

**PROGRAMA PARA ACTUALIZACIÓN DE MÉDICOS  
VETERINARIOS ZOOTECNISTAS, RESPONSABLES  
AUTORIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS TIF EN TEMAS DE  
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, INOCUIDAD Y  
MARCO REGULATORIO**

<b>DÍA 1: 19 de abril del 2021</b>		
<b>HORAS</b>	<b>TEMAS/SUBTEMAS</b>	<b>HORARIO</b>
<b>15 minutos</b>	<b>Bienvenida e Inauguración</b>	13:00-13:15
<b>Total 3 horas</b>	<b>TEMA: NORMATIVIDAD</b> <b>Ponente: Dra. Laura O. Arvizu Tovar</b>	
1 hora	Introducción a la normatividad mexicana Art. 4° Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Ley Federal de Sanidad Animal (LFSA), Reglamento de la LFSA Ley General de Salud y Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Ley Federal de Procedimientos Administrativos	13:15 - 14:15
1 hora	Funciones, responsabilidades y ética de un MVZ en establecimientos para el sacrificio humanitario de especies animales autorizadas para el abasto público, o en donde se industrialicen, procesen o empaquen y refrigeren, productos animales para consumo humano.	14:15 - 15:15
<b>15 minutos</b>	<b>RECESO</b>	
	<b>Ponente: MVZ. MC. Patxi Machín Munguía Villavicencio</b>	
1 hora	Riesgos sanitarios regulados bajo normativa en rastros y plantas en donde se industrialicen, procesen o empaquen y refrigeren, productos animales para consumo humano.	15:30 - 16:30

<b>DÍA 2: 20 de abril de 2021</b>		
<b>HORAS</b>	<b>TEMAS/SUBTEMAS</b>	<b>HORARIO</b>
<b>5 minutos</b>	<b>Bienvenida</b>	
<b>Total 4:00 horas</b>	<b>TEMA: INSPECCIÓN SANITARIA</b> <b>Dra. Patricia Mora Medina</b>	
1 hora	Medidas básicas de prevención frente al Coronavirus (SARS-COV-2) para el sector alimentario	13:05 - 14:05
1 hora	Bienestar animal en la cadena alimenticia	14:05 - 15:05
<b>15 minutos</b>	<b>RECESO</b>	
	<b>Ponente: MVZ. MC. Patxi Machín Munguía Villavicencio</b>	
2 horas	Inspección post-mortem Control y manejo de productos no aptos para el consumo humano, restringidos y decomisados	15:20 – 17:20

**PROGRAMA PARA ACTUALIZACIÓN DE MÉDICOS  
VETERINARIOS ZOOTECNISTAS, RESPONSABLES  
AUTORIZADOS EN ESTABLECIMIENTOS TIF EN TEMAS DE  
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, INOCUIDAD Y  
MARCO REGULATORIO**

<b>DÍA 3: 21 de abril del 2021</b>		
<b>HORAS</b>	<b>TEMAS/SUBTEMAS</b>	<b>HORARIO</b>
<b>5 minutos</b>	<b>Bienvenida</b>	
<b>Total 3:30 horas</b>	<b>TEMA: ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) Dra. Patricia Mora Medina</b>	
2 hora	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	13:05 - 15:05
<b>15 minutos</b>	<b>RECESO</b>	
	<b>Ponente: MVZ. MC. Patxi Machín Munguía Villavicencio</b>	
1 hora	Envenenamientos por alimentos (carne roja, pollo y subproductos).	15:20 - 16:20
30 minutos	Generalidades de la Rastreabilidad (Trazabilidad)	16:20 - 16:50

<b>DÍA 4: 22 de abril del 2021</b>		
<b>HORAS</b>	<b>TEMAS/SUBTEMAS</b>	<b>HORARIO</b>
<b>5 minutos</b>	<b>Bienvenida</b>	
<b>Total 5:00 horas</b>	<b>TEMA: SISTEMAS DE REDUCCIÓN Y CONTROL DE PELIGROS Dra. Patricia Mora Medina</b>	
1:30 horas	Sistemas de Gestión y Aseguramiento de Calidad e Inocuidad Alimentaria	13:00 - 14:30
1 hora	Introducción al Sistema HACCP	14:30 - 15:30
<b>15 minutos</b>	<b>RECESO</b>	
	<b>Ponente: MVZ. MC. Patxi Machín Munguía Villavicencio</b>	
1:30 horas	Auditoría de conformidad al plan HACCP	15:45 - 17:15
1 hora	Programa para la Verificación Interna del Sistema HACCP en la planta	17:15 - 18:15

<b>DÍA 5: 23 de abril del 2021</b>		
<b>HORAS</b>	<b>TEMAS/SUBTEMAS</b>	<b>HORARIO</b>
<b>5 minutos</b>	<b>Bienvenida</b>	
<b>Total 3 horas</b>	<b>TEMA: DOCUMENTACIÓN Dra. Patricia Mora Medina</b>	
1 hora	Programas de Limpieza y desinfección	13:05 - 14:05
1 hora	Programas de Capacitación al personal	14:05 - 15:05
<b>15 minutos</b>	<b>RECESO</b>	
	<b>Ponente: MVZ. MC. Patxi Machín Munguía Villavicencio</b>	
1 hora	Documentación requerida por la autoridad sanitaria correspondiente	15:20 – 16:20