

Guía

Inocuidad Alimentaria



BIENESTAR ANIMAL Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO



STPS
SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL



SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

STPS
SECRETARÍA DEL TRABAJO
Y PREVISIÓN SOCIAL



Los cursos, capacitaciones y certificaciones de Guía Inocuidad Alimentaria S.A. DE C.V. se encuentran avalados nacional e internacionalmente por distintas entidades de certificación y autoridades nacionales, lo que brinda a los participantes la oportunidad de obtener una capacitación de calidad con un enfoque 100% práctico, y válida ante autoridades sanitarias y organismo de certificación

¿OBJETIVO?

Que el asistente aprenda los principios e indicadores del bienestar animal para su implementación y valoración en los sistemas productivos de alimentos de origen pecuario mediante un enfoque ético, así como el impacto de en la calidad del producto.

Nuestra metodología de capacitación se basa principalmente en que el asistente aprenda y tome conciencia de la importancia que existe en la correcta implementación de los procedimientos aprendidos





TEMARIO

1. Marco normativo del Bienestar Animal

1.1. Directrices de la Organización Mundial de Sanidad Animal

1.2. Ley Federal de Sanidad Animal

1.3. Normativa Oficial Mexicana



2. Bienestar animal y calidad ética de los alimentos

2.1. Producción de carne bovina

2.2. Producción de leche bovina

2.3. Productos avícolas

2.4. Producción de carne porcina



3. Implicaciones económicas del Bienestar Animal

3.1. Factores económicos de impacto en el Bienestar Animal

3.2. Promoción del Bienestar Animal en la Unidad de Producción Pecuaria

3.3. Transferencia de Tecnología en la Unidad de Producción Pecuaria



4. Implementación de procedimientos y auditorias de Bienestar Animal

4.1. En la Unidad Primaria de Producción Pecuaria

4.2. Durante el transporte a la planta de procesamiento

4.3. A la reciba en la planta de procesamiento

4.4. Manejo previo a la matanza

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

- Manejadores de ganado
- Gerentes de producción
- Jefes de matanza
- Personal de operación
- Inspectores de inocuidad
- Productores primarios.
- Profesionistas independientes.
- Consultores o auditores externos.

OBTENDRÁS

- 16 horas de capacitación
- Constancia de participación
- Constancia de capacitación para empresas (DC3)
- Consultoría personalizada posterior (30 días) para la
- Formatos para procedimientos.

Algunas de nuestras CERTIFICACIONES Y ACREDITACIONES

