



ASOCIACIÓN MEXICANA
DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE, A.C.

Con motivo de su 10º Aniversario y en colaboración con:



C O N V O C A
a participar en las:

**JORNADAS DE CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LA CARNE 2018**

16 al 18 de abril de 2018

Evento dirigido a: productores, industriales, personal de la industria de la carne, profesionales y estudiantes interesados en el área.

Sede presencial: Auditorio “Pablo Zierold Reyes”. Edificio de Posgrado de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la UNAM.

Participación remota: el evento será transmitido por internet en tiempo real, por lo que los interesados que no puedan asistir físicamente se podrán inscribir, acceder y participar de forma remota.

Coordinadores: Dra. María Salud Rubio Lozano (msalud65@gmail.com) y M. C. Enrique Jesús Delgado Suárez (enriquedelgado.suarez@gmail.com).

PROGRAMA GENERAL

El evento se realizará en modalidad mixta (presencial y virtual) y contará con la participación de reconocidos académicos y científicos nacionales e internacionales. El programa general incluye las siguientes actividades:

1. Cursos pre-congreso (16 de abril)

- ✓ HACCP: validación y verificación de elementos críticos para el sector cárnico. Impartido por NSF International.
- ✓ Temas relevantes en ciencia y tecnología de la carne. Impartido por miembros de la Asociación Canadiense de Ciencia de la Carne.
- ✓ Manejo *ante mortem*, bienestar animal y calidad de la carne en cerdos. Impartido por el Dr. Luigi Faucitano. Sherbrooke Research and Development Centre. Agriculture and Agri-Food Canada.

2. Jornadas de Ciencia y Tecnología de la Carne (17 y 18 de abril)

- ✓ Conferencias magistrales sobre temas de actualidad:
 - calidad sanitaria y vida de anaquel
 - rendimiento, productividad y sustentabilidad,
 - papel de las carnes rojas en una dieta saludable
 - producción de carne *in vitro*
- ✓ Concurso de trabajos libres (se premiarán los mejores trabajos)
- ✓ Mesa redonda (análisis del proyecto de Norma Oficial Mexicana para clasificación de canales bovinas)

3. Exposición comercial y bolsa de trabajo (17 y 18 de abril)

Las empresas que patrocinen el evento podrán colocar un stand para promocionar sus productos y/o servicios, así como sus oportunidades de empleo.

CURSOS PRE-CONGRESO

1. HACCP: validación y verificación de elementos críticos para el sector cárnico.

Impartido por personal de NSF International

16 de abril de 2018 (09:00 a 13:00 horas)

Temario

- Breve revisión sobre pre-requisitos y HACCP
- Principios para establecer un sólido esquema de validaciones y verificaciones
- Elementos críticos de validación y verificación de pre-requisitos
- Elementos críticos de validación y verificación de HACCP

2. Temas relevantes en Ciencia y Tecnología de la Carne

Impartido por miembros de la Canadian Meat Science Association

16 de abril (15:00 a 19:00 horas)

Temario

- Papel de los microorganismos en calidad, deterioro e inocuidad de la carne. Linda Saucier. Universidad Laval, Canadá.
- Resistencia microbiana a antibióticos. Perspectivas en salud humana y animal. Claudia Narvaez. Universidad de Manitoba, Canadá.
- Aplicaciones de la secuenciación de genomas completos en inocuidad de alimentos. Celine Nadon. Enteric Diseases Program. Public Health Agency of Canada.
- Tendencias en la industrialización y el consumo de carne. Tania Ngapo. Saint-Hyacinthe Research and Development Centre. Agriculture and Agri-Food Canada.
- Uso de la metabolómica para estudiar la estabilidad del sabor. Nuria Prieto. Lacombe Research and Development Centre. Agriculture and Agri-Food Canada.
- El valor de la información sobre calidad de canal y de carne. “The phenomic gap”. Manuel Juárez. Lacombe Research and Development Centre. Agriculture and Agri-Food Canada.

