

PROGRAMA EXPO CARNES 2017 Y LÁCTEOS

"Enfrentando nuevos retos en el sector cárnico internacional"

MIÉRCOLES 1 DE MARZO

08:00 A 09:00 Hrs

REGISTRO DE CONVENCIONISTAS

09:00 A 12:30 HRS

INTEGRACIÓN DEL BLOQUE TLCAN EN LA INDUSTRIA CÁRNICA, UNA PLATAFORMA DE CLASE MUNDIAL PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DE CARNE DE AVE

- VALOR AGREGADO EN CARNE DE AVE
- INOCUIDAD EN LOS PROCESOS DE ALIMENTOS
- FACILIDADES DE IMPORTACIÓN MARITIMA DE MATERIAS PRIMAS CÁRNICAS

SALON 307. TALLER PATROCINADO POR USAPEEC.

DRA. PILAR CASTAÑEDA

QUIM. MARGARITA VEGA

ING. DIONISIO COS

09:00 A 14:30 HRS

INTRODUCCIÓN A HACCP

SALON 301. TALLER PATROCINADO POR FUNDACION ANETIF

QUIM. MONICA GABRIELA GONZALEZ FERRUSCA

12:00 HRS

CEREMONIA INAUGURAL

12:00 A 19:00 HRS

EXPOSICIÓN

15:00 A 19:00 HRS

PROCESO PARA TRAMITAR LA CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) Y SU AMPLIACIÓN

SALON 302. TALLER IMPARTIDO POR SENASICA

CESAR ULISES MINA PORTILLO

13:30 A 14:30 HRS

MANTENIENDO LA INTEGRIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA CADENA MUNDIAL DE SUMINISTRO, UN NUEVO ENFOQUE PARA COMBATIR EL FRAUDE EN ALIMENTOS DEL SECTOR LÁCTEO

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

ANA LUCRECIA URIZAR HERNANDEZ

NSF INTERNATIONAL - MEXICO

15:00 A 16:00 HRS

TENDENCIAS DEL CONSUMIDOR

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

ANDREW GREEN

COVERIS

16:30 A 17:30 HRS

CO² COMO REFRIGERANTE. UNA OPCION DISPONIBLE DE REFRIGERANTE NATURAL

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

ING. ROBERTO BADILLO

ING. FELIPE SUAREZ

DANFOSS INDUSTRIES, SA DE CV

18:00 A 19:00 HRS

USO DE INTERNET Y REDES SOCIALES PARA TU EMPRESA, PRODUCTOS O SERVICIOS EN LA ERA DIGITAL

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

VÍCTOR MANUEL PIÑAL RODRÍGUEZ

UMBRELLA

18:30 A 20:00 HRS

PERSPECTIVAS DE LA RELACIÓN MÉXICO - ESTADOS UNIDOS

CONFERENCIA MAGISTRAL

LUIS DE LA CALLE

20:30 A 24:00 HRS

COCTEL NETWORKING

PROGRAMA EXPO CARNES 2017 Y LÁCTEOS

“Enfrentando nuevos retos en el sector cárnico internacional”

