



FUNDACIÓN 5xDÍA
CAMPO. EDUCACIÓN Y SALUD

XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE PROMOCIÓN AL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS AIAM5

14th INTERNATIONAL CONGRESS OF PROMOTION TO THE CONSUMPTION OF FRUITS AND VEGETABLES AIAM5

“Frutas y verduras, demasiado buenas para ser desperdicio”

“Fruits and vegetables, too good to be wasted”



PROGRAMA DEL DÍA MARTES 9 DE OCTUBRE DEL 2018.

PROGRAM OF TUESDAY OCTOBER 9TH 2018.

HORARIO. SCHEDULE.	ACTIVIDAD-CONFERENCIAS. ACTIVITY-CONFERENCES.	NOMBRE DEL MODERADOR-PONENTE. NAME OF THE MODERATOR- SPEAKER.	CARGO DEL MODERADOR-PONENTE. POSITION OF THE MODERATOR-SPEAKER.	PAÍS. COUNTRY.
8:00-9:00	<i>Registro. Registry.</i>			
9:00-9:50	<i>Inauguración y entrega de premios AIAM5. Inauguration and delivery of AIAM5 awards.</i>			
9:50-10:10	CONFERENCIA MAGISTRAL: Panorama actual mundial y regional de merma y desperdicios de alimentos. MAGISTERIAL CONFERENCE: Current global and regional picture of food waste and lose.	Joao Intini.	Oficial Técnico de Sistemas Alimentarios Sostenibles y Pérdidas y Desperdicio de Alimento FAO. Technical Officer of Sustainable Food Systems and Losses and Waste of Food FAO.	Panamá.
10:10-10:25	<i>Pausa frutal. Fruit break.</i>			
10:25-12:25	PANEL 1: ¿Qué puede hacer el sector de las frutas y verduras para reducir las pérdidas? What can the fruit and vegetable sector do to reduce losses?	Moderador/Moderator: Lic. Alfredo Moisés Ceja.	Presidente de la Fundación 5xDía, A.C. President of the foundation 5xDía, A.C.	México.
	1. Save Food: la iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Caso México. <i>Save food: the global initiative on the reduction of food waste and loss. Mexico case.</i>	Mtro. Crispim Moreira.	Representante de la FAO en México. Representative of the FAO in Mexico.	México.
	2. Impacto de la merma y desperdicios en la cadena de producción. ¿Qué está fallando? DAFO. <i>Impact of shrinkage and waste in the production chain. What is failing? SWOT.</i>	Doctora Adriana Senior Mojica.	Presidente & CEO de la Corporación Colombia Internacional CCI. President & CEO of Corporación Colombia Internacional CCI.	Colombia.
	3. Acciones de las cadenas de suministros de alimentos para reducir las pérdidas y desperdicios. <i>Actions of food supply chains to reduce losses and waste.</i>	Ing. Ociel López García.	Gerente de Negocio de Frutas y Verduras. Mercado Soriana. Business Manager of Fruits and Vegetables. Mercado Soriana.	México.
	4. Manejo pos-cosecha de hortalizas para mejorar su vida útil. <i>Post-harvest handling of vegetables to improve their shelf life.</i>	Ing. Agr. MC. Sergio Carballo	Director Movimiento Agro, Educación y Salud (MAES), 5 al Día Uruguay. Director of Agro, Education and Health Movement (MAES), 5 a Day. Uruguay.	Uruguay
	5. Limitaciones técnicas y de gestión de las pérdidas a lo largo de la cadena de valor.	Lic. Luis Felipe Moreno.	Presidente del Grupo PM. President of the group PM.	México.



FUNDACIÓN 5xDÍA
CAMPAMENTO EDUCACIÓN Y SALUD

XIV CONGRESO INTERNACIONAL DE PROMOCIÓN AL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS AIAM5

14th INTERNATIONAL CONGRESS OF PROMOTION TO THE CONSUMPTION OF FRUITS AND VEGETABLES AIAM5

"Frutas y verduras, demasiado buenas para ser desperdicio"

"Fruits and vegetables, too good to be wasted"



