



ABASTOS DE MERIDA
Rastro Municipal

Fecha: 08/04/2017.

Asunto: Informe sobre asistencia a la Expo Carnes Monterrey 2017.

Prof. Rodolfo Gonzalez Crespo.
Director Abastos de Merida

De acuerdo a lo solicitado le detallo en este informe sobre la visita que se realizó a la Expo Carnes Monterrey en Cintermex la cual fui comisionado para realizar diferentes actividades entre las cuales tuvimos la oportunidad de asistir a los cursos de :

- 1.- Implementación de normas HACCP.
- 2.- Platicas sobre equipos de refrigeración industrial.
- 3.-Platicas sobre equipos de corte y proceso de faenado marca Jarvis.
- 4.-Aislamientos.
- 5.-Visita a re manufacturera de compresores de refrigeración Compañía ACR Monterrey.
- 6.-Normatividad para uso de gases ecológicos por Jhonson Controls.

Así como demostraciones de los diferentes proveedores del ramo para la industria cárnica, esto con el fin de que cada año se conozcan nuevas tecnologías que se pueden implementar para el mejor manejo de los productos en las cuales Abastos de Mérida tiene su compromiso con la ciudadanía y su único fin es vender y vigilar la salud de los meridianos. Como resultado de esta visita a la expo carnes se conoció también las nuevas normatividades sobre inocuidad en las diferentes áreas de proceso, proveedores.

Se realizó la visita a la empresa IMICAF para presentarles el proyecto de la instalación y adquisición de un sistema de insensibilizado de cerdos así como la cadena automática de la paila de escaldado.

Se contactó con los grupos FIRCO 2000 una plática con SENASICA, así como las dependencias de gobierno federal para poder ingresar a los programas federales para las mejoras en las instalaciones del rastro.

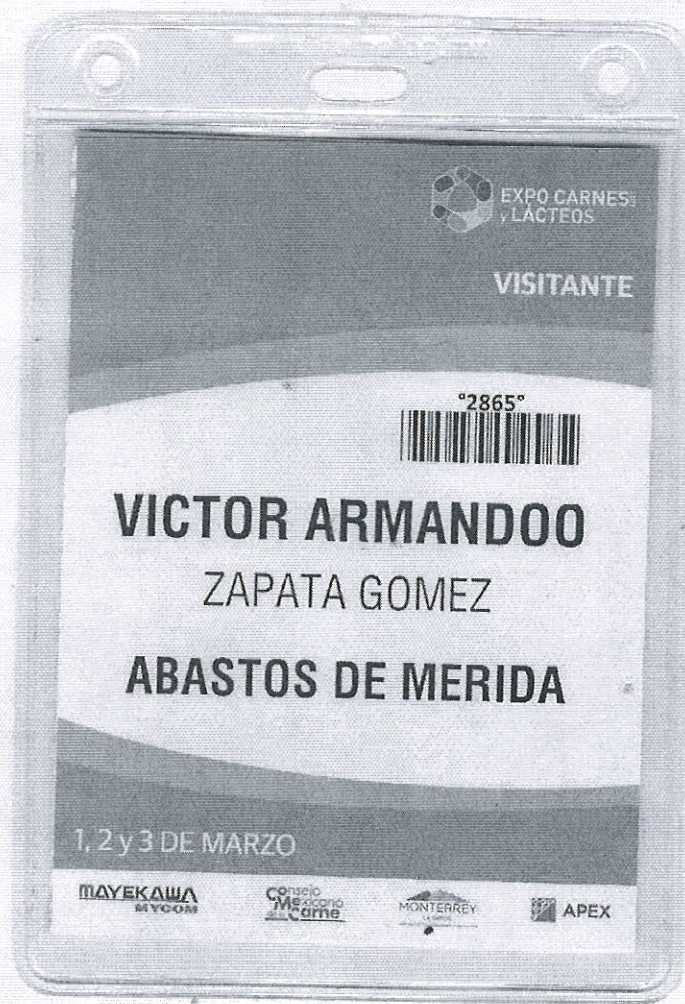
La asistencia a la expo antes mencionada se llevó a cabo del día 1 al 3 de marzo del año 2017. Siendo invitados a asistir a la expo SICARNE que se llevara a cabo en la ciudad de Aguascalientes del día 18 al 20 del mes de Octubre del 2017. Donde se hablara de la importancia de los rastros municipales así como el control de clembuterol. Inocuidad y calidad , sacrificios y acceso a la información de los productos cárnicos.

Sin más y esperando haber cumplido con las expectativas para la cual asistimos a dicha expo quedo de usted para cualquier duda o aclaración.

Siendo las 11.50 hrs del día 08/04/2017 se cierra el reporte.

Atentamente

Ing. Victor Armando Zapata Gomez
Jefe de Mantenimiento
Abastos de Mérida.



[Handwritten signature]

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	15:00 A 16:00 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
09:00 A 12:30 HRS	TALLER P+T ORGANIZADO POR USAPEC SALON 307	16:30 A 17:30 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
09:00 A 14:30 HRS	TALLER INTRODUCCIÓN A HACCP SALON 301		CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
12:00 HRS	CEREMONIA INAUGURAL	18:00 A 19:00 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
12:00 A 19:00 HRS	EXPOSICIÓN		CONFERENCIA MAGISTRAL
15:00 A 19:00 HRS	TALLER IMPARTIDO POR SENADESA SALON 302	19:30 A 20:00 HRS	COCTEL NETWORKING
15:30 A 18:30 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN		

JUEVES 2 DE MARZO

07:30 A 14:00 HRS	TALLER TE KAS TECH PATROCINADO POR LOS MEAT SALON 302	13:30 A 14:30 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
09:00 A 11:00 HRS	ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA COMERCARIB SALON 304	15:00 A 16:00 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
09:00 A 14:30 HRS	TALLER INTRODUCCIÓN A HACCP SALON 301	16:30 A 17:30 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
15:00 A 19:00 HRS	TALLER IMPARTIDO POR SENADESA SALON 302	18:00 A 19:00 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
12:00 A 19:00 HRS	EXPOSICIÓN	19:00 A 19:00 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
10:00 A 11:30 HRS	CONFERENCIA MAGISTRAL MANUEL RUIZ SALON 302		PROGRAMA PARA EL CARNÍ
13:00 A 13:30 HRS	CONFERENCIA MAGISTRAL JESÚS FLOREZ SALON 301		CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN
18:30 A 19:00 HRS	COMIDA DE GALA SALON LA BULEA		

VIERNES 3 DE MARZO

09:00 A 14:30 HRS	TALLER AMEXITEC SALON 301		
09:00 A 14:30 HRS	TALLER INTRODUCCIÓN A HACCP SALON 301		
10:00 A 11:30 HRS	CONFERENCIA MAGISTRAL HETEP PEREZMAN SALON 301		
12:00 A 19:00 HRS	EXPOSICIÓN		
13:30 A 14:30 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN		
15:00 A 16:00 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN		
16:30 A 17:30 HRS	CONFERENCIA TÉCNICA EN PISO DE EXPOSICIÓN		