



PROSESICA, S.C.

Proveedores de servicios especializados en sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria



## CARTA DESCRIPTIVA

NOMBRE DEL CURSO:		COSTO
<b>Buenas Prácticas Pecuarias en Bovino Carne</b>		----
POBLACIÓN META		NOMBRE DEL INSTRUCTOR:
Estudiantes, profesionistas, médicos veterinarios, ingenieros zootecnistas y todos los interesados en reconocer los aspectos relacionados con las Buenas Practicas Pecuarias en la producción de Carne de Bovino.		<i>Experto Prosesica</i>
		ADMINISTRADORES DEL CURSO.
		PROSESICA SC &
ESPECIFICACIONES.		DURACIÓN
El participante deberá tener conocimientos básicos de producción pecuaria.		40 hrs
DURACIÓN DEL CURSO		
40 Horas		
LUGAR		NÚMERO DE PARTICIPANTES
Modalidad en línea. Página web : <a href="https://cap.sicaonline.mx/">https://cap.sicaonline.mx/</a>		MÍNIMO: 10 MÁXIMO: 50
OBJETIVO GENERAL DEL CURSO EN LÍNEA		
Al finalizar el curso el participante Identificarán los riesgos de contaminación que se generan en la Producción Primaria, implementando Buenas Prácticas Pecuarias que aseguren la inocuidad y calidad de la carne de bovino para consumo Humano.		



PROSESICA, S.C.

Proveedores de servicios especializados en sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria



## CONTENIDO TEMÁTICO

### FASE 1. ASPECTOS GENERALES DE LAS ESPECIES PECUARIAS

- Tema 1.** Marco regulatorio en las especies pecuarias.
- Tema 2.** Generalidades de los manuales de producción pecuaria.
- Tema 3.** Concepto de buenas prácticas.
- Tema 4.** Aspectos a considerar en las UPP

### FASE 2. MANUALES DE PRODUCCIÓN PECUARIA.

1. Aspectos generales de BPP
2. Ubicación y diseño de instalaciones
3. Bienestar animal
4. Medicina preventiva
5. Identificación
6. Limpieza: procedimientos estandarizados de sanitización (POES)
7. Programa integral de control de plagas
8. Salud e higiene de los empleados
9. Bioseguridad
10. Transporte
11. Trazabilidad
12. Proveedor confiable: libre de clenbuterol
13. Registros
14. Carpeta de auditoría

## HERRAMIENTAS DISPONIBLES

Especificaciones.

El curso está desarrollado en una plataforma amena y de fácil uso, el acceso al curso es exclusivo para el alumno el cual se le asigna un usuario y clave, las herramientas con las cuales podrá contar el alumno son:

- Presentaciones interactivas con diálogos de los expertos;
- Presentaciones en PDF;
- Evaluaciones en línea;
- Ejercicios;
- Mensajería web.
- Chat;
- Enlaces de Interés;
- Glosarios;
- Calendario de actividades en plataforma;
- Notificaciones.



PROSESICA, S.C.

Proveedores de servicios especializados en sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria



El usuario recibirá por correo electrónico un manual de navegación el cual le guiará de una forma sencilla para utilizar las herramientas disponibles.

El material didáctico estará disponible para su consulta de tiempo completo las 24 horas durante la duración del curso.

En este curso se programarán chat y videoconferencias los cuales se establecen en el calendario de actividades, dicha actividad se grabará y estará disponible en la plataforma para que usted las pueda repasar durante el curso.

Nota: Considere que debe ingresar a las presentaciones en línea ya que el sistema registra su actividad; las presentaciones que podrá bajar en formato PDF, solo son habilitadas como un apoyo para el entendimiento del curso.

El sistema creará una bitácora de actividades del alumno en la plataforma y podrán ser utilizadas para calificar a los alumnos en caso de ser necesario.

#### DATOS PARA REALIZAR EL PAGO DE LAS ETAPAS.

El pago debe abonarse a nombre de PROSESICA, S.C, en el banco BBVA Bancomer, S.A, cuenta No. 0188198594 y/o Clabe Interbancaria 012180001881985947, al realizar su pago debe enviar a oficinas de PROSESICA por correo electrónico, copia del comprobante de depósito realizado, al correo [inocuidad.prosesica@gmail.com](mailto:inocuidad.prosesica@gmail.com), debe colocar el nombre del alumno en el correo para identificar el pago y en caso de requerir factura se solicita envíe los datos de facturación en el mismo correo.