3. Manejo *ante mortem*, bienestar animal y calidad de la carne en cerdos.

Impartido por el Dr. Luigi Faucitano. Agriculture and Agri-Food Canada

16 de abril (9:00 a 18:00 horas)

- Evaluación del bienestar animal durante el período *ante mortem* y su efecto en la calidad de la canal y de la carne
- Importancia del diseño de la granja y del sistema de producción (preparación de los animales y manejo durante la carga)
- Estrés durante el transporte al rastro y su relación con el diseño, manejo y control ambiental en el sacrificio
- Técnicas de aturdimiento y sacrificio

PROGRAMA CIENTÍFICO-JORNADAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE 2018

17 de Abril de 2018

Mañana

- ✚ Inauguración oficial. Transmisión de video en conmemoración del 10º Aniversario de AMEXITEC.
- ✚ Conferencias magistrales
 - ✓ Inocuidad de la carne y vida de anaquel. Retos más urgentes en Latinoamérica. Texas Tech University, EEUU. (ponente por definir)
 - ✓ Esquemas de certificación de la Global Food Safety Initiative. NSF International.
- ✚ Exposición de trabajos libres. Área: inocuidad y calidad sanitaria

Tarde

- ✚ Conferencias magistrales
 - ✓ Producción y calidad de carne de pollo en México. Pilar Castañeda. FMVZ-UNAM.
 - ✓ Calidad de carne de ganado tropical. Universidad de Campinas, Brasil. (ponente por definir)
 - ✓ Producción y calidad de carne de ovinos en México. CENID-Fisiología, INIFAP. (ponente por definir)
 - ✓ Rendimiento, productividad y sustentabilidad en la producción de carne de cerdo en México. Diego Braña Varela. ELANCO.
- ✚ Exposición de trabajos libres. Área: calidad de la carne y factores que la afectan.

18 de Abril de 2018

Mañana

- ✚ Conferencias magistrales
 - ✓ Nuevas tecnologías para la evaluación de canales y de carne. Oscar López Campos. Agriculture Canada. Lacombe Research Centre.
 - ✓ Nuevas tecnologías de transporte para mejorar el bienestar animal. Luigi Faucitano. Agriculture Canada. Sherbrooke Research and Development Centre.
 - ✓ Impacto ambiental de la producción ganadera en los trópicos. Patricia Guereca. Instituto de Ingeniería. UNAM.
 - ✓ Avances y perspectivas sobre la producción *in vitro* de carne. María Salud Rubio Lozano. FMVZ-UNAM.
- ✚ Exposición de trabajos libres. Área: rendimiento, productividad y sustentabilidad.
- ✚ Mesa redonda. Análisis del proyecto de Norma Oficial Mexicana para la clasificación de canales.

- ✚ Premiación de trabajos libres.
- ✚ Presentación y toma de protesta al Consejo Directivo Nacional de AMEXITEC (2018-2020).
- ✚ Convocatoria a las Jornadas de Ciencia y Tecnología de la Carne 2020 y clausura oficial.

INSCRIPCIONES Y FORMAS DE PAGO

Los interesados deberán enviar un correo electrónico a jornadasamexitec2018@gmail.com, con los datos que abajo se solicitan, para realizar su pre-registro. En caso de requerir factura, proporcionar la información según el catálogo del SAT en la versión 3.3 para la emisión de CFDI.

Información requerida para el pre-registro:

Nombre completo	
Tipo de participante	Socio AMEXITEC, profesional o estudiante ¹
Correo-e	
RFC	
Régimen fiscal	
Dirección completa	
Método de pago	
Uso del CFDI	

¹ Los estudiantes deben comprobar que están inscritos en algún programa de licenciatura o posgrado. Enviar copia de credencial vigente o tira de materias.

Una vez que se reciba el correo con la información requerida, los solicitantes serán pre-registrados y se les asignará un número de folio, mismo que utilizarán como referencia para realizar el pago, según la cuota que corresponda, como se indica más adelante.

Se admiten depósitos en efectivo y/o transferencia electrónica. Datos para el pago:

Cuentahabiente: Asociación Mexicana de Ciencia y Tecnología de la Carne, A. C.

Banco Receptor del Pago: BBVA Bancomer

No. de cuenta: 0163462013

CLABE: 012180001634620132

REFERENCIA: número de folio asignado durante su pre-registro.

Posteriormente, enviar por correo electrónico el comprobante de pago y recibirán de vuelta su folio de inscripción, así como la factura correspondiente con lo cual quedarán formalmente inscritos.

