

Talleres y Capacitaciones con costo

Puede tomar varios, tomando en cuenta los horarios

Para adquirir taller y/o certificaciones, es también a través de nuestro registro en www.expocarnes.com



EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

*Todos los talleres/certificaciones incluyen la entrada a la exposición, por lo que al adquirir cualquiera de ellos, la entrada y las conferencias del programa en piso de exhibición están incluidas.

\$ 5,000.00 MXN

CERTIFICACION HACCP (BÁSICO)

MVZ Ect. Patricia López Aldama

ANETIF

21 y 22 Febrero

09:00 - 13:00 y 16:00 - 20:00 Salón 301

Se conocerán los principios, aplicación e importancia del sistema HACCP en la industria alimentaria, para garantizar la inocuidad en los productos que se elaboran. Este taller tiene como objetivo aprender a identificar puntos críticos de control en un proceso de fabricación de alimentos

Costo ANETIF: \$6,500.00

BONO DE APOYO ECyL:

*\$ 1,500.00 MXN**

TOTAL A PAGAR: \$ 5,000.00

MXN

**Limitado a 30 personas*

CERTIFICACION HACCP (BÁSICO)

ANETIF

Este taller ofrece además la opción de recibir un distintivo adicional avalado por la International HACCP Alliance en la constancia de participante. El costo de esto es de 50 USD.

Si estas interesado, una vez que te registres con Expo Carnes y Lácteos, envía el comprobante de pago de tu inscripción al taller al siguiente correo para recibir instrucciones adicionales:

mcalderon@anetif.org

\$ 1,800.00 MXN

FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DE LA CARNE

Dr. Nelson Huerta Leidenz

21 y 22 de febrero

09:00 - 14:00 Salón 105

Se instruirá sobre los principales factores que antes, durante y después del sacrificio pueden afectar la calidad del producto cárnico sin procesar o con un mínimo de procesamiento. Se discutirán los efectos de factores que dependen del propio animal (p.ej. sexo, raza, y edad) y aquellos que son ajenos al animal (p.ej., medio ambiente, manejo y alimentación, uso de promotores del crecimiento, transporte, cosecha y enfriamiento de la canal, y tratamientos mejoradores de la calidad). De una manera interactiva los participantes aprenderán en que grado influyen estos factores sobre los atributos de la calidad nutritiva, tecnológica y sensorial (propiedades físico-químicas, color, textura, suavidad y sabor) de las carnes rojas.

Talleres y Capacitaciones con costo



**EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2023**

Puede tomar varios, tomando en cuenta los horarios

Para adquirir taller y/o certificaciones, es también a través de nuestro registro en www.expocarnes.com

*Todos los talleres/certificaciones incluyen la entrada a la exposición, por lo que al adquirir cualquiera de ellos, la entrada y las conferencias del programa en piso de exhibición están incluidas.

\$ 1,800.00 MXN

ALTERNATIVAS EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE MEXICANA

Dra. Nelly Peña Haaz
M. en C. Adriana Sánchez Zárate
Dra. Edith Ponce Alquicira
Dra. Armida Sánchez Escalante
Dr. Gastón R. Torrescano Urrutia

21 y 22 de febrero
16:00 -19:00 Salón 105

Día 1: Aspectos de calidad en la producción de carne de rumiantes en México

*Inocuidad y trazabilidad de la carne de bovino, del campo al mercado nacional e internacional

*El color como parámetro de calidad de la carne fresca

*Subproductos agroindustriales para la alimentación de rumiantes en los trópicos mexicanos. Harina de semilla de mamey como un novedoso reemplazo de maíz en la alimentación de corderos en el trópico



ALTERNATIVAS EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE MEXICANA

Dra. Nelly Peña Haaz
M. en C. Adriana Sánchez Zárate
Dra. Edith Ponce Alquicira
Dra. Armida Sánchez Escalante
Dr. Gastón R. Torrescano Urrutia

21 y 22 de febrero
16:00 -19:00 Salón 105

Día 2: Hacia una transformación integral y natural

*Alternativas de bioconservación para la industria cárnica

*Uso de plantas nativas y subproductos agroindustriales para la obtención de aditivos destinados a la industria cárnica.

