



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN



14 y 15 de agosto

Asociación de Agentes Aduanales de Ciudad Juárez.

Calle Juan de la Barrera No. 279, Esquina con calle Carlos Villareal, Colonia Margaritas, C.P. 32300, Ciudad Juárez, Chihuahua.

14 DE AGOSTO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 9:40	Introducción a la Industria Cárnica	MVZ Macarena Hernández/ Comecarne
9:40 – 10:00	La industria cárnica en cifras	Lic. Nora Bazán / Comecarne
10:00 – 10:40	Calidad y clasificación de carne de res de Canadá	MBA. Mauricio Euresty / Canada Beef
10:40 – 11:40	Trazabilidad y regulación internacional de cárnicos	MVZ Mildred Villanueva / Sigma Alimentos
11:40 – 12:00	RECESO	
12:00 – 12:40	Cruzando la frontera eficientemente – Misión de USDA-FAS en México	MVZ Gustavo Lara / Embajada de EUA
12:40 – 13:20	Nomenclatura en cortes cárnicos para el comercio internacional	MVZ Alejandra Valdéz / USMEAT
13:20 – 14:00	Inspección en OISAS	SENASICA





SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

14 y 15 de agosto



Asociación de Agentes Aduanales de Ciudad Juárez.

Calle Juan de la Barrera No. 279, Esquina con calle Carlos Villareal, Colonia Margaritas, C.P. 32300, Ciudad Juárez, Chihuahua.

15 DE AGOSTO

9:00- 9:20	Registro	
9:20 – 10:00	Certificación para la Exportación de Productos Cárnicos Canadienses y Buenas Prácticas de Inspección en Canadá	Lic. Alejandro Ruíz / Embajada Canadá
10:00 – 10:40	Inspección de Cárnicos en los EUA	MVZ Gabriel Hernández / FSIS - USDA
10:40--11:20	Impacto de las buenas practicas logísticas en la importación de cárnicos	Lic. Abraham Gallardo/ Grupo Bafar
11:20 – 11: 40	RECESO	
11:40 – 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 – 13:40	Guía para mantener inocuidad/cadena de frío en la transportación y muestreo de productos cárnicos	Ing. José Manuel Samperio USAPEEC
13:40 – 14:10	Cuestionario salida, foto grupal	Todos

