

PROGRAMA

4 de marzo 2025



EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2025

*Programa sujeto a cambios

Apertura registro de visitantes 08:00 hrs

Taller: Capacitación de Médicos Veterinarios Responsables Autorizados en establecimientos TIF en temas de buenas prácticas de manufactura, inocuidad y marco regulatorio 09:00 - 15:45 hrs

Imparten: MVZ. MC. J. Francisco Monroy López
MVZ. MC. Salvador C. Flores Peinado
UNAM Salón 303

Taller: Proceso para tramitar la certificación tipo inspección federal (TIF) y su ampliación 09:00 - 12:00 hrs

Imparten: MVZ Samantha Guadalupe Cambray Corona
MVZ Rosario Parra Caballero
SENASICA - Salones 101 y 102

Taller: HACCP y sus programas prerequisites 09:00 - 14:00 hrs

Imparte: MVZ Patricia López Aldama
CAP Consulting - Salón: 302

Taller: Formación de auditores internos en base a ISO 19011:2018 09:00 - 14:00 hrs

Imparte: Ing. Jesús Roberto Jiménez
CAP Consulting - Salón: 301

Taller: Factores que influyen en la calidad de la carne 09:00 - 14:00 hrs

Imparte: Dr. Nelson Huerta
Texas Tech University - Salones 105 y 106

Taller: Escuela de Embutidos SICARNE 09:00 - 14:00 hrs

Ing. Raúl Zanella Sáenz / Apoyo: Lic. Alejandro Gutiérrez
INCALEC - Sala G

Taller: Maduración húmeda como valor agregado en carne de bovino 09:00 - 14:00 hrs

Imparte: Mtro. Manuel Andrés González
FES Cuautitlán - Sala G

Taller: FSSC 22000 Versión 6 09:00 - 14:00 hrs

Imparte: Ing. María del Carmen Martín Piedra
ANETIF - ANETIF Fundación - Salones 103 y 104

Conferencia Magistral: Futuro Ancestral - Innovando desde nuestras raíces 09:30 - 10:30 hrs

Imparten: Israel Ortega Hinojosa / Gustavo Vázquez López
Cargill Food Solutions México - Auditorio A - Sala G

Ceremonia Inaugural 11:00 - 12:00 hrs

Auditorio A / Sala G

Zona VIP: Salón Exclusivo Membresía y Salas B2B 12:00 - 20:00 hrs

Sala G

Piso de exhibición 12:00 - 20:00 hrs

Recorrido a piso de exhibición 12:00 hrs

Stand CoMeCarne: Encuentro de Negocios de Expositores, Afiliaciones y Rifas 12:00 - 20:00 hrs

Stand 3100 - Sala G

Conferencia: Revolucionando la Industria Cárnica: El camino hacia el desperdicio cero 12:30 - 13:30 hrs

Imparte: Antonio Martínez Marín
Catalina Foods - Auditorio B - Sala G

Conferencia: Redefinir la carne roja: nutrición, longevidad y equilibrio medioambiental 13:00 - 14:00 hrs

Imparte: Anneline Padayachee
The Food and Nutrition Doctor Australia - Auditorio A - Sala G

Recorrido a piso de exhibición 14:00 - 15:00 hrs

Estrategias para la reducción de costos y la excelencia operativa en el empaque y equipo de la Industria Cárnica 14:00 - 15:00 hrs

Imparte: Rob Taylor
TC Transcontinental Packaging - Auditorio B - Sala G

Cursos de Cocina Al Grill De US Meat 14:00 - 18:00 hrs

Explanada Entrada Principal CINTERMEX

Conferencia: Automatización, digitalización e inteligencia artificial: herramientas clave para hacer crecer la producción, mejorar la calidad y fomentar la sostenibilidad en la Industria Cárnica 14:00 - 15:00 hrs

Imparte: Jesús Cruz
Eurocarne - Auditorio A - Sala G

Conferencia: Antimicrobianos Alimentarios: Aplicación en la Industria Cárnica (Vida de Anaquel y Seguridad Alimentaria) 15:30 - 16:30 hrs

Imparte: Ignacio Clemente López
Doscadesa - Auditorio B - Sala G

Taller: HACCP y sus programas prerequisites 16:00 - 19:00 hrs

Imparte: MVZ Patricia López Aldama
CAP Consulting - Salón: 302

Taller: Formación de auditores internos en base a ISO 19011:2018 16:00 - 19:00 hrs