*Uso de recubrimientos comestibles como alternativa para conservar la calidad de la carne y los productos cárnicos

\$ 1,000.00 MXN

PROCESO PARA TRAMITAR LA CERTIFICACIÓN TIPO INSPECCIÓN FEDERAL (TIF) Y SU AMPLIACIÓN/ Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)

MC, EPA, MVZ Ángel Sierra Moreno
MVZ Erick Gutiérrez del Rosario

21 y 22 de febrero
16:00 -20:00 Salón 107

Taller que impartirá personal de la Dirección de Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) con la finalidad de capacitar a todos los interesados los trámites de Certificación o Modificación a la Certificación TIF. Gracias a este taller, podrán identificar la documentación que debe incluirse en las carpetas que se ingresan al SENASICA para su dictaminación con la finalidad de obtener o modificar la Certificación TIF.

Talleres y Capacitaciones con costo



**EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2023**

Puede tomar varios, tomando en cuenta los horarios

Para adquirir taller y/o certificaciones, es también a través de nuestro registro en www.expocarnes.com

*Todos los talleres/certificaciones incluyen la entrada a la exposición, por lo que al adquirir cualquiera de ellos, la entrada y las conferencias del programa en piso de exhibición están incluidas.

\$ 1,800.00 MXN

TALLER PARA ACTUALIZACIÓN DE MÉDICOS
VETERINARIOS ZOOTECNISTAS, RESPONSABLES
AUTORIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS TIF EN
TEMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
INOCUIDAD Y MARCO REGULATORIO.
UNAM

MVZ. Salvador Carlos Flores Peinado

JMVZ. Jorge Francisco Monroy Lopez

Día 1: martes 21 de febrero, de 09:00 a 15:45 hrs

Día 2: miércoles 22 de febrero, de 08:55 a 15:30 hrs

Día 3: jueves 23 de febrero, de 08:55 a 15:00 hrs

Salón 302

Objetivo:

Actualización de Médicos Veterinarios Zootecnistas, Responsables Autorizados en Establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, Inocuidad y marco regulatorio, avalado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para obtener su renovación o autorización ante las Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. →

TALLER PARA ACTUALIZACIÓN DE MÉDICOS
VETERINARIOS ZOOTECNISTAS, RESPONSABLES
AUTORIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS TIF EN
TEMAS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA,
INOCUIDAD Y MARCO REGULATORIO.
UNAM

MVZ. Salvador Carlos Flores Peinado

JMVZ. Jorge Francisco Monroy Lopez

A quien va dirigido:

A Médicos Veterinarios Responsables Autorizados TIF (MVRATIF) para renovar su autorización o Médicos Veterinarios Zootecnistas (MVZ) que quieran autorizarse como MVRATIF.

\$ 1,000.00 MXN

TALLER ASPECTOS DE CALIDAD EN LA
ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS
FERMENTADOS (EMBUTIDOS / CARNES FRÍAS)
Dra. Edith Ponce Alquicira
Dra. Monserrat Escobar Sánchez

Miércoles 22 de febrero, de 09:00 a 13:00 hrs

Salón 101

Objetivo:

El objetivo del taller es revisar aspectos microbiológicos y fisicoquímicos involucrados en el proceso de elaboración de los productos cárnicos fermentados (embutidos / carnes frías).

Se revisarán los aspectos microbiológicos y fisicoquímicos en la selección de las materias primas y su modificación durante los procesos de fermentación y secado, haciendo énfasis en los cambios en la diversidad microbiana y el desarrollo de los atributos de textura, sabor y color. Asimismo, se discutirá sobre las características y criterios de selección de cultivos iniciadores e inclusión de probióticos y prebióticos.

