



**SISTEMA PRODUCTO ORGANICO DEL ESTADO DE
CHIHUAHUA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRICOLAS Y FORESTALES DE LA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE CHIHUAHUA.**

PROGRAMA

PARTE I. INSPECCIÓN DE FINCAS ORGÁNICAS

LUNES

Inicia	Tiem po	Tema
07:30	01:30	Registro.
09:00	00:15	Apertura del curso y bienvenida.
09:15	00:15	Presentación de los participantes.
09:30	00:30	Introducción al Curso
10:00	00:45	El proceso de certificación de productos orgánicos.
10:45	00:15	Refrigerio y Café
11:00	01:30	Normas de producción orgánica. Introducción a las normas de NOP (USDA); EU y LPO México
12:30	00:45	Responsabilidades del inspector. Descripción del rol, Código de ética, preparación del inspector, confidencialidad, conflicto de interés y capacitación.
13:15	01:30	Comida
14:30	01:00	Práctica en el manejo de las normas orgánicas
15:30	00:15	Refrigerio y Café
15:45	01:20	Cómo hacer una inspección en una finca orgánica.
16:05	00:40	Identificación de PCOs y Evaluación de riesgo.
16:50	0:45	Toma de Muestras de agua y suelo
18:35	00:40	Detectando y manejando casos de incumplimiento grave.

20:00		Cena
MARTES		
7:00	1:00	Desayuno
8:00	01:30	Auditoría de registros y rastreabilidad (trazabilidad) en finca y práctica con documentos de auditoría- Ejercicio.
9:30	01:15	Inspección de grupos de pequeños productores

Inicia	Tiempo	Tema
10:45	00:15	Café.
11:00	2:00	Inspección de grupos de pequeños productores.
13:00	01:30	Comida
14:30	01:00	Inspección de ganadería orgánica
15:30	01:00	Inspección de Rubros Especiales: Miel orgánica
16:30	00:45	Certificación participativa
17:15	00:15	Café
17:30	1:30	El informe de inspección. Descripción del contenido y su redacción. Limitaciones y problemas comunes en la escritura de informes. Llenado de formularios. Entrevista de salida, Cierre de una inspección.
19:00	01:00	Revisión de información de insumos para sistemas de producción orgánicos y análisis de su aceptabilidad en la producción.
20:00	00:45	Preguntas y respuestas *Formar equipos
20:45		Cena.
MIERCOLES		
7:00	1:00	Desayuno
8:00		Salida a campo
9:00	3:00	Visita a una finca para práctica de inspección.
12:00	0:30	Reunión por equipos
12:30	1:30	Comida
14:00		Regreso
14:30	00:30	Discusión de la práctica y comentarios finales.
15:00	3:00	Elaboración de reporte de inspección

Inicia	Tiempo	Tema
---------------	---------------	-------------

18:00	1:0	Presentación e información de organismos de certificación invitados
19:00		Cena

PARTE II. PLANTAS SIMPLES DE PROCESAMIENTO ORGÁNICO

JUEVES		
7:00	1:00	Desayuno.
8:00	0:45	Introducción a la certificación de procesos: tipos de proceso
8:45	00:45	Estándares de procesamiento
9:30	00:15	Café y refrigerio
9:45	00:45	Agentes de limpieza.
10:30	00:45	Manejo de plagas en las instalaciones de la planta de procesamiento de alimentos: estrategias. Normas SAGARPA, NOP y EU
11:15	1:00	Ejercicio de situaciones, normas NOP y LPO México, para el procesamiento de alimentos orgánicos, discusión en grupos.
12:15	01:30	Comida
13:45	1:00	HACCP: Análisis de Riesgos y Puntos de Control Orgánicos.
14:45	1:00	Auditoría de registros en una planta de proceso.
15:45	00:15	Café
16:00	01:30	Balance de entradas y salidas, factores de conversión, masas y rastreabilidad en una muestra: PRACTICA.
17:30	1:00	Cómo hacer una inspección en una planta de proceso
18:30	00:45	Cómo elaborar el reporte de inspección de proceso
19:15	00:30	Preparación para la visita a la planta de proceso: aspectos prácticos.
20:00		Cena.

VIERNES		
Inicia	Tiempo	Tema
7:00	1:00	Desayuno.
8:00	4:00	Visita a planta de proceso
12:15	1:45	Comida
14:30	1:00	Normas para etiquetado de productos orgánicos NOP y SAGARPA
15:30	0:15	Café

15:45	17:30	Evaluación general del curso
17:30	1:00	Presentación del Sistema de Control Nacional (SENASICA)
18:30	1:00	Entrega de Constancias de participación y clausura.

Formas de pago:

Deposito en efectivo a la cuenta 0141499505

Para transferencia a la cuenta 0121500014149950

Banco Bancomer.