Imparte: Ing. Jesús Roberto Jiménez
CAP Consulting - Salón: 301

Taller: Escuela de Embutidos SICARNE 16:00 - 19:00 hrs

Ing. Raúl Zanella Sáenz / Apoyo: Lic. Alejandro Gutiérrez
INCALEC - Sala G

Taller: Importancia de los procedimientos y registros para la implementación de las buenas prácticas pecuarias (BPP) en la producción de carne y leche 16:00 - 19:00 hrs

Imparte: Dra. Nelly Peña Haaz
AMEXITEC - Salones 105-106

Taller: FSSC 22000 Versión 6 16:00 - 19:00 hrs

Ing. Raúl Zanella Sáenz / Apoyo: Lic. Alejandro Gutiérrez
INCALEC - Sala G

Conferencia: Guía de Uso y Mantenimiento en Pavimentos Agroalimentarios 17:00 - 18:00 hrs

Imparte: Rolando Martín-Forero Morente
RCR Flooring - Auditorio B - Sala G

UN EVENTO DEL:



PROGRAMA

5 de marzo 2025

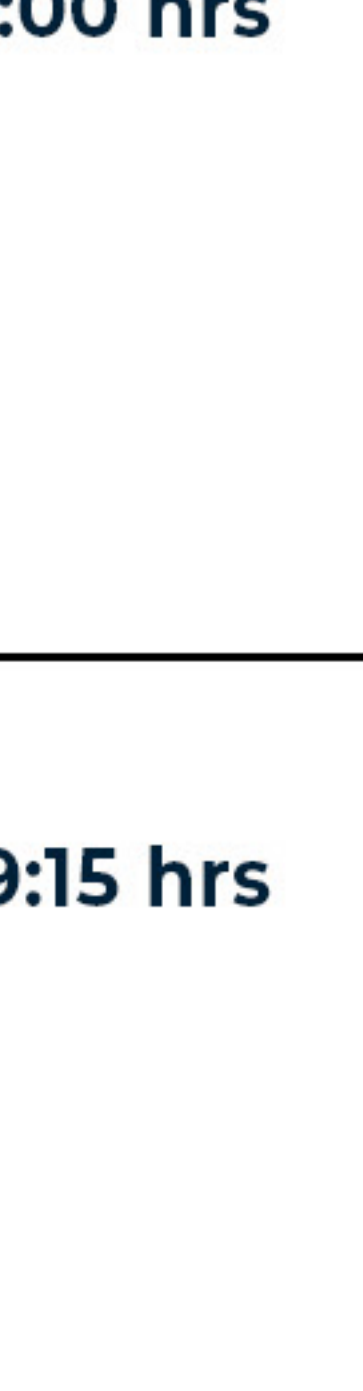
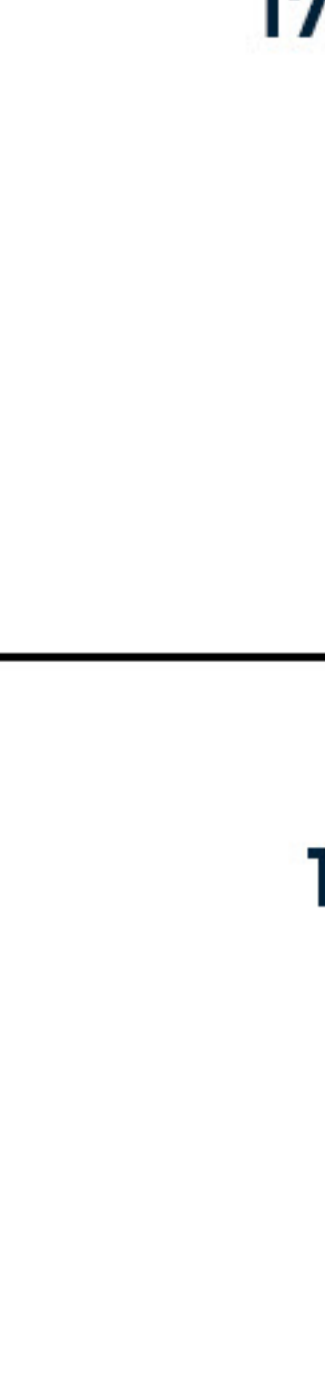


EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2025

*Programa sujeto a cambios

Apertura registro de visitantes	08:00 hrs
Taller: Capacitación de Médicos Veterinarios Responsables Autorizados en establecimientos TIF en temas de buenas prácticas de manufactura, inocuidad y marco regulatorio	08:55 - 15:30 hrs
Imparten: MVZ. MC. J. Francisco Monroy López MVZ. MC. Salvador C. Flores Peinado UNAM - Salón 303	
Taller: FSSC 22000 Versión 6	09:00 - 14:00 hrs
Imparte: Ing. María del Carmen Martín Piedra ANETIF - ANETIF Fundación - Salones 103 y 104	
Taller: Escuela de Embutidos SICARNE	09:00 - 14:00 hrs
Ing. Raúl Zanella Sáenz / Apoyo: Lic. Alejandro Gutiérrez INCALEC - Sala G	
Taller: Proceso para tramitar la certificación tipo inspección federal (TIF) y su ampliación	09:00 - 12:00 hrs
Imparten: MVZ Samantha Guadalupe Cambray Corona MVZ Rosario Parra Caballero SENASICA - Salones 101 y 102	
Taller: HACCP y sus programas prerequisites	09:00 - 14:00 hrs
Imparte: MVZ Patricia López Aldama CAP Consulting - Salón: 302	
Taller: Aplicación de Diseño Higiénico en equipos y plantas procesadoras de alimentos	09:00 - 13:30 hrs
Imparten: Marco Antonio León Félix Esmeralda Paz Lemus Marcos Torres SOMEICCA - Salón 305	
Taller: Formación de auditores internos en base a ISO 19011:2018	09:00 - 14:00 hrs
Imparte: Ing. Jesús Roberto Jiménez CAP Consulting - Salón: 301	
Taller: Factores que influyen en la calidad de la carne	09:00 - 14:00 hrs
Imparte: Dr. Nelson Huerta Texas Tech University - Salones 105 y 106	
Taller: Implementación de sistemas SQF en inocuidad y calidad	09:00 - 15:00 hrs
Imparte: Ing. Luis Alberto Cruz García Safe Quality Food Institute - Salones 107 y 108	
Taller de Aplicaciones de ingredientes lácteos en fabricación de quesos frescos (Sierra, Panela y Ranchero)	09:00 - 17:00 hrs
Imparte: Dra. Rebeca María García USDEC-INCALEC - Sala G	
Conferencia Magistral: Entre riesgos globales y nacionales: lo que México debe hacer	10:00 - 11:00 hrs
Imparte: Lic. Alejandro Gómez Tamez Grupo Asesores en Economía y Administración Pública (GAEAP) Auditorio A - Sala G	
Conferencia: Hacia la nueva política ambiental en México	11:00 - 12:00 hrs
Secretaría del Medio Ambiente Auditorio A - Sala G	
Conferencia: Exportación de Productos de Carne y Aves de Canadá a México	11:30 - 12:30 hrs
Imparte: Dr. Navjot Kaur / Dr. Samia Lounis Gobierno de Canadá Auditorio B - Sala G	
Stand CoMeCarne: Encuentro de Negocios de Expositores, Afiliaciones y Rifas	12:00 - 20:00 hrs
Stand 3100 - Sala G	
Conferencia: Seguridad pública, crimen organizado, análisis de riesgos y prospectiva para la Industria Cárnica	12:00 - 13:00 hrs
Imparte: Lic Eduardo Guerrero Lantia Intelligence Auditorio A - Sala G	
Zona VIP: Salón Exclusivo Membresía y Salas B2B	12:00 - 20:00 hrs
Sala G	
Exposición (Piso de exhibición)	12:00 - 20:00 hrs
Conferencia: Transformando Subproductos Cárnicos en Recursos Valiosos: Sustentabilidad y Valor Añadido para la Industria Alimenticia	12:30 - 13:30 hrs
Imparte: Sandra Cervilla Vilher Auditorio B - Sala G	
Conferencia: Producción de proteínas alternativas para la nutrición del futuro	13:00 - 14:00 hrs
Imparten: Dra. María Salud Rubio Lozano / Dr. Diego Braña Varela UNAM / ELANCO Auditorio A - Sala G	
Conferencia: Congelación de Alimentos: Innovación y Sostenibilidad.	14:00 - 15:00 hrs
Imparte: Mauricio Baena RCR Refrigeración Auditorio B - Sala G	
Cursos de Cocina Al Grill De US Meat	14:00 - 16:00 hrs
Explanada Entrada Principal CINTERMEX	
Taller: Armando un portafolio de inversión con Banamex y BlackRock	14:00 - 17:00 hrs
Imparten: Mtra. Elizabeth Pámanes / Mtro. Ulises Valadez Banamex Salones 101-102	
Conferencia: Optimización de Procesos de Empaque con Tecnología de Vacío en la Industria Cárnica	15:30 - 16:30 hrs
Imparte: Ulrich Sander Busch Auditorio B - Sala G	
Taller: FSSC 22000 Versión 6	16:00 - 19:00 hrs
Imparte: Ing. María del Carmen Martín Piedra ANETIF - ANETIF Fundación Salones 103 y 104	
Taller: HACCP y sus programas prerequisites	16:00 - 19:00 hrs
Imparte: MVZ Patricia López Aldama CAP Consulting Salón: 302	
Taller: Formación de auditores internos en base a ISO 19011:2018	16:00 - 19:00 hrs
Imparte: Ing. Jesús Roberto Jiménez CAP Consulting Salón: 301	
Taller: Escuela de Embutidos SICARNE	16:00 - 19:00 hrs
Ing. Raúl Zanella Sáenz / Apoyo: Lic. Alejandro Gutiérrez INCALEC Sala G	
Taller: Entendiendo las propiedades tecnológicas de la carne y su importancia para el desarrollo de productos	16:00 - 19:00 hrs
Imparten: Dra. Edith Ponce Alquicira / Dra. Monserrat Escobar Sánchez AMEXITEC Salones 107-108	
Taller: Marketing digital en tiempos de la Inteligencia Artificial	16:00 - 19:00 hrs
Imparte: Víctor Piñal Umbrella Salones 105-106	
Conferencia: Bombas De Calor: Soluciones de Descarbonización y Ahorros Operativos	17:00 - 18:00 hrs
Imparte: Oscar Herrejón Johnson Controls Auditorio B - Sala G	
Conferencia: Efectos del Calentamiento Global en la Preservación de Productos Cárnicos	18:15 - 19:15 hrs
Imparte: Rodolfo Garza Corbion Auditorio B - Sala G	