	<i>Technical limitations and management of losses along the value chain.</i>			
12:25pm-12:40pm	Activación física, hidratación & pausa frutal. Physical activity, hydration & fruit break.			
12:40pm-1:10pm	CONFERENCIA: <i>Agricultura de precisión: El papel de las tecnologías emergentes en la gestión de la producción de alta calidad.</i> CONFERENCE: <i>Precision agriculture: The role of emerging technologies in the management of high-quality production.</i>	PhD Lav R Khot.	<i>Profesor Asistente, Agricultura de Precisión, Departamento de Ingeniería de Sistemas Biológicos Centro de Precisión y Sistemas Agrícolas Automatizados IAREC, Washington State University. Assistant Professor, Precision Agriculture, Department of Biological Systems Engineering Center for Precision and Automated Agricultural Systems IAREC, Washington State University.</i>	EUA. United States of America.
1:10pm-2:50pm	PANEL 2: Manejo de desperdicios de verduras y frutas en mercados y centrales de abasto. <i>Management of vegetable and fruit waste in markets and supply centers.</i> <ul style="list-style-type: none"> 1. Convenio FAO-FLAMA para reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. <i>FAO-FLAMA agreement for the reduction of food losses and waste.</i> 2. Manejo de desperdicios de verduras y frutas en mercados de agricultores. Experiencias MERCAMADRID. <i>Management of vegetable and fruit waste in farmers' markets. MERCAMADRID Experiences.</i> 3. Manejo de desperdicios de verduras y frutas en mercados de agricultores. Experiencias MERCADO MAYORISTA LO VALLEDOR. <i>Management of vegetable and fruit waste in farmers' markets. Experiences WHOLESALE MARKET WHAT IS VALID.</i> 4. Manejo de desperdicios de verduras y frutas en la Central de Abastos. Experiencias CENTRAL DE ABASTOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO. <i>Waste management of vegetables and fruits in the Central de Abastos. Experiences CENTRAL DE ABASTOS OF THE CITY OF MEXICO.</i> 	<i>Moderador/Moderator: Lic. Alfredo Moisés Ceja.</i> <i>Arturo Fernández Martínez. Dr. Raúl Ricardo Giboudot.</i> <i>Lic. Nuria Martínez Barea.</i> <i>Ing. Silvana Andrea Miranda Martin.</i> <i>Lic. Sergio Palacios Trejo.</i>	<i>Presidente Fundación 5xDía, A.C. President Foundation 5xDía, A.C.</i> <i>Presidente de la Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimiento. President of the Latin American Federation of Supply Markets. Secretario General de la Cámara Argentina de la Actividad Frutihortícola (CAAF) y de la Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimiento (FLAMA). Secretary General of the Argentine Chamber of Fruit and Vegetable Activity (CAAF) and the Latin American Federation of Supply Markets (FLAMA).</i> <i>Directora General Asociación 5aDía. General Director Association 5aDay.</i> <i>Jefa del departamento de Medio Ambiente, Mercado Mayorista Lo Valledor. Head of the Department of Environment, Wholesale Market Lo Valledor.</i> <i>Administrador General del Fideicomiso para la Construcción y Operación de la Central de Abasto de la Ciudad de México FICEDA. General Administrator of the Fideicomiso for the Construction and Operation of the Central de Abasto of Mexico City FICEDA.</i>	<i>México.</i> <i>Argentina.</i> <i>España. Spain.</i> <i>Chile.</i> <i>México.</i>

