



**SIAL**  
ESCUELA DE SISTEMAS  
ALIMENTARIOS  
UNACH



Centro de Estudios del Mar y Acuicultura  
Universidad de San Carlos de Guatemala



# PROGRAMA



**24 y 25 de Abril 2025**

### Jueves 24 de Abril

Hora	ACTIVIDAD	Ponente - Organización
7:30- 8:00	Registro	
8:00 -8:30	Redes de innovación para la masificación del silvopastoreo en Chiapas	Dr. Gregorio Wenceslao Apan Salcedo Director FONCET A.C.
8:30 -9:00	Sistemas alimentarios desde la visión de Heifer Internacional	Mtro. Gustavo A. Venegas. Director Ejecutivo Heifer Internacional México
9:00-9:30	Uso de nanopartículas en la producción agrícola sustentable: Experiencia Baja California	Dr. Daniel González Mendoza. Director del Instituto de Ciencias Agrícolas de la Universidad de Baja California - México
9:30 -10:00	Cadenas de valor cacao y de miel de abeja sin aguijón en El Salvador	MC. Israel Steinau Dueñas. Universidad de El Salvador
10:00 -10:30	Retos de la educación superior en sistemas alimentarios en México	Dr. Francisco Guevara Hernández - UNACH
10:30-11:00	Acto protocolario de inauguración y firma de convenios	Responsable M.C. Pedro Rene Bodegas Valera
11:00- 11:30	RECESO	
11:30-12:00	Elaboración de productos hidrobiológicos como alternativa de alimentación en zonas rurales de Guatemala	M.Sc. Lilian Sofia Méndez. CEMA. Universidad San Carlos de Guatemala.
12:00- 12:30	Café y cambio climático: Alternativas sostenibles desde la ciencia y la participación comunitaria.	Dr. José Gregorio Joya Dávila Universidad Autónoma de Baja California
12:30-13:00	Soluciones biológicas para la protección de hortalizas: Integración de hongos y fitocompuestos	Dr. Henry López Universidad Autónoma de Baja California
13:00-13:20	Sesión preguntas y análisis	
Mesas de trabajo 1 ÁREA TEMÁTICA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN	MODERADOR: Francisco Emanuel Polanco - USAC RELATOR: Dr. Emilio Hernández Ortiz SIAL - UNACH  Lugar: Sala Audiovisual	
13:30 -13:45	Nanopartículas de silicio y modificaciones como posibles biofortificantes y alternativas para el control de fitopatógenos en <i>Coffea arabica</i> .	Mtro. Alexis Salazar Universidad de Baja California
13:45 – 14:00	Escenario en la producción de alimentos de origen marino por efecto del cambio climático en la costa de Chiapas, México	Dr. Vicente Castro Castro SIAL- UNACH
14:00-14:15	Oportunidades del programa sembrando vida como política para la gestión territorial. Reflexiones desde la región de Miramar-Fronteriza.	MC. Rafael Bautista Bautista-Facilitador Programa Sembrando Vida Territorio Palenque Ruta Miramar Fronteriza
14:15-14:30	Innovación y equidad en la distribución, comercialización y consumo en cadenas alimentarias de frutas tropicales y pecuarias y su impacto en la salud comunitaria.	MC Carlos Gumaro García Castillo. SIAL - UNACH
14:30 -15:00	Aprovechamiento agroindustrial y tecnificación de vinos y vinagres de mango en Escuintla, Guatemala.	Ing. José Donaldo Ixla Cardona Centro Universitario del Sur USAC Guatemala