JUEVES 2 DE MARZO

- 09:00 A 14:00 Hrs** **INOCUIDAD DE LA CARNE DESDE UNA VISIÓN GLOBAL**
SSOP EN PLANTAS CÁRNICAS BASADO EN PROGRAMAS USDA
 INTERVENCIONES ANTE-MORTEM
 INTERVENCIONES POST-MORTEM
SALON 307. TALLER TEXAS TECH PATROCINADO POR US MEAT
 DRA. ALEXANDRA CALLE
 DR. MARCOS X. SANCHEZ PLATA
- 09:00 A 11:00 HRS** **ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, A.C.**
SALON 306.
- 09:00 A 14:30 HRS** **INTRODUCCIÓN A HACCP**
SALON 301. TALLER PATROCINADO POR FUNDACION ANETIF
 QUIM. MONICA GABRIELA GONZALEZ FERRUSCA
- 15:00 A 19:00 HRS** **PROCESO PARA TRAMITAR LA CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF)**
Y SU AMPLIACIÓN
SALON 302. TALLER IMPARTIDO POR SENASICA
 CESAR ULISES MINA PORTILLO
- 12:00 A 19:00 HRS** **EXPOSICIÓN**
- 10:00 A 11:30 HRS** **LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA POLÍTICA DE MÉXICO Y SU IMPACTO EN LA ECONOMÍA**
Y TUS NEGOCIOS
SALON 303. CONFERENCIA MAGISTRAL
 MANUEL PAZ
- 12:00 A 13:30 HRS** **EL VALOR DE LA PROTEINA EN LA INDUSTRIA CÁRNICA, EL ENFOQUE DEL CONSUMIDOR**
SALON 303. CONFERENCIA MAGISTRAL
 JESUS VELAZCO
- 14:30 A 16:00 HRS** **COMIDA DE GALA**
SALON LA SILLA
- 13:30 A 14:30 HRS** **ETIQUETADO LIMPIO: EL SIGUIENTE PASO EN CÁRNICOS**
CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
 PACTIL ALEXIS CABANETOS RENAUD
 CARLOS ENRIQUE HERNANDEZ ESPINOSA
 INGREDION
- 15:00 A 16:00 HRS** **USO DE PROTEINAS CÁRNICAS PARA MEJORAR EL ETIQUETADO,**
OPTIMIZANDO LA CALIDAD NUTRICIONAL
CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
 MOISES CONTRERAS
 EMPRESAS VILHER, SA DE CV
- 16:30 A 17:30 HRS** **NEWTON AVANZANDO HACIA EL FUTURO DE LA REFRIGERACIÓN**
CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
 ING. JUAN CARLOS MELO
 MAYEKAWA DE MEXICO SA DE CV
- 18:00 A 19:00 HRS** **EL SNIIM, HERRAMIENTA DE APOYO A LA INDUSTRIA CÁRNICA,**
Y APOYOS A LA LOGÍSTICA COMERCIAL DEL FONDO NACIONAL EMPRENDEDOR
CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
 LIC. ELDER ARMANDO MUÑIZ SÁNCHEZ
 M.A.P. CYNTHIA CRISTINA LEAL GARZA
 SECRETARÍA DE ECONOMÍA
- 15:00 A 18:00 HRS** **PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA INOCUIDAD EN LA CADENA PRODUCTIVA DE LOS CÁRNICOS**
IMPACTO DE LA CADENA DE FRIO EN LA MERMA, CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS CÁRNICOS
SALON 105 - 106. PROGRAMA BECARIOS
 JOSE MANUEL SAMPERIO

PROGRAMA EXPO CARNES 2017 Y LÁCTEOS

“Enfrentando nuevos retos en el sector cárnico internacional”

VIERNES 3 DE MARZO

09:00 A 14:30 Hrs

VIDA DE ANAQUEL Y CARNE OSCURA. PROBLEMÁTICA DEL MANEJO DENTRO Y FUERA DEL RASTRO

SALON 307. TALLER AMEXITEC

MA. SALUD RUBIO LOZANO

ENRIQUE DELGADO SUAREZ

R. DANILO MENDEZ MEDINA

09:00 A 14:30 HRS

INTRODUCCIÓN A HACCP

SALON 301. TALLER PATROCINADO POR FUNDACIÓN ANETIF

QUIM. MONICA GABRIELA GONZALEZ FERRUSCA

10:00 A 11:30 HRS

INDUSTRIA Y COMUNICACIÓN. LAS ARMAS DE DISTORSION MASIVA

SALON 303. CONFERENCIA MAGISTRAL

PETER PRESSMAN

12:00 A 19:00 HRS

EXPOSICIÓN

13:30 A 14:30 HRS

MICROFIBRAS CÍTRICAS MULTIFUNCIONALES PARA LAS INDUSTRIAS CÁRNICA Y LÁCTEA

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

ERIC DILLABER

EMPRESAS VILHER, SA DE CV

15:00 A 16:00 HRS

SABORES EXCELENTES PARA PALADARES EXIGENTES

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

ING. JUAN JOSE THUEMME CANALES

ALIMENTARIA MEXICANA BEKAREM

16:30 A 17:30 HRS

RENDIMIENTO, FLEXIBILIDAD Y CONFIABILIDAD EN EL CONGELAMIENTO

CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN

JOSE A. CASTRO CHAGAS

JHONSON CONTROLS BE OPERATIONS MEXICO