2:50pm-3:50pm	Comida-Almuerzo. <i>Lunch.</i>			
3:50pm-4:20pm	CONFERENCIA: Relación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos con la alimentación, la seguridad alimentaria y nutricional (Conclusiones de la discusión de los sistemas alimentarios sostenibles en diversos países para lograr una alimentación sana para todos). CONFERENCE: Relation of food losses and waste with food, food and nutrition security (Conclusions of the discussion of sustainable food systems in various countries to achieve a healthy diet for all).	Dra. Raixa Elena Llauger Riverón.	Oficial de Agricultura (Frutas Tropicales) de la Oficina Subregional de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para Mesoamérica. Official of Agriculture (Tropical Fruits) of the Subregional Office of the Organization of the United Nations for Food and Agriculture (FAO) for Mesoamerica.	Panamá.
4:20pm-6:40pm	PANEL 3: Impacto de las pérdidas y desperdicios en la seguridad alimentaria Impact of losses and waste on food security. <ol style="list-style-type: none"> Alimento desperdiciado, oportunidad perdida de nutrir. <i>Wasted food, lost opportunity to nourish.</i> Alimentación sostenible, clave en la educación alimentaria y nutricional de la población. <i>Sustainable nutrition, key in the food and nutrition education of the population.</i> Valor de los alimentos excedentarios "rescatados". <i>Value of surplus food "rescued".</i> Esquemas de rescate de alimentos para hacerlos llegar a la población con carencia alimentaria. <i>Schemes of food rescue to make them reach the population with food deficiency.</i> Bancos de alimentos en la gestión de alimentos nutritivos potencialmente perdidos. <i>Food banks in the management of nutritious foods potentially lost.</i> Experiencias de la Federación Española de Bancos de Alimentos. <i>Experiences of the Spanish Federation of Food Banks.</i> 	Moderadora/Moderator: Lic. Lizeth Quintero Posadas.	Directora General de México Calidad Suprema. General Director of Mexico Supreme Quality.	México.
		Nut MSc Carmen Gloria González.	Profesora Adjunta INTA Universidad de Chile. Adjunct Professor INTA University of Chile.	Chile.
		D. Manuel Moñino. Dietista-Nutricionista. <i>Dietitian-Nutritionist.</i>	Coordinador de AIAM5 Alianza Global de Promoción al Consumo de Frutas y Hortalizas "5 al día". Coordinator of AIAM5 Global Alliance of Promotion to the Consumption of Fruits and Vegetables "5 a day".	España. Spain.
		Mcs Ana Bertha Pérez Lizaur Nc.	Directora de Posgrado Universidad Iberoamericana. Presidenta Patrona de Alimento para Todos IAP. Postgraduate Director Universidad Iberoamericana. President Patron of Food for All IAP.	México.
		Lic. Enrique Toscano Pacheco	Cruzada Nacional contra el Hambre SEDESOL. National Crusade against Hunger SEDESOL.	México.
		Monica Dykas.	Director asociado, Programas de red Red global de banca alimentaria. Associate Director, Network Programs Global Food-banking Network.	EUA. United States of America.
		D. Gregorio Pérez Calvo	Tesorero de la Federación Española de Bancos de Alimentos. Treasurer of the Spanish Federation of Food Banks.	España. Spain.

*DAFO: Debilidades, Amenazas, Fortalezas y Oportunidades. SWOT: Weaknesses, Threats, Strengths and Opportunities.

PROGRAMA DEL DÍA MIÉRCOLES 10 DE OCTUBRE DEL 2018

PROGRAM OF WEDNESDAY OCTOBER 10TH 2018

HORARIO. SCHEDULE.	ACTIVIDAD-CONFERENCIAS. ACTIVITY-CONFERENCES.	NOMBRE DEL MODERADOR-PONENTE. NAME OF THE MODERATOR- SPEAKER.	CARGO DEL MODERADOR-PONENTE. POSITION OF THE MODERATOR-SPEAKER.	PAÍS. COUNTRY.
8:00am- 8:45am	Registro. <i>Registry.</i>			
8:45am- 10:25am	PANEL 4: <i>El desperdicio de los alimentos y su impacto en el medio ambiente.</i> <i>The waste of food and its impact on the environment.</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>La sostenibilidad de los sistemas alimentarios y el medio ambiente.</i> <i>The sustainability of food systems and the environment.</i> 2. <i>Huella ecológica, hídrica y de CO2 de los desperdicios de alimentos.</i> <i>¿Cuánto contribuyen las frutas y verduras a este problema?</i> <i>Ecological, water and CO2 footprint of food waste. How much do fruits and vegetables contribute to this problem?</i> 3. <i>Hábitos alimentarios y su impacto en el medio ambiente.</i> <i>Food habits and their impact on the environment.</i> 4. <i>Cadenas cortas de comercialización para lograr Sistemas Alimentarios Sostenibles.</i> <i>Short marketing chains to achieve Sustainable Food Systems.</i> 	Moderador/Moderator: Ing. Román Gómez Vaillard.	Socio Fundación 5xDía, Productor de Plátano, empresa Plátano Lorelay. 5xDay Foundation Partner, Producer of Banana, Plátano Lorelay company.	México.
		Dra. Michely Vega León.	Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura. Institute of Fundamental Research in Agriculture.	Cuba.
		M.C. Adalberto Jurado Hernández.	Jefe de la Carrera de Ingeniería Ambiental de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad La Salle. Head of the Environmental Engineering Career at the Faculty of Chemical Sciences of La Salle University.	México.
		Ingeniera Ambiental Paula Elizabeth Alvarado Peralta. Environmental Engineer Paula Elizabeth Alvarado Peralta.	Presidenta 5 al Día Nicaragua. President 5 to the Day Nicaragua.	Nicaragua.
		Ing. Carlos Mauricio García de la Cadena Ramírez.	FAO.	México
10:25am- 10:55am	CONFERENCIA MAGISTRAL: <i>Objetivo hambre cero y meta de reducción de desperdicios.</i> MAGISTERIAL CONFERENCE: <i>Objective zero hunger and waste reduction goal.</i>	Licenciada Guadalupe Valdez San Pedro.	Embajadora Especial BV, Hambre Cero ALyC/FAO. Special Ambassador BV, Zero Hunger ALyC / FAO.	República Dominicana. Dominican Republic.
10:55am- 11:10am	Pausa frutal. <i>Fruit break.</i>			
11:10am- 12:50pm	PANEL 5: <i>Sector *HORECA y escolar como pieza clave en la gestión de los alimentos.</i> <i>Sector * HORECA and school as a key element in the management of food.</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Impacto de un mal manejo de frutas y verduras en el Sector HORECA</i> 	D. Manuel Moñino. Dietista-Nutricionista. Dietitian-Nutritionist.	Coordinador de AIAM5 Alianza Global de Promoción al Consumo de Frutas y Hortalizas "5 al día". Coordinator of AIAM5 - Global Alliance of Promotion to the Consumption of Fruits and Vegetables "5 a day".	España. Spain.
		Lic. Arturo Marí Domínguez.	Presidente Estatal de Chiapas de la Cámara Nacional de la	México.