Talleres y Capacitaciones con costo

Puede tomar varios, tomando en cuenta los horarios

Para adquirir taller y/o certificaciones, es también a través de nuestro registro en www.expocarnes.com



EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

*Todos los talleres/certificaciones incluyen la entrada a la exposición, por lo que al adquirir cualquiera de ellos, la entrada y las conferencias del programa en piso de exhibición están incluidas.

\$ 1,000.00 MXN

SECTOR LÁCTEO MEXICANO

Ing. René Fonseca Medina
Dr. Sergio Soltero Gardea.

22 de febrero
09:00 -12:00 Salón 107

1) Panorama del sector lácteo en México:

Se expondrá la situación actual y las perspectivas del sector lácteo nacional e internacional.

2) El marco normativo que aplica a la leche y sus productos en México:

El marco normativo del sistema producto bovino leche en México, ha evolucionado de manera significativa en los últimos 20 años, hasta convertirse en uno de los subsectores pecuarios con una regulación completa, que atiende prácticamente todos los aspectos que integran a la cadena de valor. El objetivo de la conferencia es presentar, a los asistentes, las regulaciones que aplican al sector lechero del país.

\$ 1,000.00 MXN

MADURACIÓN HÚMEDA Maduración húmeda APLICADA EN CARNE DE TOROS HOLSTEIN Y VACAS DE DESECHO

Mtro. Manuel Andrés González Toimil

22 de febrero
16:00 -19:00 Salón 101

Los machos Holstein son destinados al mercado de la carne, pudiéndose sacrificar a edades tempranas como carne de ternera, o bien se desarrollan y engordan para la obtención de carne comercial, sin embargo, el precio de venta de estos animales y sus canales es castigado en el mercado nacional, relacionándoles con menor rendimiento y calidad cárnica; algo muy semejante sucede con la carne de las vacas de desecho, la cual es considerada dura e insípida, por lo que se ha destinado a productos de bajo valor como carne molida para hamburguesas o mascotas;



MADURACIÓN HÚMEDA Maduración húmeda APLICADA EN CARNE DE TOROS HOLSTEIN Y VACAS DE DESECHO

Mtro. Manuel Andrés González Toimil

sin embargo, la maduración húmeda puede ser una alternativa para otorgarle valor agregado a las carnes de toros Holstein, y vacas de desecho con una edad promedio de los seis a los doce años, como es el caso de los hatos lecheros y reproductores de carne. En este taller se mencionarán las principales características organolépticas de la carne, así como los atributos buscados por los diferentes mercados nacionales, después, se explicará brevemente el proceso para llevar a cabo la maduración húmeda de la carne, haciendo énfasis en los procesos bioquímicos y fisiológicos postmortem.

Talleres y Capacitaciones con costo

Puede tomar varios, tomando en cuenta los horarios

Para adquirir taller y/o certificaciones, es también a través de nuestro registro en www.expocarnes.com



**EXPO CARNES
Y LÁCTEOS 2023**

*Todos los talleres/certificaciones incluyen la entrada a la exposición, por lo que al adquirir cualquiera de ellos, la entrada y las conferencias del programa en piso de exhibición están incluidas.

\$ 1,000.00 MXN

**GESTIÓN DE INVERSIONES / LIQUIDEZ PARA
FAMILIAS Y EMPRESAS**
Mauricio Villarreal Torres
Investment Counselor Head

23 de febrero

09:00 -12:00 Salón 101

1 Vamos a tener una exposición sobre:

- Estrategias de inversión
- Explicación de la plataforma Aladdin, herramienta muy valiosa para diseñar los portafolios de inversión, de acuerdo al perfil de cada cliente.

Evaluación y control de riesgos

- Productos de inversión para persona física (Blackrock, estructurados, PE, bonos, etc)
- Perfilamiento para personas físicas
- Productos y estrategias para personas morales / tesorerías

