



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



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

21 Y 22 DE MAYO

Consejo
Mexicano
de la
Carne

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	MVZ Mariana Gurrola / Grupo Bafer
9:20 – 10:20	Impacto de las buenas prácticas logísticas en la importación de cárnicos	MBA. Mauricio Euresty / Canada Beef
10:20 – 11:00	Calidad y clasificación de carne de res de Canadá	MVZ Gabriel Hernández / FSIS - USDA
11:00--11:20	Receso	MVZ Alejandra Valdés USMEAT
11:20 – 12:00	Inspección de Cárnicos en los EUA	Ing. José Manuel Samperio USAPEEC
12:00 – 12:40	Razas, alimentación y manejo animal en los Estados Unidos	Todos
12:40 – 13:30	Guía para mantener inocuidad/cadena de frío en la transportación y muestreo de productos cárnicos	
13:30 – 14:00	Cuestionario salida, foto grupal	