



# INOCUIDAD DE LA CARNE



Titulación

MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA

DIPLOMADO  
EN LÍNEA

## OBJETIVO

El participante interpretará la normatividad vigente y obtendrá la habilidad para tomar decisiones en el control sanitario de la carne, con la finalidad de evitar la presentación de enfermedades y de esta manera cumplir con la protección de la Salud Pública.

## DIRIGIDO A

Profesionistas en Medicina Veterinaria y Zootecnia, Ingeniería en Alimentos, Químicos en Alimentos y personal que prestan sus servicios en rastros municipales, en establecimientos TIF de sacrificio y de procesamiento de los productos cárnicos.

## DURACIÓN

240 horas


## CONTENIDO TEMÁTICO

### Módulo I. Marco regulatorio y microbiología de los alimentos

- 1.1 Normatividad sanitaria aplicable en México (SAGARPA-SSA)
- 1.2 Código de Regulaciones Federales de los Estados Unidos (CFR 9 FSIS-USDA)
- 1.3 Lineamientos de la FDA
- 1.4 Normas del *Codex Alimentarius*
- 1.5 Normas de la Unión Europea
- 1.6 HACCP, requerimientos regulatorios básicos
- 1.7 Microbiología de la carne desde el punto de vista de la inocuidad
- 1.8 Enfermedades transmitidas por la carne en México
- 1.9 Enfermedades animales y enfermedades exóticas de notificación
- 1.10 Zoonosis

### Módulo II. Instalaciones y equipo en establecimientos de sacrificio de animales y proceso de productos cárnicos. Bienestar animal

- 2.1 Instalaciones y equipo de un rastro de sacrificio
- 2.2 Instalaciones y equipo de plantas de deshuesado
- 2.3 Instalaciones y equipo en establecimientos procesadores de embutidos
- 2.4 Instalaciones y equipo en frigoríficos y almacenes
- 2.5 Flujos de operación
- 2.6 Buenas prácticas de manufactura
- 2.7 Bienestar animal en el transporte
- 2.8 Bienestar animal en los corrales
- 2.9 Sacrificio humanitario
- 2.10 Bienestar animal y la calidad sanitaria de la carne
- 2.11 Buenas prácticas pecuarias en centros de crianza y engorda de animales para el consumo humano



### **Módulo III. Sacrificio e inspección sanitaria de las diferentes especies animales de abasto. Procedimientos de inspección postmortem**

- 3.1** Causas de aseguramiento, rechazo y destrucción de la carne en rastro
- 3.2** Guía para determinar el destino final de la carne
- 3.3** El sistema linfático en los bovinos
- 3.4** Criterios generales a la inspección antemortem
- 3.5** Criterios generales a la inspección postmortem: cabezas, vísceras y canales
- 3.6** Proceso sanitario de la carne de bovinos
- 3.7** Proceso sanitario de la carne de porcinos
- 3.8** Proceso sanitario de la carne de becerros, ovinos y caprinos
- 3.9** Proceso sanitario de la carne de equinos
- 3.10** Proceso sanitario de la carne de pollo
- 3.11** Proceso sanitario de la carne de pavo
- 3.12** Proceso sanitario de la carne de lepóridos
- 3.13** Proceso sanitario de la carne de avestruces
- 3.14** Clasificación de enfermedades en la carne a la inspección sanitaria
- 3.15** Proceso sanitario de especies animales alternativas de abasto: venados, ranas, cocodrilos,

bisontes, búfalo de agua, codornices, patos, gansos y camélidos

### **Módulo IV. El sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y procedimientos operativos estándares de sanitización (POES)**

- 4.1** Introducción al HACCP
- 4.2** Programa de prerrequisitos
- 4.3** Tareas iniciales para el desarrollo de un Plan HACCP
- 4.4** HACCP Categorías del procesamiento
- 4.5** Diagramas de flujo de productos procesados
- 4.6** POES (Superficies de contacto y no contacto)
- 4.7** Organización y manejo de un Programa HACCP
- 4.8** Peligros biológicos, físicos y químicos
- 4.9** Límites críticos y monitoreo de los PCC
- 4.10** Verificación y acciones correctivas

### **Módulo V. Sistema de información SIS en establecimientos TIF**

- 5.1** Su implementación en las plantas TIF; Incumplimientos

- 5.2** Trazabilidad, refrigeración y congelación de la carne
- 5.3** Reducción de patógenos/programas de muestreo. Residuos tóxicos
- 5.4** Certificación de establecimientos para programas de exportación
- 5.5** Aditivos e ingredientes restringidos en embutidos
- 5.6** Etiquetado de la carne y productos cárnicos
- 5.7** Recuperación de productos (*Recall*)
- 5.8** Medidas de seguridad para la protección alimentaria (*Food Defense*)
- 5.9** Importaciones-exportaciones

## RESPONSABLE ACADÉMICO

M. en C. Ismael Escutia Sánchez


## REQUISITOS

- Llenar formato de registro
- Constancia de estudios o título
- Carta motivos
- CV con fotografía
- Pago

## INVERSIÓN

Pago único	Pago diferido
\$20,670.00	\$22,970.00

Módulo	Horas	Parcialidades
1	48	\$4,594.00
2	48	\$4,594.00
3	48	\$4,594.00
4	48	\$4,594.00
5	48	\$4,594.00
total	240	\$22,970.00

 Solicita la ficha de depósito para concretar el pago. Lo puedes realizar desde BBVA en ventanillas, practicajas o la APP (pago de servicios).

