



Diplomado en gestión de inocuidad en la producción pecuaria, con certificación internacional de HACCP Alliance y Exemplar Global

Incluye:

- ✓ Memorias digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Certificado de la International HACCP Alliance con sello dorado
- ✓ Certificado internacional de auditor Líder expedido por Exemplar Global
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo

Horario: martes y jueves de 18:30 a 21:30 horas

Inicio de diplomado: enero y julio

Instructores: Con más de 15 años de experiencia en la gestión de sistemas de gestión de calidad e inocuidad en la producción pecuaria.

Objetivo general: Al finalizar el diplomado, el participante conocerá cómo desarrollar un sistema de gestión de inocuidad en el sector pecuario que garanticen productos inocuos y de calidad óptima, minimizando los riesgos de sanidad animal, conforme a los requisitos legales nacionales e internacionales, desarrollando competencias para su diseño, implementación, evaluación y mejora continua en unidades de producción pecuaria.

Dirigido a:

- Profesionales, técnicos y responsables de áreas relacionadas con la calidad, producción e inocuidad en unidades de producción pecuaria
- Médicos Veterinarios responsables en las unidades de producción
- Consultores, auditores y personal de organismos de certificación o regulación que requieran fortalecer sus conocimientos y competencias en la gestión y aseguramiento de la inocuidad en el sector pecuario

Duración: 120 horas

Inversión: \$48,599



Temario general

1. Introducción a la inocuidad de producción pecuaria

Duración: 8 horas

- Generalidades en la producción animal primaria
- Qué son las BPP
- Beneficios de su implementación
- Importancia de la calidad e inocuidad pecuaria
- Tipos de contaminantes en la cadena alimenticia
- Peligros físicos, químicos y biológicos
- Importancia del control de contaminantes
- Enfermedades transmitidas
- Conclusión de módulo

2. Legislación mexicana de sanidad animal

Duración: 16 horas

- Funciones
- Secretaría de agricultura
- SENASICA en la producción animal primaria
- Ley y Reglamento Federal de sanidad animal
- Protección a la sanidad animal
- Aplicación de las buenas prácticas pecuarias
- Bienestar de los animales
- Importación
- Tránsito internacional y exportación
- Campañas, cuarentenas y movilización
- Dispositivo nacional de emergencia de sanidad animal
- Recurso de operación
- Fondo de contingencia
- Trazabilidad
- Control de productos en establecimientos
- Control en actividades y servicios
- Evaluación de la conformidad, certificación y verificación
- Inspección
- Medidas de seguridad
- Servicio de seguridad zoonosanitaria
- Acuerdos y Normas Oficiales mexicanas
- Conclusión del módulo

3. Taller de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

Duración: 16 horas

- ¿Qué significa HACCP?
- Beneficios del sistema HACCP
- Los efectos del HACCP en el consumidor
- Enfoque de HACCP
- Gestión de prerrequisitos
- Etapas Previas de HACCP
- Formación del equipo HACCP
- Descripción del producto
- Agrupación de productos similares
- Determinación del uso previsto
- Diagrama de flujo
- Confirmación in situ del diagrama de flujo
- Principio 1: Realizar un análisis de peligros e identificar medidas de control
- Principio 2. Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC)
- Principio 3. Establecer límites críticos validados
- Principio 4. Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC
- Principio 5. Establecer medidas Correctivas
- Principio 6. Validar el Plan HACCP y establecer procedimientos de comprobación
- Principio 7. Establecer un Sistemas de registro y documentación
- Implementación y mantenimiento del Sistema HACCP
- Conclusión del módulo

4. HACCP avanzado

Duración: 8 horas

- Generalidades
- Monitoreo
- Verificación
- Validación
- Verificación y validación de programas de prerrequisitos
- Verificación de los Puntos críticos de control (PCC)
- Verificación del sistema HACCP
- Validación del Plan HACCP
- Requisitos regulatorios
- Conclusión del módulo

5. Food defense

Duración: 8 horas

- Introducción y generalidades
- Formación del equipo de food defense
- Medidas preventivas generales
- Actividades previas al análisis de vulnerabilidades
- Evaluación de vulnerabilidades
- Estrategias de mitigación específicas
- Componentes de gestión de las estrategias de mitigación y reanálisis del plan
- Componentes del plan de defensa de los alimentos
- Verificación del plan
- Conclusión del módulo

