



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

21 Y 22 DE MAYO



Asociación de Agentes Aduanales de Tijuana y Tecate A.C.

Calle Sebastián Vizcaíno No. 160 Fracc. Garita de Otay C.P. 22170, Tijuana, Baja California.

21 DE MAYO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 9:40	Introducción a la Industria Cárnica	MVZ Adriana Ballesteros / Comecarne
9:40 – 10:00	Industria Cárnica en Cifras	MVZ Mariana Gurrola / Grupo Bafar
10:00 – 11:00	Nomenclatura en cortes cárnicos para el comercio internacional	MVZ Alejandra Valdéz / USMEAT
11:00 – 11:20	RECESO	
11:20 – 11:50	Certificación y experiencias con la importación de productos cárnicos canadienses	Lic. Alejandro Ruíz / Embajada Canadá
11:50 – 12:20	Seguridad Alimentaria 101	Ing. José Manuel Samperio / USAPEEC
12:20 – 13:20	Trazabilidad y regulación internacional de cárnicos	MVZ Mildred Villanueva / Sigma Alimentos
13:20 – 14:00	Procesos de verificación e inspección en OISAS	Dr. Rubén Gaona / SENASICA





SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

21 Y 22 DE MAYO



Asociación de Agentes Aduanales de Tijuana y Tecate A.C.

Calle Sebastián Vizcaíno No. 160 Fracc. Garita de Otay C.P. 22170, Tijuana, Baja California.

22 de MAYO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 10:20	Impacto de las buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos	MVZ Mariana Gurrola / 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 – 12:00	Inspección de Cárnicos en los EUA	MVZ Gabriel Hernández / FSIS - USDA
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