

ADUANA MEXICO

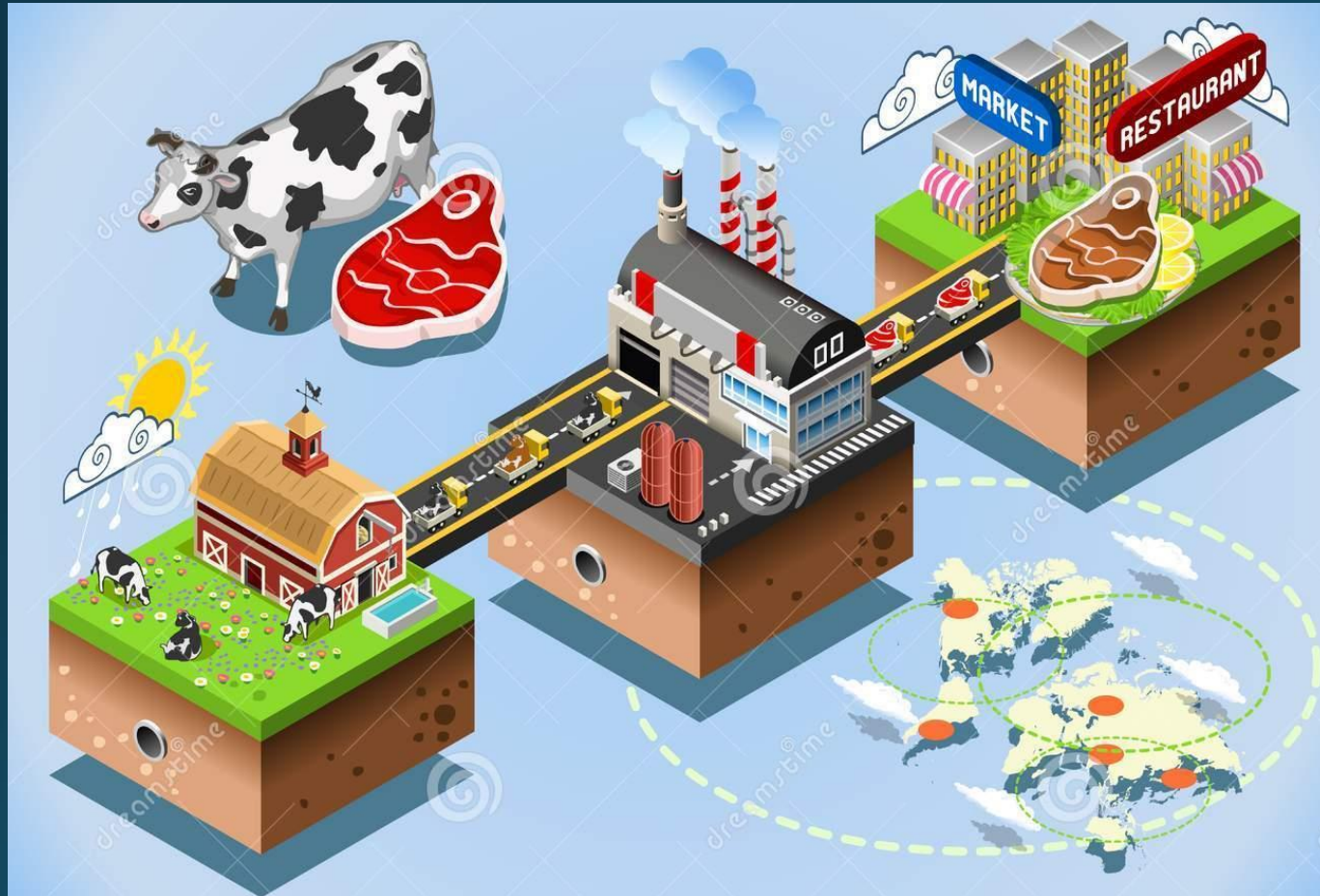
Consejo  
Mexicano  
de la  
Carne



2017

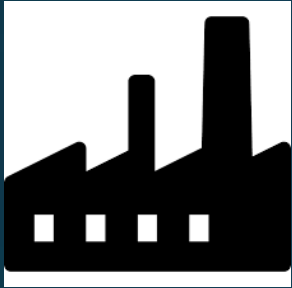
Impacto de las buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos.