Cuotas de recuperación (pago anticipado, hasta el 28 de Febrero de 2018)

Concepto	Cuotas de recuperación por persona ¹			Grupos (≥5 personas)
	Socio AMEXITEC	Profesionales	Estudiantes	
Cursos pre-congreso 1 o 2 ²	500.00	800.00	300.00	700.00
Curso pre-congreso 3	800.00	1,200.00	500.00	1,100.00
Inscripción a Jornadas	600.00	900.00	400.00	700.00
PAQUETES				
Curso 1 + Jornadas	800.00	1,500.00	500.00	1,200.00
Cursos 1 y 2 + Jornadas	1,100.00	2,000.00	800.00	1,700.00
Curso 3 + Jornadas	1,000.00	1,900.00	700.00	1,600.00

¹Se aplica para participación presencial o vía conexión remota.

²La cuota es por curso individual.

Cuotas de recuperación (a partir del 1 de Marzo de 2018)

Concepto	Cuotas de recuperación por persona ¹		
	Profesionales	Estudiantes	Grupos (≥5 personas)
Cursos pre-congreso 1 o 2 ²	900.00	400.00	800.00
Curso pre-congreso 3	1,500.00	700.00	1,200.00
Inscripción a Jornadas	1,000.00	500.00	800.00
PAQUETES			
Curso 1 + Jornadas	1,700.00	600.00	1,300.00
Cursos 1 y 2 + Jornadas	2,200.00	900.00	1,800.00
Curso 3 + Jornadas	2,000.00	800.00	1,700.00

¹Se aplica para participación presencial o vía conexión remota. Socios AMEXITEC pagan la misma cuota que se indicó en el cuadro anterior.

²La cuota indicada es por curso individual.

INSTRUCCIONES PARA EL ENVÍO DE TRABAJOS LIBRES

Lo invitamos a participar en este evento presentando sus trabajos de investigación. La fecha límite de recepción es el **28 de febrero de 2018**. Los resúmenes deberán enviarse en la plantilla de Word establecida para ello, la cual se presenta al final de la presente convocatoria y también podrá descargarse de la página de AMEXITEC (www.amexitec.org). **El contenido, la redacción y la ortografía de los trabajos, son responsabilidad de los autores.**

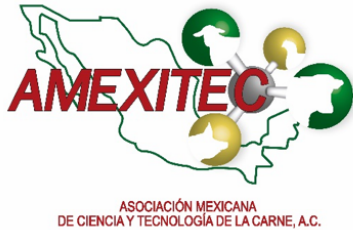
El Comité Científico del evento elegirá los trabajos que participarán en el congreso. Todos los trabajos seleccionados serán expuestos como presentaciones orales. El resultado de aceptación se notificará oficialmente a partir del **16 de marzo de 2018**. Además, los trabajos aceptados participarán en el

concurso de trabajos libres. El Comité Científico evaluará y seleccionará los tres mejores, tanto a partir del resumen enviado como de su presentación oral. Así, se otorgará un reconocimiento y un premio en efectivo a los tres primeros lugares. Los premios se entregarán al autor que realice la presentación oral. La decisión del Comité Científico será inapelable.

BECAS ESTUDIANTILES

Se dispondrá de un número limitado de becas para estudiantes cuyos trabajos de tesis (licenciatura o posgrado) sean aceptados para presentarse como trabajos libres durante las jornadas. La beca incluye la cuota de inscripción a dos (2) cursos y a las jornadas. Los candidatos deberán comprobar que tienen un promedio general de al menos 8.5 en su historial académico y que se encuentran cursando alguno de los semestres regulares de su programa de estudios. Las becas serán otorgadas por orden de solicitud hasta agotar existencias. Enviar sus trabajos, en el formato que abajo se presenta, al correo jornadasamexitec2018@gmail.com, indicando en el mensaje si solicita beca, en caso de que su trabajo sea aceptado.

PLANTILLA PARA EL ENVÍO DE RESÚMENES (ver página siguiente)



JORNADAS DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE 2018

COMITÉ ORGANIZADOR

Enrique Jesús Delgado Suárez. Presidente.

Víctor Manuel Toledo López y Francisco G. Ríos Rincón. Secretaría Científica.

María Salud Rubio Lozano. Vinculación y cursos pre-congreso.

Armida Sánchez Escalante. Difusión y promoción.

María del Pilar Castañeda Serrano. Gestión de patrocinios.

PATROCINADORES

