



SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

25 y 26 de Julio 2018

Asociación de Agentes Aduanales de Mexicali A.C., Av República de Brasil 415, Alamitos, 21210 Mexicali, B.C.

25 de Julio

9:00 - 9:10	Registro	
9:10 - 09:20	Introducción. La Industria Cárnica: Mitos y Realidades	MVZ. Adriana Ballesteros Lozada Gerente Normatividad y Asuntos Sanitarios COMECARNE
09:20 - 10:00	Seguridad Alimentaria 101	Jose Manuel Samperio, M Sc. USAPEEC Latin America Tecnichal Consultant
10:00 - 11:00	Impacto de las Buenas Prácticas Logísticas en la Importación de Cárnicos	Abraham F. Gallardo Barrios GRUPO BAFAR
11:00 - 11:20	Receso	
11:20 - 12:20	Nomenclatura de Cortes de Res y Cerdo	MVZ. Alejandra Valdez Gerente de Servicios Técnicos U.S. MEAT EXPORT FEDERATION- MEXICO
12:20 - 13:20	Trazabilidad y Regulación Internacional de Cárnicos	Por definir
13:20 - 14:20	Calidad y Clasificación de la Carne de Res de Canadá	Lic. Mauricio Euresty Director de Desarrollo de Mercado de América Latina CANADIAN BEEF





SEMINARIO INTERACTIVO DE CAPACITACIÓN

25 y 26 de Julio 2018

Asociación de Agentes Aduanales de Mexicali A.C., Av República de Brasil 415, Alamitos, 21210 Mexicali, B.C.

26 de Julio

9:00 - 9:20

Registro

9:20 - 10:20

Inspección de Cárnicos en USA

FSIS

10:20 - 11:00

Certificación y Experiencias con la Importación de Productos Cárnicos Canadienses

Alejandro Ruíz
Comisario de Comercio
EMBAJADA DE CANADÁ

11:00- 11:20

Receso

11:20 - 12:20

Guía Para Mantener la Inocuidad/ Cadena de Frío en la Transportación y Muestreo de Productos Cárnicos

Jose Manuel Samperio, M Sc.
USAPEEC
Latin America Tecnichal Consultant

12:20 - 13:20

Procesos de Verificación e Inspección a través de las OISA

SENASICA

13:20 - 14:20

Evaluación, Cuestionario de Salida, Entrega de Reconocimientos, Foto Grupal.

Todos