# Cadena de Suministro cárnica.



- Una cadena de suministro está formada por todos aquellos procesos involucrados de manera directa o indirecta en la acción de satisfacer las necesidades del cliente

# Logística Origen-Frontera (EU)



Planta de Origen

Inspector de Origen

Embarque de origen

Transportista país de origen

Almacén de transbordo

Pre inspección

# Logística en Frontera (EU-MEX)



Embarque en  
almacén de  
transbordo

Transportista  
Mexicano

Agencia  
aduanal

Inspector del  
país de origen  
(En caso de  
corrección)

SENASICA  
/PVZ

Aduana

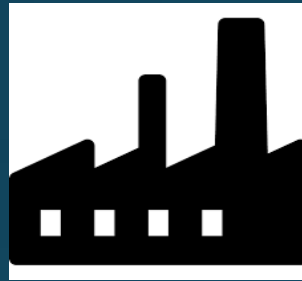
# Logística Frontera-Destino (Mex)



Transportista  
Mexicano



Autoridades  
en trayecto



Destino



Calidad  
Destino



Producción o  
empaque



Embarque en  
Destino

# Impacto de las buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos.



- Los consumidores de todo el mundo desean adquirir alimentos nutritivos, de buen gusto, aspecto y calidad, pero por sobre todo, que no representen riesgos para su salud (es decir, inocuos).
- No obstante, existen innumerables problemas y peligros que atentan contra la seguridad alimentaria en una cadena de suministro. Muchos de ellos involucran a las actividades logísticas: es un hecho demostrado que la mayoría de los accidentes, intoxicaciones y otros incidentes de origen alimentario, tienen relación con las actividades de transporte, el almacenamiento y la adquisición de materias primas.

# Buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos.



- Toda empresa que se ocupa de fabricar alimentos necesita de materias primas que deben ser seleccionadas, compradas, manipuladas, transportadas, y almacenadas hasta su uso. Se emplea, para ello, una red (la denominada Red Logística), que se inicia en las fuentes de abastecimiento, y que finaliza en los puntos de uso o consumo de los materiales. Es una red por la que también fluye información en contracorriente.
- Las buenas practicas logísticas son las actividades encaminadas a garantizar la producción de alimentos sanos e inocuos mediante un conjunto de controles, medidas preventivas y correctivas que reduzcan riesgos en los procesos de la cadena de suministro desde la selección, compra, manipulación, transporte, y almacenaje hasta su producción

# Buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos

- 1) Conocimiento y análisis de sus procesos en profundidad
- 2) Intercambio de información entre los miembros de la cadena
- 3) Que el pronóstico de la demanda se haga desde el cliente hacia el proveedor.
- 4) Utilización de tecnología punta de Sistemas de Información y Telecomunicaciones "a medida" de la empresa.
- 5) Recursos humanos especializados
- 6) El uso efectivo de métricas de desempeño, como actividad base para implantar mejoras continuas en la cadena de suministros.



# Logística Origen-Frontera



Planta de Origen

- Pedido de acuerdo a la demanda del cliente con mínimo 15 días de anticipación.

- Por medio de formato de especificaciones de calidad conoce exactamente que es lo que requiere el cliente.

- Producción a tiempo de acuerdo a la fecha de entrega



Inspector de Origen

- Elaboración de documentación de acuerdo a la reglamentación legal vigente

- La planta de origen pone a disposición la mercancía en andén de tal manera que es posible la inspección ágil y certera

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística Origen-Frontera



Embarque de origen

- Los vehículos deben pre-enfriarse antes de ser cargados
- El embarque debe ser agil y en menor tiempo posible.
- Equipo con mantenimiento constante (montacargas, pallet Jack)
- Verificación de la temperatura del producto antes de cargar y registrarlo en formato
- Colocación de termograficador
- No obstruir o bloquear la salida de aire el thermoking

Transportista país de origen

- Los equipos ayudan a mantener la temperatura del producto, NO la disminuyen.
- La contratación del transporte mediante programa y con mínimo de 3 días de anticipación para garantizar la disponibilidad de equipo
- Programación del thermoking de acuerdo al tipo de mercancía
- No apagar nunca el thermoking en trayecto.
- Programa de citas de llegada a destino.

