



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AVENIDA DE  
MÉXICO

## FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

### DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

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



**Ponentes: Dra. Laura O. Arvizu Tovar y MVZ. MC. Jorge Francisco Monroy López**

DÍA MARTES 23 DE ABRIL DE 2019		
HORAS	TEMAS/SUBTEMAS	HORARIO
15 minutos	<b>REGISTRO DE ASISTENTES</b>	08:45 - 09:00
<b>Total 2:30 horas</b>	<b>TEMA: NORMATIVIDAD</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	09:00 - 10:00
30 minutos	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.	10:00 - 10:30
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.	10:30 - 11:30
<b>Total 3:00 horas</b>	<b>TEMA: INSPECCIÓN SANITARIA</b>	
1 hora	Bienestar animal en la cadena alimenticia	11:30 - 12:30
2 horas	Inspección post-mortem Control y manejo de productos no aptos para el consumo humano, restringidos y decomisados	12:30 - 14:30
	<b>RECESO PARA COMIDA</b>	14:30-15:30



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AVENIDA DE  
MÉXICO

## FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

### DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA Y SALUD PÚBLICA

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



HORAS	TEMAS/SUBTEMAS	HORARIO
<b>Total 3:30 horas</b>	<b>TEMA: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)</b>	
2 hora	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)	15:30 - 17:30
1 hora	Envenenamientos por alimentos (carnes rojas, pollo y subproductos).	17:30 - 18:30
30 minutos	Generalidades de la Rastreabilidad (Trazabilidad)	18:30 - 19:00

<b>DÍA MIÉRCOLES 24 DE ABRIL DE 2019</b>		
<b>Total 5:00 horas</b>	<b>TEMA: SISTEMAS DE REDUCCIÓN Y CONTROL DE PELIGROS</b>	
1:30 horas	Sistemas de Gestión y Aseguramiento de Calidad e Inocuidad Alimentaria	8:30 - 10:00
1 hora	Introducción al Sistema HACCP	10:00 - 11:00
1:30 horas	Auditoría de conformidad al plan HACCP	11:00 - 12:30
1 hora	Programa para la Verificación Interna del Sistema HACCP en la planta	12:30 - 13:30
<b>Total 3 horas</b>	<b>TEMA: DOCUMENTACIÓN</b>	
1 hora	Programas de Limpieza y desinfección	13:30 - 14:30
	<b>RECESO PARA COMIDA</b>	14:30 - 15:30
1 hora	Programas de Capacitación al personal	15:30 - 16:30
1 hora	Documentación requerida por la autoridad sanitaria correspondiente	16:30 - 17:30
<b>CIERRE DEL EVENTO</b>		

**En total 17 horas**