



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

24 y 25 de julio



Asociación de Agentes Aduanales de Manzanillo A.C.

Calle Uno Norte No. 12, Colonia Fondepport, Manzanillo, Colima, CP. 28219

24 DE JULIO

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	Lic. Nora Bazán/ Comecarne
10:00 – 10:40	Inocuidad de la Carne	MVZ Mariana Gurrola / Grupo Bafar
10:40 – 11:00	RECESO	
11:00 – 11:40	Recomendaciones en la importación de productos cárnicos	PT Gerardo Águila / Director de BSL operador logístico
11:40 – 12:20	Cruzando la frontera eficientemente – Misión de USDA-FAS en México	MVZ Gustavo Lara / Embajada de EUA
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	SENASICA





SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

24 y 25 de julio



Asociación de Agentes Aduanales de Manzanillo A.C.

Calle Uno Norte No. 12, Colonia Fondepport, Manzanillo, Colima, CP. 28219

25 DE JULIO

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	Certificación de productos cárnicos en Brasil	Bivanilda de Almeida Tapias / Embajada de Brasil
10:40--11:00	Receso	
11:00 – 11:40	Calidad y clasificación de carne de res de Canadá	MBA. Mauricio Euresty / Canada Beef
11:40 – 12:30	Uso de materias primas cárnicas	MVZ Mariana Gurrola / Grupo Bafar
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	Cuestionario salida, foto grupal	Todos