	(mermas, desperdicios y pruebas de rendimiento). <i>Impact of poor management of fruits and vegetables in the HORECA sector (waste, waste and performance tests).</i>		<i>Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados CANIRAC.</i> <i>State President of Chiapas of the National Chamber of the Restaurant and Seasoned Food Industry CANIRAC.</i>	
2.	<i>Impacto de un mal manejo de frutas y verduras en comedores escolares.</i> <i>Impact of poor handling of fruits and vegetables in school canteens.</i>	<i>Maria Soledad Tapia.</i>	<i>5aDía Venezuela.</i> <i>5aDay Venezuela.</i>	Venezuela.
3.	<i>Nivel de procesado y calidad nutricional.</i> <i>Level of processing and nutritional quality.</i>	<i>M.C. Marcos Francisco Baez Fernández.</i>	<i>Jefe de Posgrado en Ciencias de los Alimentos y Nutrición Humana de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad La Salle.</i> <i>Head of Postgraduate in Food Sciences and Human Nutrition of the Faculty of Chemical Sciences of La Salle University.</i>	México.
4.	<i>Aprovechamiento de las pérdidas en la industria alimentaria para producir alimentos de alta calidad.</i> <i>Harnessing losses in the food industry to produce high quality food.</i>	<i>Pawel Harycki.</i>	<i>KUPS.</i>	Polonia. Poland.
12:50pm-2:50pm	PANEL 6: Prevención y sensibilización a la población: las frutas y verduras son demasiado buenas para ser desperdiciadas. <i>Prevention and sensitization to the population: fruits and vegetables are too good to be wasted.</i>	<i>Moderadora/Moderator:</i> <i>Mtra. Gabriela Emilia Mancera Chávez, NC.</i>	<i>Primera Secretaria Propietaria, Colegio Mexicano de Nutriólogos, AC.</i> <i>First Secretary Owner, Mexican College of Nutritionists, AC.</i>	México.
	1. <i>La importancia de la diversidad alimentaria para la salud, la prevención del cáncer y la reducción de desperdicios.</i> <i>The importance of food diversity for health, cancer prevention and waste reduction.</i>	<i>Mtra. Isabela Fleury Sattamini.</i>	<i>Investigadora del Instituto Nacional de Cáncer Brasil.</i> <i>Researcher at the National Cancer Institute Brazil.</i>	Brasil. Brazil.
	2. <i>El valor de la educación nutricional para la reducción de los desperdicios alimentarios.</i> <i>The value of nutrition education for the reduction of food waste.</i>	<i>Mtra. Evelyn Roldán Vernon.</i>	<i>Funcionaria del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP).</i> <i>Officer of the Nutrition Institute of Central America and Panama (INCAP).</i>	Centro América. Central America.
	3. <i>Sensibilización mediante programas para la buena alimentación, reducción de sobrepeso y obesidad.</i> <i>Sensitization through programs for good nutrition, reduction of overweight and obesity.</i>	<i>M. En C. Alejandra Jiménez Aguilar.</i>	<i>Investigadora en Ciencias Médicas del Centro de Investigación en Evaluación y Encuestas, CIEE. Instituto Nacional de Salud Pública.</i> <i>Researcher in Medical Sciences of the Center for Research in Evaluation and Surveys, CIEE. National Institute of Public Health.</i>	México.
	4. <i>"La Red CONACYT 12.3 en la disminución del desperdicio alimentario en México. Una visión desde la Academia".</i> <i>"The CONACYT Network 12.3 in the reduction of food waste in Mexico. A vision from the Academy."</i>	<i>Dra. Juliana Morales Castro.</i>	<i>Líder de la Red Temática del CONACYT, "Red 12.3, para Disminuir y Valorizar el Desperdicio de Alimentos: Hacia Sistemas Alimentarios Sostenibles". Directora General del Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Durango.</i> <i>Leader of the CONACYT Thematic Network, "Red 12.3, to Reduce and Valorize Food Waste: Towards Sustainable Food Systems".</i>	México.

