



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

20 y 21 DE JUNIO



Asociación de Agentes Aduanales de Nuevo Laredo.

Av. César López de Lara No. 3603, C.P. 88260, N.L Tamps.

20 DE JUNIO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 9:40	Introducción a la Industria Cárnica	MVZ Adriana Ballesteros/ Comecarne
9:40 – 10:10	Cruzando la frontera eficientemente – Misión de USDA-FAS en México	Biol. Eduardo Lozano / USDA- FAS
10:10 – 11:10	Calidad y clasificación de carne de res de Canadá	MBA. Mauricio Euresty / Canada Beef
11:10 – 11:30	RECESO	
11:30 – 12:00	Certificación para la Exportación de Productos Cárnicos Canadienses y Buenas Prácticas de Inspección en Canadá	Lic. Alejandro Ruíz / Embajada Canadá
12:00 – 12:50	Clasificación Arancelaria en Cárnicos	Lic. L. Mónica Reséndiz / CAAAREM
12:50 – 13:20	Nomenclatura en cortes cárnicos para el comercio internacional	MVZ Alejandra Valdéz / USMEAT
13:20 – 14:00	Impacto de las buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos	Lic. Abraham Gallardo/ Grupo Bafar





SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

20 y 21 DE JUNIO



Asociación de Agentes Aduanales de Nuevo Laredo..

Av. César López de Lara No. 3603, C.P. 88260, N.L Tamps.

21 DE JUNIO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 10:00	Seguridad Alimentaria 101	Ing. José Manuel Samperio USAPEEC
10:00 – 10:30	Inspección de Cárnicos en los EUA	MVZ Gabriel Hernández / FSIS - USDA
11:00--11:20	Receso	
11:20 – 12:00	Procesos de verificación e inspección en OISAS	SENASICA
12:00 – 12:40	Razas, alimentación y manejo animal en los Estados Unidos	MVZ Alejandra Valdéz USMEAT
12:40 – 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	Cuestionario salida, foto grupal	Todos

