



Requiere contratar los servicios profesionales para:

Actualización del curso de capacitación para capacitadores y auditores en Buenas Prácticas Pecuarias (BPP), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Asistencia técnica por concurso de mérito ref.12/22

PERFIL DE LA EMPRESA CONSULTORA O CONSULTOR INDIVIDUAL

Veterinario, Zootecnista, Ingeniero Agrónomo o Tecnólogo en alimentos con experiencia acreditada en producción, transporte y proceso de cárnicos y experiencia en capacitación.

OBJETIVO GENERAL

Actualizar el curso virtual de BPP, BPM y HACCP alojado en el Aula Virtual del OIRSA, considerando la capacitación para capacitadores y auditores en BPP, BPM y HACCP durante la producción, transporte, en mataderos o rastros y plantas de empaque de carne y subproductos de carne de ganado bovino, porcino y aviar.

SE OFRECE

La contratación es por honorarios profesionales por el período indicado por el consultor o empresa consultora, conforme a los productos y cronograma de trabajo.

FORMA DE APLICAR

La empresa o personal natural debe presentar una propuesta técnica-económica, que evidencia la experiencia y conocimiento en el tema, y debe estar expresada en dólares de los Estados Unidos de América.

Las propuestas deben ser enviadas al correo contrataciones@oirsa.org indicando en el asunto: **“Asistencia por CM 12/2022 Actualización Curso BPP-BPM y HACCP”**, recibándose aplicaciones hasta el jueves, 23 de junio de 2022.

Para consultas y aclaraciones escribir a los correos: Imarroquin@oirsa.org; y rperalta@oirsa.org



ORGANISMO INTERNACIONAL
REGIONAL DE SANIDAD
AGROPECUARIA

TERMINOS DE REFERENCIA

CURSO DE CAPACITACIÓN PARA CAPACITADORES Y AUDITORES EN BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS (BPP), BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) - PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969/2020

1. DIRIGIDO A:

Oficiales de los gobiernos responsables de la inocuidad, Servicios Veterinarios Oficiales (SVO), empresas productoras y/o procesadoras de carne de bovino, porcino y aves, profesores de Escuelas o Facultades agropecuarias y Facultades de veterinaria.

2. PERFIL DEL CANDIDATO:

Veterinario, Zootecnista, Ingeniero Agrónomo o Tecnólogo en alimentos con experiencia acreditada en producción, transporte y proceso de cárnicos y experiencia en capacitación.

3. OBJETIVOS DE LA CONSULTORÍA

3.1 *Objetivo general*

- Actualizar el curso virtual de BPP, BPM y HACCP alojado en el Aula Virtual del OIRSA, considerando la capacitación para capacitadores y auditores en BPP, BPM y HACCP durante la producción, transporte, en mataderos o rastros y plantas de empaque de carne y subproductos de carne de ganado bovino, porcino y aviar.

3.2 *Objetivos específicos*

1. Actualizar las herramientas virtuales para preparar capacitadores en BPP y BPM y Sistema HACCP considerando la retroalimentación del curso virtual desarrollado en su última edición.

2. Actualizar las experiencias de al menos 3 países de la región OIRSA, que han implementado exitosamente programas de certificación y reconocimiento de fincas y mataderos, considerando la retroalimentación del curso virtual desarrollado en su última edición.
3. Enfatizar la importancia de la certificación para la inocuidad y competitividad de los productores pecuarios, considerando la retroalimentación del curso virtual desarrollado en su última edición.
4. Actualizar el contenido del curso disponible en el campus virtual, considerando la retroalimentación del curso virtual desarrollado en su última edición.

4. PROGRAMA

4.1 MODULO 1: BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS

a) Aspectos generales de las BPP

- Importancia, beneficios
- Lineamientos de la OIE, normas del Codex Alimentarius.

b) Las Buenas Prácticas pecuarias

- Gestión general de la explotación
- Normas internacionales, regionales y nacionales - Registros
- Identificación de los animales
- Higiene y prevención de enfermedades
- Formación
- Gestión zoonosológica
- Gestión de peligros biológicos
- Gestión de peligros físicos
- Medicamentos veterinarios y productos biológicos
- Alimentación de los animales
- Medioambiente e infraestructura
- Manipulación de los animales y de los productos
- Transporte
- Bienestar animal

c) Las BPP específicas en bovinos, porcinos y aves.

d) Importancia de la certificación

e) Experiencias exitosas en al menos 5 países (2 región OIRSA, 3 LATAM)

4.2 MODULO 2: BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE O MANUFACTURA

a) Aspectos generales de las BPM

- Importancia, beneficios
- Normas del Codex Alimentarius
- Reglamentación Técnica Centroamericana
- Normas nacionales

b) Las Buenas Prácticas de Manufactura

- Construcción de establecimientos
- Ubicación y alrededores de los establecimientos
- Establecimientos
- Equipos, recipientes y utensilios

Servicios:

- Abastecimiento de agua
- Calidad y uso del agua
- Calidad y uso del hielo y vapor
- Desagüe y eliminación de residuos
- Instalaciones para la limpieza
- Servicios de higiene y aseo para el personal
- Servicio higiénico previo al ingreso a las áreas de proceso
- Lavamanos, recipientes de desinfección y esterilizadores en las áreas de proceso - Calidad del aire y ventilación
- Iluminación
- Instalaciones eléctricas
- Instalaciones de almacenamiento - Otros servicios

Control de operaciones:

- Control de las materias primos
- Condiciones higiénicas en las operaciones de proceso
- Envasado
- Programa de calibración
- Documentación y registros
- Procedimientos para retiro de alimentos

Mantenimiento y saneamiento:

- Programa de mantenimiento
- Programa de Limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos

- Eficacia de la vigilancia del saneamiento
 - Higiene personal
 - Transporte
 - Información sobre los productos
 - Capacitación

c) Las BPM específicas en bovinos, porcinos y aves.

d) Importancia de la certificación

e) Experiencias exitosas en algunos países

4.3 MODULO 3: ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

1. Desarrollar módulo según lo establecido en PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969/2020.
 2. Principios del Sistema HACCP.
 3. Aplicación de los principios HACCP, de acuerdo a PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969/2020.
 4. Importancia de la certificación
 5. Experiencias exitosas en bovinos, porcinos y aves de tres (3) países de LATAM.
 6. Incluir casos prácticos de la aplicación de HACCP, incluyendo establecimiento de PCC, LC.
- 5. Cargado a presupuesto APR Inocuidad de los Alimentos:** Producto: 3.5.2.14.12.1 Un curso de BPP, BPM Y HACCP actualizado (CODEX 2020) impartido. Actividad: 3.5.2.14.12.1.3. Desarrollar el curso.
- 6. Fecha de inicio:** 15 agosto 2022.
- 7. Duración del diplomado:** incluirlo en la propuesta técnico – económica, considerando a partir de la fecha de inicio descrita y el desarrollo de los contenidos, el tiempo de duración total del curso.

Vo bo. _____

Msc. Efraín Medina Guerra

Director Ejecutivo OIRSA