			General Director of the Science and Technology Council of the State of Durango.	
	5. Aprovechamiento de los alimentos e impacto en la salud: un ahorro para los sistemas sanitarios. <i>Use of food and impact on health: savings for health systems.</i>	Dr. Miguel Malo Serrano.	Asesor en Enfermedades Crónicas y Salud Mental de la Organización Panamericana de la Salud. <i>Chronic Diseases and Mental Health Advisor of the Pan-American Health Organization.</i>	México.
2:50pm-3:50pm	Comida-Almuerzo. <i>Lunch.</i>			
3:50pm-4:20pm	CONFERENCIA: Costos del despilfarro: pérdida o desperdicio de alimentos. CONFERENCE: Costs of waste: loss or waste of food.	Dr. Gabriel J. Saucedo Arteaga	Departamento de Nutrición Aplicada y Educación Nutricional INCMSZ. <i>Department of Applied Nutrition and Nutritional Education INCMSZ</i>	México.
4:20pm-6:00pm	MESA DE BUENAS PRÁCTICAS: Buenas prácticas en la reducción de desperdicios de alimentos. Casos de éxito. TABLE OF GOOD PRACTICES: Good practices in the reduction of food waste. Success stories.	Moderadora/Moderator: <i>Dra. Cecilia Gamboa Cerdá.</i>	Coordinadora Seguridad Alimentaria y Nutricional. <i>Coordinator Food and Nutritional Security.</i>	Costa Rica.
	1. Panorama de las buenas prácticas y políticas públicas para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos. <i>Overview of good practices and public policies to reduce food losses and waste.</i>	Natalie Ríos.	Directora 5xDía Paraguay. <i>Director 5xDay Paraguay.</i>	Paraguay.
	2. Buenas prácticas en la reducción de desperdicios de alimentos. Caso Suecia. <i>Good practices in the reduction of food waste. Sweden case.</i>	Elin Erneholt Windfäll.	Master of Science in Horticulture at LRF Horticulture. <i>Directora 5xDía Suecia.</i> Master of Science in Horticulture at LRF Horticulture. Director 5xDay Sweden.	Suecia. Sweden.
	3. Buenas prácticas en la reducción de desperdicios de alimentos. Caso Portugal. <i>Good practices in the reduction of food waste. Portugal case.</i>	Dr. Susana Santana.	Directora 5xDía Portugal. <i>Director 5xDay Portugal.</i>	Portugal.
	4. Buenas prácticas en la reducción de desperdicios de alimentos. Caso Lituania. <i>Good practices in the reduction of food waste. Lithuania Case.</i>	Roberta Trimokaitė.	Directora 5xDía Lituania. <i>Director 5xDay Lithuania.</i>	Lituania. Lithuania.
	5. Buenas prácticas en la reducción de desperdicios de alimentos. Caso México. <i>Good practices in the reduction of food waste. Mexico case.</i>	Lic. en Nut. Mariana Jiménez Cárdenas.	Gerente de Relaciones Institucionales e Inversión Social de Alimento para Todos IAP. <i>Manager of Institutional Relations and Social Investment of Food for All IAP.</i>	México.
18:00-18:20	Clausura. Closure.			

HORECA: Hoteles, Restaurantes y Cafés. HORECA: Hotels, Restaurants and Cafes.