15:00-15:15	Aplicaciones de la biología molecular en la industria agroalimentaria	Dr. Rodolfo Torres de los Santos. Universidad de Tamaulipas
15:15- 15:30	Evaluación de enmiendas orgánicas y coberturas nativas en la nutrición del cultivo de plátano var. Cuerno Rosada AAB (virtual)	Dr. David Ramos. Instituto de innovación agropecuaria de Panamá
15:30- 15:45	Sesión de preguntas y análisis	
<b>Mesa de trabajo 2. SEGURIDAD ALIMENTARIA Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE</b>	<p>MODERADOR: Edilberto Ruiz Aguileo -USAC RELATOR: Mtro. José Alfonso López García. SIAL - UNACH</p> <p>Lugar: Sala de usos múltiples Café, agroecología y diversificación: un enfoque holístico para la resiliencia de los sistemas alimenticios cafetaleros</p>	
13:30 -13:45		
13:45 - 14:00	Aportes del sistema agroforestal de cacao en la seguridad alimentaria	Dra. Sandra Isabel Ramírez González SIAL. Audes Cacao-Chocolate UNACH
14:00-14:15	Experiencias de mujeres criadoras de aves para producción de huevo libres de jaulas y estrés.	Velia Sánchez; Marcos López; Roberto Grajales. Heifer México
14:15-14:30	Avances de las tendencias y desafíos en la salud de estudiantes universitarios del Campus IV de la UNACH, basada en sus hábitos alimenticios".	Dra. Margarita C. Valencia Ruiz. SIAL UNACH
14:30 -15:00	Procesamiento de <i>Manihot esculaneta</i> , cultivo mesoamericano en defensa contra el hambre	Dra. Xitlalic Silva Constantino Inteligencia Natural consultores
15:00-15:15	Milpa y autosuficiencia: Estrategias para un rendimiento Sostenible	Roberto Grajales; Immer Bello Heifer México
15:15- 15:30	El papel de la mujer en procesos organizativos, experiencia desde la selva Chiapaneca, México.	Lic. Blanca Estela Pérez Vázquez. Técnico social Programa Sembrando Vida Territorio Palenque Ruta Miramar Fronteriza
15:30 – 15:45	Sesión de preguntas y análisis	
<b>Mesa de trabajo 3 SISTEMAS ALIMENTARIOS Y ENTOMOFAUNA BENEFICA</b>	<p>MODERADOR: Lilian Sofia Méndez USAC RELATOR: Dra. Julieta Grajales-Conesa SIAL -UNACH</p> <p>Lugar: Sala de conferencias</p>	
13:30 -13:45	Huerto biointensivo bajo sistema organopónico: fuente de alimentos sanos y cercanos	
13:45 - 14:00	Fermentación en estado sólido de cascarilla de café ( <i>Coffea arabica</i> ) y agotamiento de sustrato por <i>Pleurotus oestratus</i> para su acondicionamiento como alimento para rumiantes	Mtro. José Alfonso López García. SIAL - UNACH
14:00-14:15	Melinoponicultura: Una estrategia para la seguridad alimentaria en Yucatán	Yariely del Rocio Balam-Ballote, Henry Sansores, José Alfonso López-García, Julieta Grajales-Conesa, José Adrian Cime-Pool
14:15-14:30	Apicultura, un sistema sostenible en comunidades de la Reserva de la Biosfera El Triunfo	MC. Claudia Hernández Escobar Proyección y Desarrollo Forestal

14:30 -15:00	Biopelícula con propóleo de abejas en etapa poscosecha del fruto de mango Ataulfo.	Dr. Víctor Jesús Flores SIAL UNACH López García, José Alfonso SIAL UNACH
15:00-15:15	Mujeres en los Sistemas Alimentarios	Mtra. Maria Isabel Ruiz Muñoz Mtra. Alí Becerril Carmona Heifer Internacional, México.
15:15- 15:30	Usos alternativos de los productos de las colmenas de abejas nativas	Dra. Julieta Grajales-Conesa Dr. Víctor Albores-Flores, Mtro. José Alfonso López García, SIAL UNACH Dra. Marycarmen Utrilla-Vázquez, UPTAP Dr. Rodolfo Torres de los Santos, UA Tamaulipas
15:30- 15:45	Importancia de los Polinizadores Sociales en la Seguridad Alimentaria	Dr. Macario Melitón Fierro Martínez SIAL UNACH
15:45 -16:00	Sesión de preguntas y análisis	
<b>Sesión Virtual (Participación de estudiantes SIAL y otros)</b>	Modera: Dr. Víctor Albores Flores SIAL – UNACH Relator: Mtro. José Alfonso López García. SIAL - UNACH	
18:00 – 18:15	Presentación	
18:15 – 18:30	Atención en Salud y Nutrición en los Adultos Mayores del Programa” Mis Mejores Años” de la Parroquia Rural Victoria del Portete de la provincia del Azuay, Cantón Cuenca-Ecuador	
18:30- 18:45	Estrategias para la mejor nutrición de adolescentes en gestación en el cantón Coronel Marcelino Maridueña, Ecuador.	Aura Martha Yépez González Estudiante de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria SIAL - UNACH Miguel Huertas
18:45 – 19:00	Proyecto piloto para el establecimiento de un Centro de producción de reinas Apis melífera para mejorar la genética y producción apícola en el distrito de Orange Walk, Belice.	Estudiante de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria SIAL – UNACH Ministerio de agricultura, seguridad alimentaria y empresa de Belice. Coordinador Nacional de apicultura y miel
19:00- 19:15	Aportes a la seguridad alimentaria de familias productoras de cacao y de palma de aceite en el cantón el Porvenir, Municipio de Villa Comaltitlán, Chiapas- México	Yessica Sofia Jiménez Gómez Estudiante de la Licenciatura en Seguridad Alimentaria SIAL - UNACH
19:15 – 19:30	Protocolo de fermentación para la mejora de la calidad del cacao en la comunidad de Nueva Costa Rica, Mapastepec, Chiapas.	Judith Alitzel Aldape Arcos Estudiante Universidad Politécnica de Chiapas
19:30-19:45	Inocuidad alimentaria	Arlene Rojop Bravo Licenciatura en Seguridad Alimentaria SIAL - UNACH
19:45 – 20:00	Alternativas para la transición de plaguicidas altamente peligrosos	Dr. Jovani Ruiz Toledo CIBIOGEM-SECIHTI
20:00 – 20:15	Cierre	

