

**La Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios
Zootecnistas de México, A.C., en coordinación con Dirección General de
Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del Servicio Nacional de
Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria**

CONVOCAN AL

**Curso con fines de formación y autorización de Profesionales y
Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas**

ACUÍCOLAS

Del 26 al 28 de enero, 2017

1.- Objetivo del Curso: Capacitar y brindar herramientas necesarias al personal que llevará a cabo la asistencia técnica, capacitación y evaluación en Buenas Prácticas (BP) Acuícolas.

2.- Dirigido a: Profesionales titulados en Licenciatura o Postgrado en el Área de Acuicultura y/o Pesca, Oceanología, Biología, Biología Marina, Químico en Alimentos, Medicina Veterinaria o áreas afines a la acuicultura y pesca.

Sede: HOTEL DEL VALLE INN

Dirección: Carretera Pachuca - Tulancingo Km 4.7, Carboneras, 42181 Pachuca, Hidalgo.

3.- Informes de Autorización y Recepción de documentos: Comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, Contacto: MVZ Nuria Osorno Barrios al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51511 y 51513, correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx.

3.1.- Informes del Curso. - Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C., www.federacionmvz.org, Contacto: MVZ José Alfredo Abarca Liceaga, Tel. (55) 5264-7695 / 7652 / 7890 Nextel. 6352-276 y a los correos: capacitacion@federacionmvz.org / fedmvzmx@federacionmvz.org.

4.- Requisitos de inscripción, para los interesados en la Autorización de Terceros Especialista y Profesionales:

Los siguientes requisitos deberán ser enviados en forma electrónica, escaneados solo en formato PDF, separados y numerados de acuerdo a la lista, desde la publicación de la presente convocatoria **hasta el 20 de enero del 2017**, al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx.

REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE PROFESIONALES	REQUISITOS PARA LA AUTORIZACIÓN DE TERCEROS ESPECIALISTAS
1. Solicitud de inscripción al curso individual.	1. Solicitud de inscripción al curso individual.
2.- <i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.	2.- <i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.
3.-Copia simple del título profesional (legible por ambos lados)	3.-Copia simple del título profesional (legible por ambos lados)
4.- Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados)	4.- Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados)
5.- Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte).	5.- Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte).
6.-Copia simple de la CURP	6.-Copia simple de la CURP
7.- Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.)	7.- Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.)
8.- Comprobante laboral.* Revisar NOTA 1.	8.- Comprobante laboral.* Revisar NOTA 1.
9.- Documentación que respalde capacitación adicional, en la materia de su solicitud (constancias de capacitación en temas afines a su solicitud de reconocimiento, con antigüedad máxima de cinco años).	9.- Documentación que respalde capacitación adicional, en la materia de su solicitud (constancias de capacitación en temas afines a su solicitud de reconocimiento, con antigüedad máxima de cinco años).
	10.-Constancia que respalde capacitación adicional en temas de auditorías.
	11.-Documentación que respalde haber realizado al menos 30 horas de auditoría con fines de reconocimiento y/o auditorías de entrenamiento.
<p>NOTA 1. Para el caso de personas físicas adscritas a una persona moral, deberán enviar un comprobante laboral que indique el cargo, principales actividades que desarrolla, actividades realizadas dentro de la organización y antigüedad en el puesto, a través de un escrito (hoja membretada de la empresa o institución, razón social, fecha, dirección, teléfono, correo electrónico, RFC, nombre completo de la persona que emite el documento, cargo, entre otros datos de referencia). Para el caso de personas físicas adscritas a un Organismo Auxiliar, deberán enviar un escrito firmado por su(s) superior(es), que mencione la antigüedad y experiencia en el puesto, en relación a la promoción e implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Para el caso de personas físicas que desempeñen sus actividades en el ejercicio libre de su profesión sin pertenecer a una institución u organización, deberá enviar dicha notificación mediante un escrito libre manifestándolo bajo protesta de decir verdad.</p>	

NOTA: Aspirante que no cumplan con el perfil solicitado o que envíe documentación incompleta, sin las especificaciones indicadas y fuera de la fecha límite establecida en la presente convocatoria, no tendrá acceso al curso.

4.1- Requisitos de inscripción, para los interesados en la Capacitación en Buenas Prácticas Acuícolas.

Los siguientes requisitos deberán ser enviados en forma electrónica, escaneados solo en formato PDF, separados y numerados de acuerdo a la lista, desde la publicación de la presente convocatoria **hasta el 20 de enero del 2017**, al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx

INTERESADOS EN CAPACITACIÓN	
1.	Solicitud de inscripción (anexo a la presente convocatoria).
2.	<i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.
3.	Copia simple del título profesional (legible por ambos lados)
4.	Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados)

NOTA: Aspirante que no cumplan con el perfil solicitado o que envíe documentación incompleta, sin las especificaciones indicadas y fuera de la fecha límite establecida en la presente convocatoria, no tendrá acceso al curso.

