

ORGANIZADO POR:



CONAFAB
CONSEJO NACIONAL DE FABRICANTES DE ALIMENTOS
BALANCEADOS Y DE LA NUTRICIÓN ANIMAL, S.C.



ENCUENTRO DE LABORATORIOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ANIMAL

**06 y 07
NOVIEMBRE**

Hotel Hacienda Jurica
• Querétaro •

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

PATROCINADO POR



NORTH AMERICAN RENDERERS ASSOCIATION

**LABORATORIO
EURONUTEC**



GAPELLI

BIOEASY

**JUEVES
06
NOVIEMBRE**

Horario

8:00 A 9:00 H	REGISTRO
9:00 A 9:10 H	Palabras de bienvenida Lic. Javier León Romero / CONAFAB
9:10 A 9:40 H	Presente y futuro de la industria de alimentos para animales Lic. Javier León Romero / CONAFAB
9:40 A 10:40 H	Trámite para el registro o autorización de productos para uso o consumo animal MVZ. Gerardo Cruz Galán / SENASICA
10:40 A 10:45 H	AJUSTE DE TIEMPO
10:45 A 11:10 H	Inocuidad regulada: Cómo acompañar a la industria de alimentos balanceados desde el análisis microbiológico IBT. Montserrat Mendoza Espinoza / LABORATORIO EURONUTEC
11:10 A 11:40 H	RECESO
11:40 A 12:25 H	Manteniendo la mejora continua de los procesos del sistema de gestión de la calidad en los laboratorios QFB. Martha Laura Domínguez Mier / BELCOL CAPACITACIÓN Y ASESORÍA
12:25 A 12:50 H	Conocimiento y experiencia, factores claves para el logro de objetivos QFB. Beatriz Beltrán Brauer / BELCOL CAPACITACIÓN Y ASESORÍA
12:50 A 13:35 H	Mantenimiento, calibración y calificación de los equipos del laboratorio I.Q. Emmanuel Cepeda Decanis / LABORATORIOS ALEC
13:35 A 14:00 H	Control inteligente de micotoxinas: decisiones que mejoran la rentabilidad I.A. Gerardo Molina / BIOEASY - GAPELLI
14:00 A 15:30 H	COMIDA

Programa sujeto a cambios sin previo aviso

PATROCINADO POR

Horario

**JUEVES
06
NOVIEMBRE**

15:30 A 16:15 H	Dictamen anual de calidad de SENASICA MVZ. Víctor Manuel Albores Torres / VED AGROALIMENTARIA
16:15 A 16:40 H	Tecnología NIR para trabajo en campo y granjas: usos, ventajas, aplicaciones Ing. Nohemí Pulido Cejudo / OMG INTERNATIONAL
16:40 A 17:10 H	RECESO
17:10 A 17:55 HO	Control de residuos tóxicos en los productos de origen animal para consumo humano Ing. Loyda Mata Zagal / CENAPA-SENASICA
20:00 A 23:00 H	CENA ESPECIAL

**VIERNES
07
NOVIEMBRE**

9:00 A 9:45 H	BPM's aplicadas para el uso de farmacéuticos en el alimento balanceado I.A. Mariana Olmos Martínez / PAFFA
9:45 A 10:30 H	Aseguramiento de la validez de los resultados en el laboratorio en base a la NMX-EC-17025-IMNC-2025 I.Q. Emmanuel Cepeda Decanis / LABORATORIOS ALEC
10:30 A 10:35 H	AJUSTE DE TIEMPO
10:35 A 11:20 H	Alimentos para mascotas: controles de calidad de sus ingredientes con el propósito de garantizar su inocuidad QFB. Cecilia Ortega Anaya / GRUPO NU-3
11:20 A 11:50 H	RECESO
11:50 A 12:35 H	Control de calidad en harinas de origen animal M.Sc. Julieta Sierra Díaz / NUSAAN

Programa sujeto a cambios sin previo aviso

PATROCINADO POR

VIERNES
07
NOVIEMBRE

12:35 A 13:20 H

13:20 H

La importancia de una vida de servicio

Ing. Ricardo Pichardo Hernández / **CONSULTOR Y CAPACITADOR
INDEPENDIENTE**

CLAUSURA



ENCUENTRO DE LABORATORIOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA ANIMAL

PATROCINADO POR