



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

18 y 19 DE JUNIO



Asociación de Agentes Aduanales de Colombia, Nuevo León A.C.
Aguleguas 106, Fracc. Puente Internacional Colombia, Colombia, Anáhuac, Nuevo León,
México, C.P. 65000

18 DE JUNIO

9:00- 9:10	Registro	
9:10 – 9:50	Introducción a la Industria Cárnica - Cifras	MVZ Macarena Hernández/ Comecarne
9:50 – 10:40	Trazabilidad y regulación internacional de cárnicos	MVZ Mildred Villanueva / Sigma Alimentos
10:40 – 11:00	RECESO	
11:00 – 11:30	Cruzando la frontera eficientemente – Misión de USDA-FAS en México	Biol. Eduardo Lozano / USDA- FAS
11:30 – 12:00	Inspección de Cárnicos en los EUA	MVZ Gabriel Hernández / FSIS - USDA
12:00 – 12:30	Nomenclatura en cortes cárnicos para el comercio internacional	MVZ Alejandra Valdéz / USMEAT
12:30 – 13:30	Guía para mantener inocuidad/cadena de frío en la transportación y muestreo de productos cárnicos	Ing. José Manuel Samperio USAPEEC
13:30 – 14:00	Procesos de verificación e inspección en OISAS	SENASICA





SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

18 Y 19 DE JUNIO



Asociación de Agentes Aduanales de Colombia, Nuevo León A.C.
Agualeguas 106, Fracc. Puente Internacional Colombia, Colombia, Anáhuac, Nuevo León, México, C.P. 65000

19 de JUNIO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 10:20	Impacto de las buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos	Lic. Abraham Gallardo/ Grupo Bafar
10:20 – 11:00	Calidad y clasificación de carne de res de Canadá	MBA. Mauricio Euresty / Canada Beef
11:00--11:20	Receso	
11:20 – 12:20	Clasificación Arancelaria en Cárnicos	Lic. L. Mónica Reséndiz / CAAAREM
12:20 – 12:50	Razas, alimentación y manejo animal en los Estados Unidos	MVZ Alejandra Valdéz USMEAT
12:50 – 13:20	Certificación para la Exportación de Productos Cárnicos Canadienses y Buenas Prácticas de Inspección en Canadá	Lic. Alejandro Ruíz / Embajada Canadá
13:20 – 14:00	Cuestionario salida, foto grupal	Todos

