

## EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

### La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero 2023

---

*Taller para actualización de Médicos Veterinarios Zootecnistas,  
Responsables Autorizados en Establecimientos TIF en temas de  
Buenas Prácticas de Manufactura, Inocuidad y marco regulatorio*

**Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)**

#### **Semblanza de los talleristas**

MVZ. MC. Salvador Carlos Flores Peinado

Médico Veterinario Zootecnista por la Universidad Autónoma Metropolitana, campus Xochimilco. Realizó una maestría en Ciencias de la Producción y de la Salud Animal en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).

Actualmente se desempeña como profesor de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia (FMVZ) de la UNAM en las asignaturas de:

- a) Prácticas de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de Origen Animal.
- b) Bienestar Animal.

Es autor de más de 15 artículos científicos.

MVZ. MC Jorge Francisco Monroy Lopez

Médico Veterinario Zootecnista por la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia (FMVZ) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Cuenta con

especialidad en One Health por Kobenhavns Universitet y con Maestría en Ciencias Veterinarias, en el área de Medicina Preventiva por la FMVZ de la UNAM.

Actualmente es Profesor de Carrera Definitivo, en el área de Medicina Preventiva y Salud Pública, en la UNAM. En el sector público se ha desempeñado como Subdirector de Análisis de Riesgo en la Dirección General de Salud Animal del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), además ha ocupado diferentes cargos en el sector privado para la industria cárnica.

Ha impartido asignaturas para licenciatura, posgrado y diplomados, relacionadas a la inocuidad de los alimentos, participado en diferentes comités para organismos nacionales e impartido conferencias, talleres, diplomados y cursos en diferentes foros.

## Cronograma del taller

Día 1 – Martes 21 de febrero

Horario	Ponente	Tema
9:00 – 9:15	Autoridades COMECARNE	Bienvenida e inauguración.
<b>NORMATIVIDAD</b>		
9:15 – 10:15	Jorge Monroy	Introducción a la normatividad mexicana Art. 4° Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Ley Federal de Sanidad Animal (LFSA), Reglamento de la LFSA Ley General de Salud y Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Ley Federal de Procedimientos Administrativos
10:15 – 11:15		Funciones, responsabilidades y ética de un MVZ en establecimientos para el sacrificio humanitario de especies animales autorizadas para el abasto público, o en donde se industrialicen, procesen o empaquen y refrigeren, productos animales para consumo humano.
11:15 – 12:15	Salvador Flores	Riesgos sanitarios regulados bajo normativa en rastros y plantas en donde se industrialicen, procesen o empaquen y refrigeren, productos animales para consumo humano.
12:15 – 12:45	<b>RECESO</b>	
<b>INSPECCIÓN SANITARIA</b>		
12:45 – 13:45	Salvador Flores	Bienestar animal en la cadena alimenticia
13:45 – 15:45		Inspección post-mortem Control y manejo de productos no aptos para el consumo humano, restringidos y decomisados

Día 2 – Miércoles 22 de febrero

Horario	Ponente	Tema
8:55 – 9:00	Autoridades COMECARNE	Bienvenida.
<b>ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)</b>		
9:00 – 11:00	Jorge Monroy	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
11:00 – 12:00	Salvador Flores	Envenenamientos por alimentos (carnes rojas, pollo y subproductos).
12:00 – 12:30	<b>RECESO</b>	
12:30 – 13:00	Salvador Flores	Generalidades de la rastreabilidad (trazabilidad).
<b>SISTEMAS DE REDUCCIÓN Y CONTROL DE PELIGROS</b>		
13:00 – 14:30	Jorge Monroy	Sistemas de gestión y aseguramiento de calidad e inocuidad alimentaria.
14:30 – 15:30		Introducción al sistema HACCP.

Día 3 – Jueves 23 de febrero

Horario	Ponente	Tema
8:55 – 9:00	Autoridades COMECARNE	Bienvenida.
9:00 – 10:30	Jorge Monroy	Auditoría de conformidad al plan HACCP.
10:30 – 11:30	Salvador Flores	Programa para la verificación interna del sistema HACCP en la planta.
11:30 – 12:00	<b>RECESO</b>	
<b>DOCUMENTACIÓN</b>		
12:00 – 13:00	Jorge Monroy	Programas de limpieza y desinfección.

13:00 – 14:00	Salvador Flores	Programas de capacitación al personal.
14:00 – 15:00		Documentación requerida por la autoridad sanitaria correspondiente.

En total, 19:25 horas.

- Bienvenida y recesos – 1:55
- Lectivas – 17:30