



PROSESICA, S.C.

Proveedores de servicios especializados en sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria

## Carta Descriptiva

NOMBRE DEL CURSO:		COSTO	
Bioseguridad en Unidades de Producción Pecuaria		----	
POBLACIÓN META		NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	
Estudiantes, profesionistas, médicos veterinarios, ingenieros zootecnistas y todos los interesados en reconocer los aspectos relacionados con la bioseguridad.		<b>EXPERTO PROSESICA</b>	
		<b>ADMINISTRADORES DEL CURSO.</b>	
		PROSESICA SC & SICAONLINE.	
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>		<b>MÍNIMO:</b> 10	<b>MÁXIMO:</b> 50
OBJETIVO GENERAL DEL CURSO EN LÍNEA			
Al terminar el curso el participante reconocerá lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"><li>• Los antecedentes de la Bioseguridad</li><li>• La definición teórica y operativa de la Bioseguridad.</li><li>• Los usos y los tipos de Bioseguridad.</li><li>• El marco conceptual regulatorio de la Bioseguridad</li><li>• Las especificaciones de aplicación en los animales, la infraestructura y el manejo.</li></ul>			



## PROSESICA, S.C.

Proveedores de servicios especializados en sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria

### CONTENIDO TEMÁTICO

#### **I. Generalidades de la Bioseguridad**

- a. Que es la bioseguridad
- b. Para qué sirve la bioseguridad
- c. Tipos de bioseguridad

#### **II. Normatividad**

- a. Marco regulatorio internacional.
- b. Marco regulatorio nacional.
- c. Marco conceptual.

#### **III. Medidas de bioseguridad para reducción de riesgos.**

- a. Medicina Preventiva
- b. Saneamiento básico
- c. Trazabilidad
- d. Bienestar Animal

#### **IV. Bioseguridad y atención veterinaria**

#### **V. Costos y beneficios**

#### **VI. Directivas de bioseguridad a tener en cuenta**

### BOVINOS

#### **VII. Introducción.**

#### **VIII. Objetivos de la Producción Bovina**

- a. Producción de Leche
- b. Producción de Pie de Cría
- c. Sistema Vaca/becerro
- d. Engorda
- e. Doble propósito

#### **IX. Definición de bioseguridad**

- a. Tipos de Bioseguridad

#### **X. Identificación de riesgos en la producción bovina**

- a. Producción de Leche
- b. Producción de Pie de Cría
- c. Sistema Vaca/becerro
- d. Engorda
- e. Doble propósito

#### **XI. Instalaciones**

#### **XII. Procesos**

#### **XIII. Animales**

### AVES

#### **XIV. Animales**

- a. Requisitos de manejo
- b. Requisitos para la movilización de animales finalizados

#### **XV. Infraestructura y equipamiento**



## PROSESICA, S.C.

Proveedores de servicios especializados en sanidad, inocuidad y calidad agroalimentaria

- a. Física (cercos, arcos, bardas, mallas, etc.)
- b. Química en vados, arcos y tapetes
- c. Biológica (cebos, vacunación, perros y gatos)

### XVI. Procesos de manejo

- a. Sanitización, para vehículos, personal, utensilios y equipo.
- b. Alimentación
- c. Medicina preventiva
- d. Vacunación
- e. Desparasitación.

## PORCINOS

### XVII. Animales

- a. Requisitos de manejo
- b. Requisitos para la movilización de animales finalizados

### XVIII. Infraestructura y equipamiento

- a. Física (cercos, arcos, bardas, mallas, etc.)
- b. Química en vados, arcos y tapetes
- c. Biológica (cebos, vacunación, perros y gatos)

### XIX. Procesos de manejo

- a. Sanitización, para vehículos, personal, utensilios y equipo.
- b. Alimentación
- c. Medicina preventiva
- d. Vacunación
- e. Desparasitación.

## 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.