



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

**18 AL 20 DE MAYO DEL 2022
CIUDAD DE MÉXICO**

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.

SEDE: Antigua Escuela de Medicina Veterinaria "San Jacinto".

DIRECCIÓN: Calzada México Tacuba 213. Col. Un hogar para nosotros. Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11330. (Entrada por calle José Parres 11), CDMX.

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**



**CURSO ACREDITADO POR
THE INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE**



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 15 de mayo del 2022**.

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

TALLER SOBRE DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE PLANES HACCP Programa

CAPACITADOR: MVZ. Jorge Francisco Trinidad Jaramillo

18 DE MAYO

HORA	ACTIVIDAD/ TEMAS
08:00 – 08:30	Registro de participantes.
08:30 – 09:00	Inauguración y presentaciones.
09:00 – 09:15	Presentación del programa y objetivos del curso.
09:15 – 09:45	Introducción y definiciones.
09:45 – 10:45	Buenas Prácticas de Manufactura.
10:45 – 11:00	RECESO
11:00 – 11:30	Ejercicio práctico #1. Revisión de imágenes.
11:30 – 12:45	POES.
12:45 – 14:00	Ejercicio práctico #2. POES.
14:00 – 15:30	COMIDA LIBRE
15:30 – 16:30	Presentación por equipos.
16:30 – 16:45	Resumen y conclusiones del día.



19 DE MAYO

HORA	ACTIVIDAD/ TEMAS
09:00 – 09:30	Introducción a HACCP. HACCP y pre-requisitos.
09:30 – 10:00	Pasos previos al desarrollo de planes HACCP.
10:00 – 10:30	Ejercicio práctico. Descripción del producto.
10:30 – 11:00	Presentación por equipos.
11:00 – 11:15	RECESO
11:15 – 11:30	Principio 1 de HACCP. Análisis de peligros.
11:30 – 14:00	Ejercicio práctico. Principio #1.
14:00 – 15:30	COMIDA LIBRE
15:30 – 16:15	Presentación por equipos.
16:15 – 16:45	Principio 2 de HACCP. Determinación de PCC.
16:45 – 17:15	Ejercicio práctico. Principio 2.
17:15 – 17:45	Presentación por equipos.
17:45 – 18:00	Conclusiones del día y cierre.

20 DE MAYO

HORA	ACTIVIDAD/ TEMAS
09:00 – 10:00	Principios 3 a 5 de HACCP.
10:00 – 10:30	Ejercicio práctico. Principios 3 a 5 de HACCP.
10:30 – 11:00	Presentación por equipos.
11:10 – 11:15	RECESO
11:15 – 12:15	Principio 6 de HACCP. Actividades de verificación.
12:15 – 12:45	Ejercicio práctico. Principio 6 de HACCP.
12:45 – 13:15	Presentación por equipos.
13:15 – 14:00	Principio 7 de HACCP. Documentación y registro.
14:00 – 15:30	COMIDA LIBRE
15:30 – 16:30	Ejercicio práctico. Principio 7 de HACCP.
16:30 – 17:00	Presentación por equipos.
17:00 – 17:30	Implementación y mantenimiento de HACCP. Regulaciones.
17:30 – 17:45	Resumen y conclusiones del Curso.
17:45 – 18:00	Evaluación del Curso.
18:00 – 18:15	Clausura y entrega de constancias.



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 a las 3 sesiones 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