), Yésica Mayett Moreno (UPAEP), Rocío Bolaños Andrade (CANIRAC), Héctor Javier de la Peña Navarro (Financiera Nacional, FND),<br>Sofía María Arvizu Medrano (UAQ), Francisco Álvarez Lazo (Frutas),<br>Cornelio Alatorre (Comercializador) y Luis Javier Cué (Restaurantes) |
| 15:30 - 16:00 | **La red de valor** | Mauricio Mora Pérez (Fundación Produce Puebla) |
| 16:00 - 16:30 | **La inocuidad en el sistema agroalimentario mexicano** | Sofía María Arvizu Medrano (UAQ) |
| 16:30 - 17:00 | **El financiamiento en el sistema agroalimentario** | Héctor Javier de la Peña Navarro (Financiera Nacional, FND) |
| 17:00 - 20:00 | **Participación de productores, consumidores, organizaciones y empresas**<br>Requisitos de inocuidad del sector<br>Integración de redes de valor (trazabilidad de productos, transporte, financiamiento)<br>El consumidor y el abasto de alimentos producidos localmente | Mesa redonda |
| 16:30 - 20:00 | Actividad alternativa: Paseo por el Centro Histórico de la Ciudad de Puebla (SECTUR, se requiere registro, cupo limitado) | |

**Cupo:**

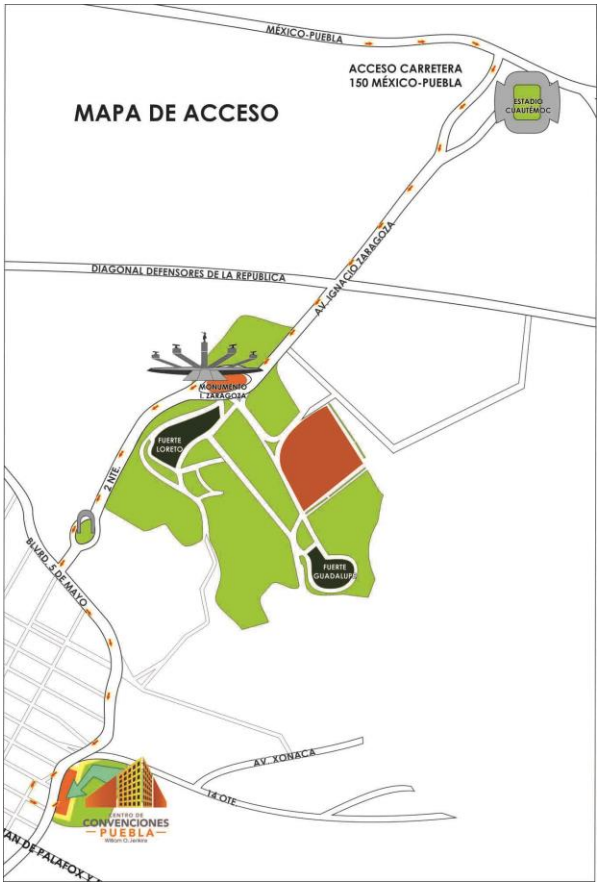
**El cupo del evento está limitado a 300 personas. Los interesados deberán registrarse llenando el formulario específico ubicado en la página electrónica del Colegio de Postgraduados, *Campus* Puebla (www.colpospuebla.mx).**

**Mayores informes**:

**Subdirección de Educación, *Campus* Puebla, Colegio de Postgraduados**
**Km. 125.5 carretera federal México-Puebla (actualmente Boulevard Forjadores de Puebla)**
**C.P. 72760, Puebla, Puebla, México.**
**Teléfonos directos: (222) 285 2162, 285 2798.**
**Teléfonos del conmutador:**
**(222) 285 1442, 285 1443, 285 1445, 285 1447; exts. 2018, 2056, 2058, 2063.**
**Correos electrónicos: dcarrera@colpos.mx ; edar@colpos.mx**

**Comité organizador:**

**Daniel Martínez Carrera**
**Javier Ramírez Juárez**
**Benito Ramírez Valverde**
**Filemón Parra Inzunza**
**Ignacio Ocampo Fletes**
**José Luis Jaramillo Villanueva**
**Samuel Vargas López**
**Luis Alberto Villarreal Manzo**
**Engelberto Sandoval Castro**
**Sergio Escobedo Garrido**
**Francisco Calderón Sánchez**
**Mercedes Sobal Cruz**
**Porfirio Morales Almora**
**Antonio Macías López**
**Yésica Mayett Moreno (UPAEP)**
**Alfredo Cesín Vargas (UNAM)**




**Ubicación del Centro de Convenciones Puebla**