

## **TERMINOS DE REFERENCIA (TDR)**

### **Contratación de Consultor para la creación del Curso Virtual: Inspección Antemortem y Postmortem en Bovinos.**

#### **1. Antecedentes**

La inspección antemortem y postmortem constituye uno de los pilares fundamentales para garantizar la inocuidad de la carne bovina, la protección de la salud pública y el cumplimiento de los requisitos sanitarios para el comercio internacional de productos cárnicos.

En la región, el comercio regional de carne bovina ha experimentado un crecimiento sostenido, impulsado por la integración comercial, el fortalecimiento de los sistemas sanitarios oficiales y la armonización de regulaciones.

Adicionalmente, los países de la región buscan consolidar y ampliar el acceso a mercados de alto valor como Estados Unidos y la Unión Europea, los cuales exigen el cumplimiento de estrictos requisitos sanitarios, sistemas oficiales de inspección, trazabilidad, vigilancia epidemiológica, controles de inocuidad basados en riesgo y bienestar animal.

En este contexto, resulta prioritario fortalecer las capacidades técnicas de los inspectores oficiales del sector público, profesionales y productores del sector privado que participan en la inspección sanitaria de bovinos y en la verificación de establecimientos de sacrificio y en la producción y procesamiento de carne de bovino, con el fin de asegurar que los sistemas de inspección cumplan con los estándares internacionales establecidos por el Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Sanidad Animal (WOAH) y los requisitos específicos de los mercados de destino.

Por lo anterior, se propone la realización de un Curso Virtual de Inspección Antemortem y Postmortem en Bovinos de Carne, con un enfoque técnico y práctico que integre los aspectos de inocuidad alimentaria, sanidad animal y comercio internacional.

Como parte de los proyectos aprobados por el Comité Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (CIRSA) en el área de inocuidad de los alimentos, se aprobó la creación de un Curso Virtual de Inspección Antemortem y Postmortem de Bovinos de carne para el Plan de Trabajo 2026.

#### **2. Objetivo General**

Fortalecer las capacidades técnicas de los profesionales del sector público y privado en la inspección antemortem y postmortem en bovinos de carne, con énfasis en los requisitos sanitarios para el comercio regional y la exportación de productos cárnicos hacia Estados Unidos y la Unión Europea.

### 3. Objetivos Específicos

1. Fortalecer los conocimientos sobre principios y procedimientos de inspección antemortem y postmortem en bovinos de carne.
2. Analizar las principales enfermedades y condiciones patológicas detectables durante la inspección.
3. Comprender el rol de los servicios veterinarios oficiales en la protección de la salud pública.
4. Analizar los requisitos sanitarios y de inocuidad para el comercio regional de carne bovina entre países de Centroamérica, México y República Dominicana.
5. Revisar los requisitos para exportación de carne bovina hacia Estados Unidos, Unión Europea y otros mercados.
6. Fortalecer el enfoque de inspección basada en riesgo y sistemas modernos de control sanitario.

### 4. Público objetivo

El curso estará dirigido a:

- Médicos veterinarios oficiales de los Servicios Veterinarios Nacionales.
- Inspectores sanitarios de plantas de sacrificio y procesamiento de carne.
- Profesionales y productores del sector privado vinculados con plantas de sacrificio, establecimientos de procesamiento y exportadores de carne.
- Profesionales de autoridades sanitarias y agencias regulatorias.

### 5. Modalidad del Curso

- Modalidad: Virtual
- Tipo: Asincrónico
- Plataforma: Aula virtual / plataforma de aprendizaje
- Duración estimada: 40 horas académicas

### 6. Contenido Temático

Módulo 1. Marco Conceptual de la Inspección de Carne

- Importancia de la inspección veterinaria en salud pública.
- Rol de los servicios veterinarios oficiales.
- Normativas internacionales relevantes.
- Principios del Codex Alimentarius aplicables a carne.

Módulo 2. Inspección Antemortem en Bovinos

- Objetivos de la inspección antemortem.
- Evaluación del estado sanitario de los animales.
- Identificación de signos clínicos de enfermedades.
- Criterios para el dictamen sanitario.



### Módulo 3. Bienestar Animal y Manejo en el Sacrificio

- Principios de bienestar animal en mataderos.
- Manejo pre-sacrificio.
- Impacto del bienestar animal en la calidad e inocuidad de la carne.

### Módulo 4. Inspección Postmortem en Bovinos

- Técnicas de inspección postmortem.
- Identificación de lesiones patológicas.
- Principales enfermedades detectables.
- Dictámenes sanitarios: decomiso total o parcial.

### Módulo 5. Riesgos para la Salud Pública Asociados a la Carne

- Zoonosis transmitidas por carne.
- Riesgos microbiológicos.
- Contaminantes químicos.
- Enfoque de inspección basado en riesgo.

### Módulo 6. Sistemas de Inocuidad en Plantas de Sacrificio

- Buenas prácticas de higiene.
- HACCP aplicado a la industria cárnica.
- Programas prerrequisitos.
- Trazabilidad.

### Módulo 7. Requisitos para Exportación a Mercados Internacionales

- Requisitos sanitarios de Estados Unidos.
- Requisitos de la Unión Europea.
- Equivalencia de sistemas de inspección.
- Habilitación de establecimientos exportadores.
- Certificación veterinaria internacional.

