



MCG de México

Curso de Buenas prácticas pecuarias en la producción de huevo para plato, registrado ante STPS.

Incluye material del participante, bolígrafo, reconocimiento con valor curricular, y formato DC-3 para los participantes que aprueben el curso.

Duración: 16 horas

Requisito del participante: Conocimiento de los procesos de obtención huevo para plato.

Objetivo: Al finalizar el curso, el participante conocerá las buenas prácticas pecuarias, aplicables a la producción de huevo para plato, en base a la normatividad nacional (SAGARPA/SENASICA) e internacional (FAO/OIE).

Dirigido a:

- Personal operativo de núcleos, granjas y naves avícolas de huevo para plato
- Profesionales del área pecuaria
- Médicos veterinarios

Instructor: Médico veterinario, con posgrado y más de 15 años de experiencia en inocuidad de los alimentos.

Temario general:

1. Introducción a las buenas prácticas pecuarias en las unidades de producción animal.

- Tipos de contaminantes que ingresan en la cadena alimenticia desde la producción primaria
- Importancia del control de contaminantes

2. Consideraciones generales en la ubicación, diseño y construcción.

- Requisitos en la localización de los establecimientos
- Delimitación de instalaciones básicas y especiales
- Especificaciones de construcción y equipamiento

3. Bioseguridad

- Ingreso de animales nuevos
- Ingreso de visitantes y vehículos
- Entrada y salida del personal

4. Buenas prácticas en la alimentación.



MCG de México

- Materias primas, ingredientes y concentrados en la alimentación animal
- Requisitos en el agua de consumo animal
- Almacenes y su manejo
- Prevención de contaminaciones cruzadas

5. Buenas prácticas en el manejo de las aves.

- Movilización, embarque y desembarque
- Practicas y recomendaciones en las aves de postura
- Bienestar animal

6. Sanidad de la unidad pecuaria.

- Buenas prácticas en el manejo de productos veterinarios
- La figura del médico veterinario
- Enfermedades de las aves y enfermedades de reporte obligatorio
- Antibióticos y desparasitantes
- Procedimientos estándares de limpieza y saneamiento (POES)
- Control de fauna nociva

7. Control y eliminación de desechos.

- Eliminación de aves muertas y despojos
- Manejo de desechos veterinarios
- Desechos generales
- Manejo de excretas (gallinaza)

8. Capacitación del personal operativo.

- Salud e higiene del personal
- Reglamento interno de trabajo

9. Soporte documental.

- Trazabilidad
- Requisitos de la autoridad
- Elaboración de programas y procedimientos para cumplimiento de verificaciones
- Elaboración de registros e indicadores de cumplimiento

10. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40 % ejercicios y casos prácticos