

CONGRESO

CONGRESO SOBRE PRODUCTOS
E INGREDIENTES DERIVADOS
DE LECHE

2023

Calileche

14,15 Y
16 NOV

2023



www.dairysummit.org

Dairy 
Summit
LA LECHE: NUTRICIÓN Y SUSTENTO DE MÉXICO

INTRODUCCIÓN



El Congreso CALILECHE 2023 es un foro único que reunirá a todos los involucrados en el procesamiento de leche de México y de otras partes del mundo para un diálogo interactivo sobre los aspectos más relevantes de la producción, el procesamiento y aplicaciones

OBJETIVO

proporcionar una plataforma para intercambiar conocimientos y experiencias entre la comunidad comercial y científicos.



ÁREAS TEMÁTICAS



Nutrición, ingredientes, mercados, tecnología, sostenibilidad y medio ambiente, aplicaciones, normativas y políticas y comunicaciones.



+52 449 145 5262
+52 55 8932 2180



info@dairysummit.org



www.dairysummit.org



MARTES 14 DE NOVIEMBRE

TEMA

HORARIO

Consumo de lácteos: Tendencias en México y Latinoamérica.

10:00-11:00 Hrs

Conferencista: Ing. Mariano Salceda
Institución: Danone

Desafíos y perspectivas de la cadena láctea en México y el mundo.

11:00-12:00 Hrs

Conferencista: Dr. Ricardo Villavicencio
Institución: CANILEC

Inauguración Oficial.

12:00 Hrs

Conferencista: Todos
Institución: Dairy Summit

Receso/comida.

12:00-16:00 Hrs

La grasa de la leche y su impacto y beneficios en la Salud.

16:00-17:00 Hrs

Conferencista: Moisés Torres Gonzalez
Institución: National Dairy Council, USA

Sustentabilidad es hoy, practicas Sustentables en la Lechería.

17:00-18:00 Hrs

Conferencista: Nick Gardner
Institución: USDEC USA

Tendencias globales en el consumo de lácteos.

18:00-19:00 Hrs

Conferencista: Krysta Harden
Institución: President and CEO·U.S. Dairy Export Council

Innovación , hábitos de consumo y nuevas preferencias del consumidor en México.

19:00-20:00 Hrs

Conferencista: Marcela Mendoza
Institución: Tetra Pack . México



MIÉRCOLES 15 DE NOVIEMBRE

TEMA

HORARIO

Efectos de la Infracción en las decisiones de compra del Consumidor.

12:00-13:00 Hrs

Conferencista: Fabian Ghirardeli

Institución: KANTAR

Saborizantes, enzimas y coagulantes de última generacion.

13:00-14:00 Hrs

Conferencista: Samuel Jacob Bilman

Institución: MAYASAN, Turkya

Receso/comida.

12:00-16:00 Hrs

Sabores enzimáticos.

16:00-17:00 Hrs

Conferencista: Ramiro Flores

Institución: PROSABEN

Biotecnología aplicada en la industria láctea.

18:00-19:00 Hrs

Conferencista: Rebeca Garcia Garcia

Institución: ITESM

Avances en el proceso del Suero.

19:00-20:00 Hrs

Conferencista: -

Institución: Center for Dairy Research

Entrega de reconocimientos trayectoria láctea y cierre de evento.

20:00-21:00 Hrs

Conferencista: Todos

Institución: Dairy Summit

**¡FORMA
PARTE DE
LA EXPERIENCIA!**

[Regístrate aquí](#)



PROCESO DE REGISTRO

1 VERIFICA

Recuerda revisar perfectamente fechas y horarios en el presente documento; asegúrate de que aún haya lugares disponibles, comunicándote al +52 449 145 5262 o bien con uno de nuestros asesores que le esta dando seguimiento a tu participación, completa la información solicitada en tu solicitud de inscripción y sigue el procedimiento indicado.

2 ELIGE TU PAQUETE

Si así lo deseas, puedes consultar con tu asesor paquete completo de curso más hospedaje que tenemos disponibles, los cuales incluyen reservación los días del evento dentro de alguno de nuestros hoteles sede ya sea para una o dos personas. (Pregunta por la disponibilidad y detalles).

3 REALIZA TU PAGO

En base al paquete y acceso que vayas a adquirir, realiza tu pago en cualquier sucursal BANORTE® con la información bancaria de la página anterior (transferencia o ventanilla).

4 ENVÍA TU COMPROBANTE

Una vez realizado tu pago, deberás enviar una fotografía o scanner del comprobante de depósito al correo electrónico de contacto de tu asesor así como tu solicitud completa en la cual deberás incluir los siguientes datos:

- Nombre(s) completos del o los participantes en el curso.
- Institución o empresa a la que pertenecen.
- Dirección completa. (Incluye ciudad, municipio y estado)
- Número de teléfono móvil de los inscritos.
- Correo electrónico de los inscritos.

PARA SOLICITAR FACTURA es importante enviar (de preferencia) la carátula de la cédula de Identificación Fiscal ó en su defecto los siguientes datos precisos:

- Razón social.
- Clave del CIF
- Dirección completa. (Incluye CALLE / NÚMERO INTERIOR / NÚMERO EXTERIOR/ COLONIA/CODIGO POSTAL/LOCALIDAS/MUNICIPIO/ESTADO/PAIS).
- Forma de Pago (Transferencia, efectivo, cheque, etc) y Método de Pago (Parcialidades o Una sola exhibición).
- Uso de CFDI.

5 ESPERA TU CONFIRMACIÓN

Por último, recibirás un correo electrónico con la confirmación y si lo requieres tu código de registro, confirmando tu inscripción y reservaciones. Además de tu factura. (en caso de haberla solicitado). Así como detalles y especificaciones técnicas del congreso a participar.

REALIZA TU PAGO

PAGOS NACIONALES:

- **Beneficiario:** Instituto de la Carne y de la Leche. A.C.
- **Institución Bancaria:** Banco Mercantil del Norte. BANORTE.
- **Sucursal:** 0865 Aguascalientes Madero.
- **Dirección del Beneficiario:** Calle 16 de septiembre #109. Zona Centro. C.P. 20000. Aguascalientes, Ags. México.
- **Número de Cuenta:** 0871531333
- **Clabe Interbancaria:** 072 0100 0871531333 2
- **R.F.C.:** ICL 130226 DJ4

PAGOS INTERNACIONALES:

- **Intermediary bank:** The Bank of New York
- **Intermediary bank Adress:** One Wall Street New York City, N.Y. 10286 United States.
- **Interbank Account:** 8901003158
- **ABA:** 021000018
- **SWIFT:** IRVTUS3N
- **Beneficiary:** Altimax de México S. de R.L. de C.V.
- **Beneficiary's Adress:** Calle 16 de septiembre #109. Zona Centro. C.P. 20000. Aguascalientes, Ags. México.
- **Bank:** Monex S.A.
- **Account:** 2972735
- **CLABE Account:** 112180000029727350
- **R.F.C.:** AME 041215 P4A
- **SWIFT/BIC:** MONXMXMM