6. Fraude alimentario

Duración: 8 horas

- Introducción y generalidades
- Tipos de fraude alimentario
- Etapas para realizar el análisis de vulnerabilidades
- Oportunidades y motivaciones
- Evaluación de vulnerabilidades
- Modelo cuadrático simple y Números de Riesgos Prioritarios (NPR)
- Planes de mitigación para la prevención del fraude alimentario
- Verificación del plan
- Conclusión del módulo

7. Identificación, trazabilidad y gestión de crisis

Duración: 8 horas

- Introducción al módulo
- Identificación
- Trazabilidad del producto
- Programa de recall o retiro de producto
- Evaluación de la efectividad de los programas de trazabilidad y recall
- Protocolo para la gestión de crisis
- Conclusión del módulo

8. Bienestar animal en la producción pecuaria

Duración: 16 horas

- Introducción
- Consideraciones generales
- Comportamiento del manejo de los animales
- Producción primaria de animales domésticos
- Transporte
- Ferias
- Exposiciones
- Eventos con agrupamiento de animales
- Mataderos o plantas de sacrificio
- Conclusiones del módulo

9. Auditor líder en buenas prácticas pecuarias

Duración: 16 horas

- Objetivos de la auditoría
- Auditorías de primera, segunda y tercera parte
- Selección del criterio de auditoría: SGIAs (Código SQF, BRCGS, ISO 22000, FSSC 22000)
- Tipos de auditores
- Selección del equipo auditor
- Uso de expertos técnicos
- Principios de la auditoría
- Las etapas de la auditoría
- Tareas del auditor líder
- Estimación de días auditor
- Contenido de un plan de auditoría
- Planeación de auditorías con base en ISO 19011:2018
- Reunión de apertura
- Desarrollo de auditorías
- Hallazgos de auditoría y muestreo
- Reunión de cierre
- Reporte de auditoría
- Conclusión del módulo



MÓDULOS OPTATIVOS

A) Buenas prácticas pecuarias en la producción de leche bovina

Duración: 16 horas

- Introducción
- Ubicación
- Diseño
- Construcción de las instalaciones
- Alimentación del ganado lechero
- Control de la calidad e inocuidad del agua
- Ordeño del ganado bovino
- Sanidad del ganado lechero
- Manejo de los animales
- Manejo y eliminación de desechos
- Prevención y control de fauna nociva
- Bioseguridad
- Capacitación
- Salud e higiene del personal operativo
- Conclusión del módulo

B) Buenas prácticas pecuarias en la producción de carne de ganado bovino en confinamiento

Duración: 16 horas

- Introducción
- Ubicación
- Diseño
- Construcción de las instalaciones
- Control de la calidad e inocuidad del agua
- Manejo del ganado
- Sanidad del ganado
- Manejo y eliminación de residuos
- Prevención y control de fauna nociva
- Bioseguridad
- Capacitación
- Salud e higiene del personal operativo
- Programas adicionales en la engorda de ganado bovino
- Conclusión del módulo

C) Buenas prácticas pecuarias en la producción de huevo para plato

Duración: 16 horas

- Introducción
- Ubicación
- Diseño
- Construcción de las instalaciones
- Manejo en las unidades de producción
- Alimentación
- Control de la calidad e inocuidad del agua
- Programa sanitario
- Buen uso y manejo de fármacos
- Bioseguridad
- Prevención y control de fauna nociva
- Manejo y eliminación de desechos
- Bienestar animal
- Capacitación
- Salud e higiene del personal operativo
- Conclusión del módulo

D) Buenas prácticas pecuarias en la producción de pollo de engorda

Duración: 16 horas

- Introducción
- Ubicación
- Diseño
- Construcción de las instalaciones
- Manejo en las unidades de producción
- Alimentación
- Control de la calidad e inocuidad del agua
- Programa sanitario
- Buen uso y manejo de fármacos
- Bioseguridad
- Prevención y control de fauna nociva
- Manejo y eliminación de desechos
- Bienestar animal
- Capacitación, salud e higiene del personal operativo
- Conclusión del módulo



E) Buenas prácticas pecuarias en la producción de granjas porcícolas

Duración: 16 horas

- Introducción
- Introducción
- Ubicación
- Diseño
- Construcción de las instalaciones
- Manejo en las unidades de producción
- Alimentación
- Control de la calidad e inocuidad del agua
- Manejo de los cerdos durante el transporte y la movilización
- Saludo de los cerdos
- Manejo de los cerdos dentro de las granjas
- Manejo y eliminación de desechos
- Prevención y control de fauna nociva
- Bioseguridad
- Capacitación, salud e higiene del personal operativo
- Conclusión del módulo

Metodología: 50% teoría – 50% ejercicios y casos prácticos