## 7. Metodología

El curso utilizará una metodología participativa que incluirá:

- Clases magistrales virtuales.
- Presentaciones técnicas.
- Estudios de caso.
- Análisis de imágenes de lesiones postmortem.
- Evaluaciones modulares.

## 8. Resultados Esperados

1. Contenido del curso virtual de inspección sanitaria de bovinos desarrollado y en formato compatible con el Aula Virtual del OIRSA, con una duración de 40 horas distribuidas en 8 semanas en sesiones asincrónicas y trabajo autónomo.

2. Al finalizar el curso se espera:

- Profesionales con mayor capacidad técnica en inspección sanitaria de bovinos.
- Mejor comprensión de los requisitos de comercio internacional de carne bovina.
- Fortalecimiento de los sistemas de inspección sanitaria en la región.
- Contribución a la facilitación del comercio seguro de productos cárnicos.

## 9. Evaluación del Curso

La evaluación incluirá:

- Evaluaciones por módulo.
- Certificado de aprobación para participantes con mínimo 80% de cumplimiento.

## 10. Productos Entregables

1. Plan de trabajo y Cronograma
2. Material didáctico del curso:
  - a. Presentaciones técnicas.
  - b. Grabaciones de las sesiones técnicas.
  - c. Evaluaciones y cuestionarios.
3. Desarrollo del curso dentro del Aula Virtual del OIRSA.
4. Redacción del informe final.

## 11. Duración del servicio

El servicio tendrá una duración máxima de 20 semanas calendario, contadas a partir de la firma del contrato.

- Semanas 1–2: Planificación y revisión conjunta con OIRSA.
- Semanas 3–12: Desarrollo del material del curso, incluyendo videos destinados para el curso virtual.
- Semanas 13–18: Desarrollo del curso dentro del Aula Virtual del OIRSA.
- Semanas 19–20: Redacción del informe final.

## 12. Perfil requerido

Podrá participar en este proceso una persona natural, que cumpla con los siguientes requisitos:

- Profesional en Medicina Veterinaria.
- Experiencia comprobada (mínimo 5 años) en inspección sanitaria de carnes.
- Grado de Maestría en Inocuidad de los Alimentos o temas afines.
- Experiencia en comercio internacional de productos cárnicos.
- Experiencia docente o en capacitación técnica.

### 13. Entregables y forma de pago:

Los pagos se realizarán contra entrega y aprobación de productos por parte de la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos del OIRSA:

<b>Entregable</b>	<b>% del Pago</b>
1. Plan de trabajo y Cronograma de actividad	20%
2. Material didáctico del curso: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentaciones técnicas.</li> <li>• Grabaciones de las sesiones técnicas.</li> <li>• Evaluaciones y cuestionarios.</li> </ul>	30%
3. Desarrollo del curso dentro del Aula Virtual del OIRSA	30%
4. Redacción del Informe final	20%

### 14. Supervisión y Coordinación

La supervisión técnica del contrato estará a cargo de la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos del OIRSA, que validará los entregables y coordinará la logística para la incorporación del curso al Aula Virtual del OIRSA.

### 15. Criterios de Evaluación

Los criterios para la evaluación de propuestas serán los siguientes:

Criterios	%
Profesional en Medicina Veterinaria.	20
Experiencia comprobada (mínimo 5 años) en inspección sanitaria de carnes (presentar curriculum y evidencias).	30 (10 puntos por los primeros 5 años y 2 puntos por cada año adicional, hasta un máximo de 25 años)
Mínimo grado de maestría preferible en inocuidad de los alimentos o afines (debe enviar evidencia).	15 (5 puntos por cada maestría, 2 puntos por Diplomado y 10 puntos por Doctorado)
Experiencia en comercio internacional de productos cárnicos.	10
Experiencia docente o en capacitación técnica	10
Calidad de la propuesta técnica (metodología, enfoque, cronograma)	10
Propuesta económica	20
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>



## 16. Expresión de Interés:

La misma deberá de ser enviada en sobre cerrado a las oficinas de OIRSA en San Salvador (Avenida Federal de Alemania, Calle Ramon Beloso, Colonia Escalón, San Salvador) Dirigida a la Unidad de compras y contrataciones. También puede enviarse de forma digital al siguiente correo electrónico: [consultorias.sede@oirsa.org](mailto:consultorias.sede@oirsa.org) indicando en el asunto del correo: **"CONSULTORIA 13-26 INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM"** recibándose aplicaciones hasta el jueves, 28 de mayo de 2026 hasta las 12 medianoche hora El Salvador.

## ANEXO I: Formatos de Propuesta

### 1. Formato para Presentación de Propuestas

#### 1.1 Propuesta Técnica

La propuesta técnica deberá contener, como mínimo, la siguiente información:

1. Carta de Presentación del Oferente.
2. Descripción de la comprensión del servicio solicitado.
3. Metodología y cronograma de trabajo detallados para la actualización del curso virtual.
4. Experiencia destacando los criterios descritos en el punto *Criterios de evaluación*
5. Anexos: Curriculum vitae, evidencia de capacitación y experiencia.

#### 1.2 Propuesta Económica

La propuesta económica debe presentarse por separado de la técnica e incluir:

1. Carta de presentación de la oferta económica.
2. Detalle de honorarios en dólares estadounidenses (USD)
3. Desglose por entregables, según se define en el punto 12 de estos Términos de Referencia.
4. Condiciones de pago propuestas (conforme a entregables).
5. Validez de la oferta (mínimo 60 días).