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Curso con fines de formación y autorización de Profesionales y Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas

ACUÍCOLAS

Fecha: _____

DATOS DEL PARTICIPANTE:			
Nombre y Apellido:			
Puesto que desempeña:			
Profesión (Titulado):			
Teléfono:		Correo electrónico:	
DATOS DE LA EMPRESA, ORGANISMO AUXILIAR U ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN			
Nombre de la empresa:			
Dirección :			
Ciudad:		Código Postal:	
Estado:			
Teléfono:		RFC:	
Correo electrónico:			
(Marque con una X el interés de autorización)			
Profesional Autorizados		Tercero Autorizado	

Atentamente

Nombre completo y Firma

PROGRAMA DEL EVENTO

Curso con fines de formación y autorización de Profesionales y Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas Acuícolas.

26 ENERO 2017

HORA	ACTIVIDAD/ TEMAS
08:00 a 09:00	Registro e Inscripción.
09:00 a 09:20	Inauguración.
09:20 a 10:00	Antecedentes de enfermedades transmitidas por alimentos de origen acuícola por el mal manejo Zoonosis que pueden ser transmitidas al humano por consumo de productos de la pesca o acuicultura
10:00 a 11:00	Importancia de la Inocuidad de los Alimentos <ul style="list-style-type: none"> • Estructura del SENASICA • Objetivos de la DGIAAP • Ámbito de competencia del SENASICA
11:00 A 11:30	Legislación en Materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera” Nacional e Internacional <ul style="list-style-type: none"> • Ley General de Pesca y Acuicultura Sustentable, Atribuciones, Sanciones. • Distribución de Competencias • Lineamientos Técnicos. • Manuales de Buenas Practicas
11:30 - 12:00	Receso
12:00 a 12:30	Conceptos Básicos <ul style="list-style-type: none"> • Definición de Inocuidad, Identificación de riesgos en unidades de producción acuícola y pesquera riesgo, peligro, contaminante, residuo, sistema de reducción de riesgos, buenas prácticas, certificación, reconocimiento, unidad de producción primaria, unidad de procesamiento primario, embarcación menor, centro de acopio, POES, trazabilidad.
12:30 - 1:30	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar fuentes de contaminación y peligros físicos, químicos y biológicos al producto. En cada proceso. • Higiene y Salud del Personal • Análisis del personal
1:30 -2:30	Identificación de las áreas dentro de las UPS para la elaboración de un Diagrama de flujo del Proceso Productivo. Elaboración de un diagrama de proceso(lay -out)
2:30 - 3:30	Comida
3:30 - 4:00	Especificaciones de Equipo, de acuerdo a la normatividad a utilizarse en áreas de cosecha, pesca eviscerado y procesamiento primario.

27 ENERO 2017

HORA	ACTIVIDAD/ TEMAS
9:00 - 10:00	<ul style="list-style-type: none"> Control de Plagas y fauna nociva,
10:00 a 11:00	<ul style="list-style-type: none"> Programas de Capacitación
11:00 - 11:15	RECESO
11:30 a 12:30	POES <ul style="list-style-type: none"> Importancia de los Procedimientos Operativos Estandarizados. Metodología de lavado de manos, áreas y equipo.
12:30 a 14:00	<ul style="list-style-type: none"> Trazabilidad Importancia y elaboración de registros. Auditorías Internas
14:00 - 15:00	Comida
15:00 a 16:00	<ul style="list-style-type: none"> Transporte y almacenamiento de Productos Acuícolas Manejo de Residuos Orgánicos e Inorgánicos
16:00 a 17:00	<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento para la Certificación de las Buenas Prácticas Organismos que coadyuvan en la implementación y evaluación de las buenas prácticas y los requisitos para obtener la autorización en la materia.

28 ENERO 2017

HORA	ACTIVIDAD/ TEMAS
9:00 - 14:00	Visita a Unidad de producción Acuícola Reconocida en BPA <ul style="list-style-type: none"> Identificación de áreas y equipo en la UP Implementación de las BP durante el Proceso Aplicación de una Auditoria Interna
14:00 - 15:00	Examen para aspirantes a la autorización.

Nota importante: Para aspirar a la Autorización como Profesional en SRRC, el candidato deberá cumplir con el perfil profesional requerido, asistir al curso 100% presencial, aprobar el examen del mismo con una calificación mínima de 8.0 y continuar ante la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA con el trámite vigente.