

México DF, a 28 de abril, 2010

CIRCULAR 001

MÉDICOS VETERINARIOS RESPONSABLES CENTROS DE CERTIFICACIÓN ZOOSANITARIA COORDINADOS POR EL OCETIF, AC

Estimados médicos veterinarios

Me complace invitarlos por única ocasión al ***Primer Diplomado en Procesamiento de Porcinos en Establecimientos TIF***, en el cual tendrán la oportunidad de actualizarse, aprender y reforzar sus conocimientos sobre sacrificio, proceso y funcionamiento de un establecimiento TIF especializado en porcinos; se anexa programa.

El evento se llevará a cabo en las instalaciones del Auditorio de Sanidad Vegetal de la DGI AAP los días viernes durante 11 semanas, a partir del 07 de mayo al 16 de julio de 2010. El costo de cada sesión es de \$500+IVA.

El cupo es limitado a 12 asistentes, aprovecha la oportunidad!

Informes e inscripciones:

Wendy Martínez,

Gerencia de Certificación de Establecimientos TIF, OCETIF, AC

Teléfono: 01 (55) 56592688 Ext 111 y 113

e-mail: wendym@ocetif.org

SUSANA ARELLANO CHAVÉZ
DIRECTORA GENERAL

DIPLOMADO EN PROCESAMIENTO DE PORCINOS EN ESTABLECIMIENTOS TIF

OBJETIVOS

El diplomado y rastro virtual de porcinos tiene como objetivo actualizar y generar capacitación integral a médicos veterinarios y profesionistas relacionados con la industria cárnica que laboran en plantas de sacrificio de cerdos, procesamiento y elaboración de productos cárnicos. Los asistentes conocerán el flujo de proceso de sacrificio de porcinos, así como los mínimos requerimientos con los que debe cumplir un establecimiento con certificación TIF, incluyendo aspectos del sistema HACCP e ISO 22000.

PLAN DE ESTUDIOS

SESIÓN	MÓDULO	FECHA
1	Apertura del diplomado presentación del programa y de los asistentes. Módulo 1. Introducción al sistema TIF	07 de mayo, 2010
2	Módulo 2. Proceso de sacrificio de cerdos e Inspección. Rastro virtual	14 de mayo, 2010
3		21 de mayo, 2010
4	Módulo 3. Buenas Prácticas de Manufactura	28 de mayo, 2010
5	Módulo 4. Microbiología de la carne y Residuos Tóxicos	04 de junio, 2010
6	Módulo 5. Empaque y etiquetado	11 de junio, 2010
7	Módulo 6. Flujo de personal y producto	18 de junio, 2010
8	Módulo 7. Calidad de la carne de cerdo	25 de junio, 2010
9	Módulo 8. Sólidos y aguas residuales del proceso de sacrificio de porcinos	02 de julio, 2010
10	Módulo 9. Breve introducción al sistema HACCP e ISO	09 de julio, 2010
11	Visita a rastro Evaluación y clausura	16 de julio, 2010

Requisitos para obtención de Constancia de asistencia:

Aprobar todos los módulos con una calificación mínima de 80/100
80% asistencia