UN EVENTO DEL:



PROGRAMA

6 de marzo 2025



EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2025

*Programa sujeto a cambios

Apertura registro de visitantes

08:00 hrs

**Taller: Capacitación de Médicos Veterinarios
Responsables Autorizados en establecimientos
TIF en temas de buenas prácticas de manufactura,
inocuidad y marco regulatorio**

08:55 - 15:00 hrs

Imparten: MVZ. MC. J. Francisco Monroy López
MVZ. MC. Salvador C. Flores Peinado
UNAM - Salón 303

**Taller: Aplicación de Diseño Higiénico en equipos
y plantas procesadoras de alimentos**

09:00 - 13:30 hrs

Imparten: Marco Antonio León Félix / Esmeralda Paz Lemus / Marcos Torres
SOMEICCA
Salón 305

**Taller de Aplicaciones de ingredientes lácteos en fabricación
de quesos frescos (Sierra, Panela y Ranchero)**

09:00 - 17:00 hrs

Imparte: Dra. Rebeca María García
USDEC-INCALEC
Sala G

**Panel: Implementando Sistemas de Sostenibilidad
en la Producción Cárnica: Experiencias de
Empresas Líderes en el Mundo**

10:00 - 11:30 hrs

Moderadora: Daniela Mendoza / VP de sostenibilidad del COMECARNE
Panelistas: Sheila Guebara / Gracie Verde Selva
Seara - Minerva Foods
Auditorio A - Sala G

**Panel: Panorama actual de la industria global de
productos lácteos y su relación con México**

11:30 - 13:00 hrs

Moderador: Jorge Lozano
Panelistas: Ing. Marco Flavio Delgado Gutiérrez / Ricardo Villavicencio /
Eduardo Schwerter Añazco
Canilec / INCALEC / Canilec / FEPALE
Auditorio A - Sala G

Zona VIP: Salón Exclusivo Membresía y Salas B2B

12:00 - 20:00 hrs

Sala G

**Stand CoMeCarne: Encuentro de Negocios de Expositores,
Afiliaciones y Rifas**

12:00 - 20:00 hrs

Stand 3100 - Sala G

**Conferencia: Ahorro energético e hídrico en los sistemas
de refrigeración actuales para la industria láctea**

13:00 - 14:00 hrs

Imparte: Ing. Raúl Alanís
Güntner
Auditorio A - Sala G

Exposición (Piso de exhibición)

12:00 - 20:00 hrs

**Conferencia: Construcción de Cuartos Fríos Certificados
TIF: La Clave para Garantizar Seguridad, Inocuidad y
Calidad en Productos Cárnicos**

12:30 - 13:30 hrs

Imparte: Mario Alberto Armijo Bribiesca
Aislacon
Auditorio B - Sala G

Conferencia: Sabores con Impacto en el Mundo Cárnico

14:00 - 15:00 hrs

Imparte: Richard Landay
Kerry
Auditorio B - Sala G

Entrega de reconocimientos a expositores

15:00 - 16:00 hrs

Conferencia: Meat the benefits

15:30 - 16:30 hrs

Imparten: Barbara Peters / Miriam Goncalves
IFF / Solae de México
Auditorio B - Sala G

UN EVENTO DEL:



CINTERMEX
SIDE C

