



Curso Operación y certificación de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF)

Descripción del curso

Introducción:

PENDIENTE

Objetivos:

El participante conocerá los requisitos para la operación y certificación de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF) y la forma de implementarlos en forma eficaz.

Dirigido a:

Jefes y Gerentes de establecimientos TIF, personal del área de control de calidad, producción y almacenes, médicos Veterinarios.

Instructor: Médico veterinario con más de 15 años de experiencia en establecimientos TIF.

16h
De duración

Metodología: 70% teoría – 30% ejercicios y casos prácticos

Temario general

1. Introducción al sistema Tipo Inspección Federal (TIF)

- Objetivos de la certificación
- Normatividad de cumplimiento
- Ventajas del sistema TIF

2. Documentos normativos para la obtención de la certificación TIF

- Planos arquitectónicos (general, instalaciones eléctricas, ubicación de equipos, etc.)
- Especificaciones de construcción
- Programa de control de calidad
- Programas operativos estándar de saneamiento (productos químicos autorizados y fichas técnicas)
- Proyecto de etiquetas y material de empaque
- Programa de control de plagas

3. Diseño y construcción de un establecimiento TIF

- Localización y servicios sanitarios
- Materiales y especificaciones de construcción, equipos y utensilios
- Iluminación, ventilación y áreas frías
- Áreas de procesamiento y flujos
- Oficina del médico veterinario
- Especificaciones por especie animal

4. Mantenimiento de la certificación TIF

- Programa de supervisiones estatales
- Programa de verificaciones anuales
- El MVO, MVA OIRSA, MVRATIF. Sus figuras y sus obligaciones
- Formas SIS y ND, seguimiento de supervisiones

5. Operación de establecimientos TIF

- Requisitos de procedencia de la Materia Prima cárnica (documental y física)
- Requisitos de embarque y desembarque
- Control de salud de operarios
- Requisitos de ingreso de personal operativo
- Manejo higiénico del proceso
- Prevención de contaminaciones cruzadas
- Monitoreo de temperaturas y ventilación
- Validación de etiquetas
- Sistemas de potabilidad del agua
- Alérgenos
- Destino de productos no conformes (contrato planta de rendimiento, decomisos y F14)
- Control de plagas
- Retiro de productos
- Programa microbiológico
- Aditivos restringidos
- Programa de mantenimiento
- Programa de calibración
- Monitoreo de Bienestar animal
- Revisión de HACCP

6. POES en establecimientos TIF

- Diseño de documento eje
- Estructura de la verificación y metodología
- Monitoreo, liberación de áreas y acciones correctivas

7. Trazabilidad en establecimientos TIF

- Avisos de movilización TIF
- Formato de contingencias

8. Requisitos adicionales para establecimientos TIF de exportación

- Programa de reducción de patógenos
- Monitoreo de residuos tóxicos

9. Conclusiones