### Viernes 25 de Abril

Hora	ACTIVIDAD	Ponente - Organización
8:00 - 8:30	Desarrollo Rural Sustentable, lecciones aprendidas en las pequeñas donaciones	Mtra. Adriana González, Mtra. Carla Aguilar y Mtra. Ximena Espejel. FONCET
8:30 - 9:00	La Agencia Universitaria para el desarrollo del cacao y chocolate: un modelo de investigación – vinculación y desarrollo de comunidades cacaoteras en México.	Dr. Orlando López Báez SIAL - UNACH
9:00 -9:30	La economía circular en la sostenibilidad de sistemas alimentarios- Una visión empresarial	Empresario Alejandro España de la Cuesta – EUCELAB, España
9:30-10:00	Calidad e inocuidad alimentaria	Mtro. Luis Ernesto Moran Villatoro Jefe de la Unidad de Gestión de la Calidad y Educación en Salud. Secretaria de salud del Estado de Chiapas
10:30-11:00	La Malnutrición Expresión de la Dimensión Biológica de la Seguridad Alimentaria "	Dr. Ángel René Estrada Arévalo. Escuela de Sistemas Alimentarios Universidad Autónoma de Chiapas
11:00-11:30	Conservación de la agrobiodiversidad y alimentación, el caso de los huertos comunitarios y familiares en la reserva de la Biosfera El triunfo	Mtra. Miriam Jeanet González García Directora de la Reserva de la Biosfera El Triunfo CONANP - México
11:30-12:00	Programa de Maestría en Sistemas alimentarios Sostenibles propuesta UNACH para Mesoamérica.	Dra. Sandra Isabel Ramírez González SIAL - UNACH
12:00 – 12:30	Sesión preguntas y análisis	
12:30 – 13:00	RECESO	
<b>Mesas de trabajo 4. SOSTENIBILIDAD DE SISTEMAS ALIMENTARIOS Y NORMATIVIDAD</b>	<p>MODERADOR: Pablo Lee - USAC RELATOR: Dr. Víctor Jesús Flores SIAL - UNACH</p> <p>Lugar: Sala Audiovisual</p>	
13:00 -13:15	Normas de inocuidad alimentaria: Un pilar para la calidad, la competitividad y salud pública	MC. Laura Patricia Mesa Engativa GLUCK Espacios y servicios para eventos S.A. de C.V.
13:15 -13:30	Bioeconomía como fortaleza de los agronegocios	Dr. Roberto Alfredo Rosales Rodríguez UNACH
13:30 -13:45	Insecticultura para Economía Circular por Bioconversión de Residuos Alimentarios	Dr. Emilio Hernández Ortiz. SIAL - UNACH
13:45- 14:00	Normatividad e inocuidad de alimentos para exportación. Caso Cilantro ( <i>Coriandrum sativum</i> ), Puebla, México.	Mtro. José Alfonso López García. SIAL - UNACH
14:00-14:15	Industria 4.0 en los sistemas alimentarios	Dr. Juan Díaz Velázquez Mtro. Reynaldo González flores SIAL - UNACH