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística Origen-Frontera



Almacén de  
transbordo

- Debe contar con un programa de recibos por anticipado
- Contar con embalajes extras por si se requiere reacondicionar la materia prima
- Por medio de formato de especificaciones de calidad conoce exactamente que tipo de materia prima debe llegar y el tratamiento y cuidado que se le debe dar.
- El transbordo debe ser agil y en menor tiempo posible.
- Equipo con mantenimiento constante (montacargas, pallet Jack)
- Verificación de la temperatura del producto antes de descargar y al momento de embarcar y registrarlo en formato
- Elaboración de formato "romaneo" conteo de mercancía, pesaje, medición de merma.
- Colocación de termograficador
- No obstruir o bloquear la salida de aire el thermoking
- Elaborar un reporte diario de recibos y embarques y enviar a destinatario.

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística Origen-Frontera



Pre  
inspección

- Al momento del transbordo se debe pre-inspeccionar la mercancía. (Norma 30, Calidad, Embalajes, profepa, Aduana)
- Elaborar formato de inspección (Check List) y enviarlo a la Agencia Aduanal y a el destinatario.
- En caso de encontrar alguna incidencia dar aviso a la agencia aduanal, Planta de Origen y al Destinatario.
- Si procede es indispensable enviar el embarque a la instalación autorizada para realizar una recertificación (In Lieu of)
- Si no es posible la corrección determinar un rechazo de la mercancía.
- Se rechaza lo que no este dentro de especificación y no se encuentre como máximo dentro de los 5 días posteriores a la fecha de empaque en caso de productos frescos.

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística en Frontera



Embarque en  
almacén de  
transbordo

- Los vehículos deben pre-enfriarse antes de ser cargados
- El embarque debe ser ágil y en menor tiempo posible.
- Equipo con mantenimiento constante (montacargas, pallet Jack)
- Verificación de la temperatura del producto antes de cargar y registrarlo en formato
- Colocación de termograficador
- No obstruir o bloquear la salida de aire el thermoking



Transportista  
Mexicano

- Los equipos mantienen la temperatura del producto, NO la disminuyen.
- Contratación mediante programa y con mínimo de 3 días de anticipación para garantizar la disponibilidad de equipo
- Programación del thermoking
- No apagar nunca el thermoking en trayecto.
- Programa de citas de llegada a destino.
- Dar instrucciones de cruce internacional por escrito

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística en Frontera



Agencia  
aduanal

- Revisión anticipada (mínimo un día antes) de la documentación de la mercancía. (Dar aviso en caso de error documental de inmediato al importador o proveedor)
- Contar con el programa semanal de embarques.
- Cumplir con la reglamentación legal vigente.
- De acuerdo al formato 'Romaneó' de la bodega de transbordo, proceder a la importación de la mercancía.
- Elaborar un reporte diario de operación aduanera y enviarlo al destinatario



Inspector del  
país de origen  
(En caso de  
corrección)

- Elaboración de documentación de acuerdo a la reglamentación legal vigente
- Si requiere re inspección, el almacén autorizado pone a disposición la mercancía en anden de tal manera que es posible la inspección ágil y certera

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística en Frontera



SENASICA /  
PVZ

- Inspección de acuerdo a reglamentación legal vigente.
- Apoyarse de programas de operación de los importadores (numero de embarques)
- Considerar tiempos y movimientos.
- Embarques UCON ventaja logística.
- PVZ cuidar la descarga y embarque de la misma manera que venia inicialmente.
- PVZ cuidar que no se pierda el termograficador.



Aduana

- Inspección de acuerdo a reglamentación legal vigente.
- Considerar tiempos y movimientos.
- Considerar temperaturas
- Considerar el manejo inocuo de la mercancía.

Medición permanente y control de la temperatura

# Acuerdo Usuario Confiable UCON

- Para importar carne, canales, vísceras y despojos.
- Pueden adquirir la contraseña UCON todos aquellos importadores que destinen sus embarques de importación a un **establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF)**, en el cual el Médico Veterinario Oficial y/o Tercero Especialista Autorizado realizará la verificación e inspección de carne, canales, vísceras y despojos de acuerdo al procedimiento establecido en la **NOM-030-ZOO-1995**.
- Esto permite reducir los tiempos a través de la inspección de una pequeña muestra en frontera, **agilizando en el punto de ingreso la liberación de los embarques de importación con destino a un establecimiento TIF.**

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA  
DIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN FITOSANITARIA

VERIFICACIÓN FITOSANITARIA PARA IMPORTACIÓN

La Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria en Colombia  
tiene el honor de expedir a los señores importadores la presente autorización para que se les permita importar carne, canales, vísceras y despojos de acuerdo al procedimiento establecido en la NOM-030-ZOO-1995, siempre y cuando se cumpla con los requisitos establecidos en el presente formulario y en el Manual de Inspección de Sanidad Agropecuaria.

