

PROGRAMA GENERAL

21-24 SEPTIEMBRE

Hotel Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún

JUEVES 21 SEP

- 11:00 – 11:30 Cita en lobby del hotel a jugadores del torneo de golf
- 11:30 – 12:00 Traslado al Campo de Golf
- 12:00 – 17:00 Torneo de Golf | Patrocinado por SIG
- 15:00 – 18:00 Check in al hotel y registro al Congreso en el Lobby
- 19:30 – 22:00 Coctel de Bienvenida en la Terraza Sunset

VIERNES 22 SEP

Todas las Conferencias son en el Salón Grand Coral 1

- 07:00 – 08:30 Desayuno libre en restaurantes del hotel
- 08:30 - 09:00 Registro al Congreso
- 09:00 – 10:00 Conferencia Magistral: **“Incertidumbre y utopías”**
Macario Schettino, Analista político y económico
- 10:00 – 11:15 Ceremonia de Inauguración
Entrega de la Presea Canilec
Entrega de reconocimientos
- 11:15 – 12:15 Conferencia: **“Perspectivas de los Lácteos y sus productos 2023-2032”**
Damian Tago Pacheco, Oficial de Apoyo a Políticas y Programas
FAO
- 12:15 – 12:45 Coloquio y entrecruzamientos
Félix Martínez Cabrera, Ex presidente de Canilec
- 12:45 – 13:15 Conferencia: **“Tendencias globales de consumo”**
Beatriz Torres, Research & Insights Analyst, Euromonitor
- 13:15 – 13:45 Conferencia: **“Comportamiento del canasto lácteo en el mercado mexicano”**
Francisco Luna, Country Manager, Kantar División Worldpanel
- 13:45- 14:15 Conferencia: **“Actualización del mercado lácteo y el camino hacia la sustentabilidad”**
Marcela Mendoza, Marketing Director, Tetra Pak México
- 14:15 - 22:00 Tarde libre



PROGRAMA GENERAL

21-24 SEPTIEMBRE

Hotel Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún

SÁBADO 23 SEP

Todas las Conferencias son en el Salón Grand Coral 1

- | | |
|---------------|--|
| 06:00 – 06:30 | Registro a la carrera en el lobby del hotel |
| 06:30 – 07:15 | Carrera/caminata de integración 3 km Patrocinado por LALA |
| 07:15 – 09:00 | Desayuno en restaurantes del hotel |
| 09:00 – 09:30 | Conferencia: “Productos lácteos novedosos en el mundo”
David Sepúlveda, Investigador, CIAD |
| 09:30 – 10:00 | Conferencia: “Retos de la lechería en las Américas”
Ariel Londinsky, Secretario General, FEPALE, Uruguay |
| 10:00 – 10:15 | Entrega de reconocimientos |
| 10:15 – 10:45 | Conferencia: “Digitalización desde un enfoque de seguridad alimentaria”
Adriana Matamoros, Business Intelligence, SIG |
| 10:45 – 11:00 | Coffee/Milk Break |
| 11:00 – 11:30 | Conferencia: “Producción alimentaria sostenible: una visión analítica”
Ernesto Ramírez, Director de Servicio, Foss México |
| 11:30 – 12:15 | Conferencia: “Los lácteos en las guías alimentarias”
Rafael Cornes, Coordinador del Programa de Consumo de Lácteos,
FEPALE, Uruguay |
| 12:15 – 12:45 | Conferencia: “Estrategias en diseño de lácteos para innovar con éxito”,
Design Manager Dairy, Enrique d’ Argence Vargas, IFF |
| 12:45 – 13:45 | Conferencia: “Reinventemos el futuro innovando”
Luigi Valdés, Director General de la Fundación para el impulso a la
innovación y creatividad |
| 13:45 – 14:15 | Ceremonia de clausura |
| 14:15 – 19:30 | Tarde libre |
| 19:30 – 01:00 | Cena de Clausura en el Salón Grand Coral 1 |

DOMINGO 24 SEP

- | | |
|---------------|--|
| 07:00 – 10:00 | Desayuno libre en restaurantes del hotel |
| 10:00 – 13:00 | Salida del hotel (check out) |