



CONGRESO INT. SOBRE  
**PRODUCCION  
 DE GANADO  
 DE CARNE**

PROGRAMA  
**2017**



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNEMX



www.sicarne.org

**MIÉRCOLES 18** *AULA B*

**16.00** Exportación de ganado en pie.  
 MVZ. Gabriel Huitrón Márquez. | Especialista.

**17.00** Importancia del diagnóstico del complejo respiratorio bovino en el corral de engorda.  
 M.C. Jesus de Nazaret Zavaleta Hernández. | Colegio estatal de médicos veterinarios de Aguascalientes, A.C.

**18.00** Más kilos de carne con menos kilos de alimento. Manejo eficiente de corrales.  
 . | Malta Cleyton.

**JUEVES 19** *AULA B*

**17.00** Efecto de un buen inicio de los becerros para expresar su potencial genético en crecimiento o en engorda.  
 MVZ. Jorge Eduardo Ponce Hernández. | Alta Genetics.

**VIERNES 20** *AULA B*

**12.00** Parasitosis en la carne.  
 M.C. Luis Humberto Díaz García. | Colegio de médicos veterinarios de Zacatecas, A.C.

**13.00** Eficiencia productiva ¿Cómo producir tres toneladas por hembra, por año.  
 MVZ. Andrés Mireles. | Especialista.

**14.00** Manejo nutricional para producción de carne magra.  
 Dr. Ricardo Nieto Ordaz. | Especialista.

**INSCRIPCIÓN**

**\$1'950.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al congreso, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos.







# CONGRESO INT. SOBRE MATANZA EN RASTROS

PROGRAMA  
**2017**

## MIÉRCOLES 18 *AULA A*

13.00

Métodos y programas para detección del Clembuterol.

Dr. Jesús Recillas Mota. | Comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS).

16.00

Calidad e inocuidad en mataderos.

MVZ. Carlos Muñoz Salcedo. | Rastro TIF 333.

17.00

Sacrificio en establecimientos TIF.

. | Servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria (SENASICA).

18.00

Desafíos futuros para la aplicación de normas de bienestar animal de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) en el ámbito nacional.

MVZ. Laureano Fidelmar Vázquez. | Servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria (SENASICA).

## JUEVES 19 *AULA A*

11.00

Inocuidad y buenas prácticas en el sacrificio de aves.

Dra. Pilar Castañeda Serrano. | Unión Nacional de Avicultores (UNA).

12.00

Clembuterol ¿Cuál es la tarea para los rastros municipales?

MVZ. Juan Cerón Rosas. | Comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS).

13.00

Inocuidad en rastros municipales.

MVZ. Miguel de la Sancha. | Comisión federal para la protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS).

14.00

Presentación de carteles.

Varios ponentes.

## VIERNES 20 *AULA A*

11.00

Sistemas de calidad.

Ing. Paola López Cervantes. | *Global Food Safety Initiative*.

12.00

Programa nacional de control y monitoreo de residuos tóxicos en los bienes de origen animal.

. | Servicio nacional de sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria (SENASICA).

13.00

Acceso a la información: Importación y exportación de cárnicos.

Lic. Eric Ríos Granados. | Servicio de Administración Tributaria (SAT).



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNEMX



www.sicarne.org

**SICARNE**

M É X I C O - 2 0 1 7

### INSCRIPCIÓN

**\$1'950.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al congreso, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

Este es un programa preliminar sujeto a modificaciones que obedecerán a la confirmación de los títulos de los temas propuestos por los ponentes y la agenda de los mismos.





# ESCUELA DE CARNICEROS

## PROGRAMA 2017

### MIÉRCOLES 18 De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA D**



#### **CORTES DE RES.**

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de res, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes más especializados de tipo comercial y gastronómico.

Iron flat.  
Ranch steak  
Denver steak.  
Delmonico steak.  
Merlot steak.  
Diezmillo prime rib.  
Tip del cento steak.  
Osso bucco de res.  
Entre otros.

### JUEVES 19 De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA D**



#### **CORTES DE CERDO.**

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de cerdo, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes especializados de tipo comercial y gastronómico.

Chuleta del 7 y 0.  
Boston butt steak.  
Pork lion chop bone in.  
Pork lion chop boneless.  
Entre otros.

### VIERNES 20 De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA D**



#### **CORTES DE CORDERO.**

Taller práctico donde el asistente podrá llevar a cabo en sitio diferentes cortes en la canal de cordero, desde el deshuese y despiece básicos hasta los cortes especializados de tipo comercial y gastronómico.

+ 52 449 145 5262 y 67



@SICARNEMX



www.sicarne.org



#### **CURSO IMPARTIDO POR INSTRUCTORES OFICIALES DE LA U.S. MEAT EXPORT FEDERATION.**

Ing. Luis Ángel Pachuca González.  
Consultor cárnico especializado.

**COSTO P/DÍA**  
**\$1'500.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

**CURSO COMPLETO**  
**\$3'000.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.







# ESCUELA DE EMBUTIDOS

## PROGRAMA 2017

### MIÉRCOLES 18

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA C**



Jamón de pierna



Chuleta ahumada



Queso de puerco

### JUEVES 19

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA C**



Chorizo argentino



Chorizo español



Longaniza

### VIERNES 20

De 9:00 a 15:00 hrs. **AULA C**



Salami



Butifarra



Salchicha regular



Salchicha para asar



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNEMX



www.sicarne.org

# SICARNE

MÉXICO - 2017

**COSTO P/DÍA**  
**\$1'500.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

**CURSO COMPLETO**  
**\$3'000.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.





# ESCUELA DE MARINADOS

## PROGRAMA 2017

### MIÉRCOLES 18 **RES** De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA C**



Arrachera



Carne para asar



Fajitas de res

### JUEVES 19 **POLLO** De 16:00 a 19:00 hrs. **AULA C**



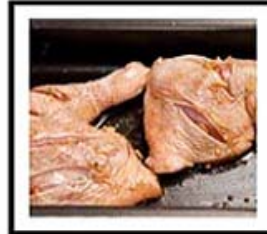
Alitas marinadas



Pastor de pollo



Trompollo



Pierna y muslos marinados

### VIERNES 20 **CERDO Y CORDERO** De 10:00 a 14:00 hrs. **AULA A**



Fajitas de cerdo



Carne para asar



Cordero marinado



Barbacoa



+52 449 145 5262 y 67



/SICARNE



@SICARNEMX



www.sicarne.org



**COSTO P/DÍA**  
**\$1'500.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por un día**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.

**CURSO COMPLETO**  
**\$3'000.00 MXN.**

El costo de inscripción por día incluye: Carnet de acceso al taller **por tres días**, kit de tallerista, memorias del evento (USB), constancia de participación.