14:15-14:30	Inocuidad y trazabilidad de alimentos perecederos para exportación y el aseguramiento de la calidad (Virtual)	MC Edgar Santizo Moreno GISENA LABS.
14:30-14:45	Sesión de preguntas y análisis	
<b>Mesas de trabajo 5. EDUCACIÓN Y FORMACIÓN DE RECURSO HUMANO</b>	<p>MODERADOR: Mtro. Carlos Gumaro García Castillo SIAL-UNACH  RELATOR: Dra. Marysol Aceituno Medina SIAL- UNACH</p> <p>Lugar: Sala de usos múltiples</p>	
13:00 -13:15	Docencia relacionada con la transformación de productos hidrobiológicos con fines alimentarios	M.Sc. Lilian Sofía Méndez CEMA Universidad San Carlos de Guatemala
13:15 -13:30	La formación de profesionales en áreas relacionadas con los sistemas alimentarios en EL Salvador.	
13:30 -13:45	Licenciatura de agronegocios de la UNACH, formación de profesionales, visión y aportes a los sistemas alimentarios.	Dra. Adriana Mazariegos Licenciatura en Agronegocios- UNACH
13:45- 14:00	Formación de recurso humano en áreas agroalimentarias de la Universidad Politécnica	Dra. Mary Carmen Utrilla Vázquez Universidad Politécnica Tapachula
14:00-14:15	Retos y Aportes en la formación de profesionales del Centro de Investigación de los Sistemas Costeros y Continentales en los sistemas alimentarios.	Mtro. Pedro Martín Negrete Moreno Coordinador del Centro de Investigación de los Sistemas Costeros y Continentales
14:15-14:30	Perfil de profesionales que requieren las empresas agroalimentarias- Desde la visión empresarial	Empresario Alejandro España de la Cuesta – EUCELAB, España
14:30-14:45	Sesión de preguntas y análisis	
<b>Sesión Plenaria</b>	Lugar: Sala de Usos múltiples	
14:50-15:20	Conversatorio Sistemas Alimentarios Mesoamericanos	Dra. Sandra Isabel Ramírez González Coordinadora General del Simposio
15:20-15:40	ACTO DE CLAUSURA y FOTO	Mtro. Pedro René Bodegas Valera Director SIAL - UNACH
15:40- 17:00	COMIDA DE CLAUSURA POR INVITACION	Lugar SIAL

## EXPOSICIONES Y VENTA DE PRODUCTOS

Organización	Productos/ servicios	Responsable
Organización	Productos/ servicios	Responsable
<b>Grupo NUCORI Mapastepec, Chiapas</b>	Cacao, chocolate y derivados	Gloria Godínez Vikeyla Godínez Vásquez Judith Morales Godínez Paola Morales Godínez UNACH-FONCET-CONANP
<b>Sociedad Cooperativa de Productores Agroforestales de la Región de Montes azules</b>	Achiote, cardamomo, harina de plátano, cardamomo, café, chocolate y derivados, malanga, salsas, canela, entre otros	Rafael Bautista Bautista <a href="mailto:bautistabautistarafael@gmail.com">bautistabautistarafael@gmail.com</a> Programa Sembrando Vida
<b>VIMACO, artesanías y orgánicos</b>	Joyería artesanal de ámbar, de jade, artesanías de huacal, yeso, de cerámica artificial, madera, café, miel y fertilizante orgánico	Rosario Quijano González rosquijano86@gmail.com
<b>La Mielera Orquídea</b>	Miel, polen, propóleo, nueces de la india, chocolate, mermeladas, insumos apícolas	MVZ. Asela Barrera López Asela.mielorquidea@hotmail.com
<b>Laboratorio GISENA LABS</b>	Laboratorio de diagnóstico Fito zoonosanitario	MC. Edgar Santizo Moreno
<b>Café Roma</b>	Café	Pablo Jair Roblero Mazariegos Dandi Orel Roblero Velázquez Roselito Roblero López robleropablojair@gmail.com Roblerovellazquezdandioarel@gmail.com roblerolopezroselito@gmail.com Heifer
<b>Granos en Acción</b>	Café	Gerónimo de Jesús Mejía Roblero Paola Itzel Verdugo Morales Lurvi Mraveli Gómez Velázquez Jerónimodejesusmejiaroblero@gmail.c om 962 2484992 granosenaccion20@gmail.com Heifer
<b>Café Gourmet Sierra Azul</b>	Café	Anayanci Domínguez Vázquez Elba Yumara Salas Ramírez ana@cafesierraazul.org yumarasalas08@gmail.com Heifer
<b>Ganadera Mapastepec</b>	Ganadería	Eunice de la Cruz FONCET
<b>Cumbres del Triunfo</b>	Café	FONCET
<b>Productores de Novillero 3 de mayo</b>	Café	FONCET



## **Recorridos**

**Empresa La Mielera Orquídea, visita a las instalaciones y recorrido en la empresa en el ejido El Sacrificio, Tapachula el día Jueves 4 a 6 pm. Cupo máximo 25 personas**

**Inscripciones al correo  
[mielorquidea@hotmail.com](mailto:mielorquidea@hotmail.com)**