



La Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C. con el reconocimiento de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

**Convocan al
TALLER SOBRE DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE PLANES
HACCP**

| MODALIDAD EN LÍNEA |

1.- OBJETIVOS:

- Identificar las actividades involucradas en el desarrollo e implementación de planes HACCP.
- Practicar la metodología para desarrollar planes HACCP.

2.- DIRIGIDO A: Médicos Veterinarios Zootecnistas, Ingenieros Agrónomos, Ingenieros Agrónomos Zootecnistas, Biólogos o carreras afines con título y cédula profesional.

Curso en línea a través de Plataforma de videoconferencia.

El asistente podrá tomar el curso desde cualquier lugar que cuente con servicio de internet a través de módem por cable o inalámbrico, DSL u otra conexión mejor (5 Mbps o más); los participantes podrán asistir y participar en el curso desde sus respectivos hogares o lugares de trabajo).

3.- Informes: Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C., vía WhatsApp (55) 5264-7695 y al correo: fedmvzmx@federacionmvz.org

Realiza tu registro y envío de documentos para curso:

REGISTRO EN LÍNEA

4- REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Al momento de realizar tu registro deberás adjuntar los siguientes documentos, el registro se encuentra disponible en <https://www.federacionmvz.org/cursos> a partir de la publicación de la presente convocatoria y **hasta el 17 de mayo del 2021.**

Los documentos deberán ser adjuntados en **Formato PDF** por separado, utilizando la nomenclatura correspondiente, guion bajo y el nombre completo del solicitante en mayúsculas,

Ejemplo: archivo de la Cédula Profesional: CP_JUAN PÉREZ PÉREZ

DOCUMENTOS QUE DEBERÁ ENVIAR	NOMENCLATURA
1.- Cédula profesional (legible por ambos lados).	CP
2.- Identificación oficial (legible por ambos lados).	ID
3.- Comprobante de depósito o transferencia bancaria por Cuota de recuperación.	PC

5- PROGRAMACIÓN DEL CURSO

Una vez realizado el registro y recibida la documentación de los participantes, el Taller se impartirá a través de videoconferencia y se realizarán de manera programada en las siguientes fechas en un horario de 15:00 a 19:00 horas:

Sesión 1	Jueves 20 de mayo
Sesión 2	Viernes 21 de mayo
Sesión 3	Jueves 27 de mayo
Sesión 4	Viernes 28 de mayo
Sesión 5	Jueves 03 de junio
Sesión 6	Viernes 04 de junio



**CURSO ACREDITADO POR
 THE INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**



6- EMISIÓN DE CONSTANCIAS DEL CURSO

La emisión y entrega de constancias de capacitación a cada asistente, estará sujeta al cumplimiento de lo siguiente:

1. Asistir virtualmente en las 06 sesiones de Videoconferencia durante la totalidad del tiempo programado.
2. Atender las actividades programadas durante el Taller.

7- CUOTAS DE RECUPERACIÓN DEL CURSO

Para conocer la Cuota de Recuperación del curso comunicarse a los teléfonos (55) 5264-7695 / 7652 o al correo electrónico fedmvzmx@federacionmvz.org o ingresar a nuestro sitio web www.federacionmvz.org

8- TEMARIO

Durante las 06 sesiones del Taller se abordarán los siguientes temas:

- Introducción y definiciones.
- Buenas Prácticas de Manufactura.
- Revisión de imágenes.
- Procedimientos de Operación Estándares de Saneamiento.
- Introducción a HACCP. HACCP y pre-requisitos.
- Pasos previos al desarrollo de planes HACCP.
- Descripción del producto.
- Principio 1 de HACCP. Análisis de peligros.
- Principio 2 de HACCP. Determinación de PCC.
- Principio 3 de HACCP. Límites críticos.
- Principio 4 de HACCP. Procedimientos de monitoreo.
- Principio 5 de HACCP. Procedimientos de acciones correctivas.
- Principio 6 de HACCP. Actividades de verificación.
- Principio 7 de HACCP. Documentación y registro.
- Implementación y mantenimiento de HACCP. Regulaciones.
- Resumen y conclusiones del Curso.