CONTENIDA

Que se permite la importación a los señores importadores que se indican, de carnes de bovino, porcino, aves y otros, con destino a un establecimiento Tipo Inspección Federal (TIF).

IMPORTACIÓN

Nombre y Razón Social: COMERCIALIZADORA MEXICA SA DE CV  
Dirección: CALLES 107, 140, PLAZA TORRETA, ESTADOS UNIDOS  
C.P.: 04447 Ciudad Juárez, Chihuahua, México

EXPORTACIÓN

Nombre y Razón Social: COMERCIALIZADORA MEXICA SA DE CV  
Dirección: CALLES 107, 140, PLAZA TORRETA, ESTADOS UNIDOS

| Orden | Producto | País de Origen                              | Nombre del Establecimiento       | País de Destino                             | País de Origen                              | País de Destino                             | Cantidad | Unidad  | Uso      | Observaciones |
|-------|----------|---|----------------------------------|---|---|---|----------|---------|----------|---------------|
| 1     | SEXTANA  | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA DEL NOROCCIDENTAL | COMERCIALIZADORA MEXICA SA DE CV | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA DEL NOROCCIDENTAL | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA DEL NOROCCIDENTAL | ESTADOS UNIDOS DE AMERICA DEL NOROCCIDENTAL |          | SEXTANA | Alimento |               |

DESTINO FINAL

Nombre y Razón Social: COMERCIALIZADORA MEXICA SA DE CV  
Dirección: CALLES 107, 140, PLAZA TORRETA, ESTADOS UNIDOS





# Logística Frontera-Destino



Transportista Mexicano

- El transportista deberá llegar a destino en el horario de su cita de llegada
- Mantener la temperatura programada de la caja.
- En caso de alguna desviación por calidad el Termograficador es pieza clave para deslindar responsabilidades.
- Llevar consigo el Pedimento y Permiso de SAGARPA.
- Entregar documentación al llegar.

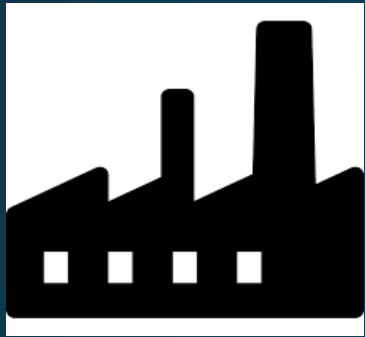


Autoridades en trayecto

- Verificaran que tenga documentación legal.
- Respetar cadena de frio.
- Considerar tiempos y movimientos.
- Considerar el manejo inocuo de la mercancía.

Medición permanente y control de la temperatura

# Logística Frontera-Destino



- Recepción de acuerdo al programa de llegadas y citas de descarga.

- Check list de inspección de arribo de embarque.

- Productos frescos recepción máximo 6 días contados a partir de fecha de empaque

- Se rechaza lo que no este dentro de especificaciones.



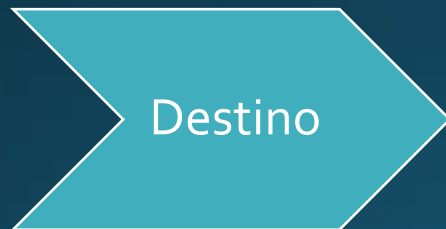
- Rechazo de mercancías que no este dentro de especificación de calidad.

- Toma de muestra de laboratorio.

- Reporte de incidencias

- Se revisa en general las condiciones del embarque

- Se emite reportes para retroalimentar a la cadena de suministro



# Logística Frontera-Destino



## Producción o empaque

-Producción de acuerdo a programas de llegada y la demanda del cliente.

-Rechazo de mercancía o piezas fuera de especificación.

-Costo inmediato por embarque no procesado aprox \$80,000 x hr

-Impacto mayor si se contabiliza fallar el compromiso de venta



## Embarque o almacenaje

-Vehículo pre enfriado

-El embarque ágil.

-Equipo con mantenimiento.

-Verificación de la temperatura del producto antes de cargar y registrarlo en formato

-Colocación de termograficador

-No obstruir o bloquear la salida de aire el thermoking

-Picking de acuerdo a pedido de cliente

-Almacenaje en ambiente controlado electrónicamente.

-Estiba de manera que fluya el frio.

Medición permanente y control de la temperatura

Gracias.

Ana Maria Velo  
Operación Aduanera  
GRUPO BAFAR