

LA UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE LA DIVISIÓN DE CIENCIAS AGRONÓMICAS CON EL RECONOCIMIENTO DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

CONVOCAN AL

Curso de Reconocimiento y Actualización de Terceros y Profesionales Autorizados en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales

1. Objetivo del Curso:

Capacitar y dar herramientas necesarias al personal que llevará a cabo la asistencia técnica, capacitación y evaluación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y Empacado de hortalizas y vegetales frescos

Dirigido a: Profesionales titulados en las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias, que laboran en la implementación de SRRC como responsables de inocuidad, asesores técnicos, consultores evaluadores e implementadores en Organismos Auxiliares, unidades de producción primaria y unidades de empaque, en la producción primaria de vegetales.

Sede: Hotel Victoria ejecutivo

Dirección: Av. López Mateos, No. 1360, casi esquina Lázaro Cárdenas. Col. Chapalita Sur, Guadalajara, Jalisco.

Fecha: 31 de Enero al 03 de febrero de 2017

2.- Informes del Curso: Para solicitar más información del Curso para Profesionales en Sistemas de Riesgos de Contaminación, comunicarse con el Ing. José Guillermo Huitrón Moyo a los correos: jose.huitron@cucba.udg.mx y guillermo.huitron@inocondemexico.com.

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

3.- 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 27 de enero del 2017, al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx.

Requisitos para Profesionales	Requisitos para Terceros
<p>1.-Solicitud de Inscripción al curso individual 2.-Curriculum Vitae 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) 5.-Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte). 6.-Copia simple de la CURP 7.-Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.) 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).</p> <p>Nota: Deberá cumplir con alguno de los siguientes perfiles de las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias.</p>	<p>1.-Solicitud de Inscripción al curso individual 2.-Curriculum Vitae 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) 5.-Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte). 6.-Copia simple de la CURP 7.-Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.) 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 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> <p>Nota: Deberá cumplir con alguno de los siguientes perfiles de las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias</p>
<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 Organismos 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.

3.1- Requisitos de inscripción, para los interesados en la Capacitación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales.

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 27 de enero del 2017**, al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx

Requisitos para Capacitación

- 1.-Solicitud de Inscripción al curso individual
- 2.-*Curriculum Vitae* 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: Deberá cumplir con alguno de los siguientes perfiles de las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias.

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.

**PARA LOS INTERESADOS EN LA CAPACITACIÓN EL CUPO
SERÁ DE 5 PARTICIPANTES**

EL CURSO TIENE UN CUPO LIMITADO DE 40 PERSONAS

Curso de Reconocimiento y Actualización de Terceros y Profesionales Autorizados en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales

Fecha: _____

DATOS DEL PARTICIPANTE							
Nombre y Apellidos:							
Puesto que desempeña:							
Profesión (Titulado):							
Teléfono:				Correo Electrónico:			
DATOS LABORALES							
MARQUE CON UNA X							
Organismos de Certificación		Organismo Auxiliar		Ejercicio libre		Empresa Privada	
Nombre:							
Dirección:							
Ciudad:					Codigo Postal:		
Estado:							
Teléfono:				RFC:			
Correo Electrónico:							
MARQUE CON UNA X EL INTERES DEL CURSO (de acuerdo a la casilla que marque serán evaluados sus documentos enviados)							
PROFESIONAL AUTORIZADO		TERCERO AUTORIZADO		CAPACITACIÓN			

Atentamente

Nombre completo y Firma

PROGRAMA DEL EVENTO

31 de Enero 2017

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	Registro	
09:00-09:10	Bienvenida	
09:10-09:45	Evaluación Diagnóstica	
09:45-10:00	Antecedentes de la Problemática en hortalizas del Estado	
10:20-11:00	Microbiología aplicada a la Producción Primaria de vegetales <ul style="list-style-type: none"> • Agentes causantes de ETA´s • Bacterias, Virus y Parásitos • (Biología, Portadores, vectores, etiología) • Casos recientes de brotes 	
11:00 -11:15	RECESO	
11:15-13:00	Atribución de ETA´s, por el consumo de Hortalizas	
13:00-14:00	Implementación de los SRRC <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico Inicial • Diagrama de Flujo de la empresa • Análisis de Peligros • Plan Técnico 	
14:00-15:30	COMIDA LIBRE	
15:30-16:00	Estructura documental (Manual de operaciones estructurado conforme a los SRRC, así como su documentación soporte)	
16:00-16:30	Registro e Infraestructura Productiva en UP y UE <ul style="list-style-type: none"> • Análisis para los Requisitos Básicos 	
16:30-17:30	Higiene <ul style="list-style-type: none"> • Trabajadores • Equipos • Instalaciones 	
17:30- 18:00	Preparación, manejo y monitoreo de soluciones desinfectantes <ul style="list-style-type: none"> • Productos y concentraciones a utilizar de acuerdo a su uso y monitoreo • Ejercicio práctico de mediciones 	

01 de febrero de 2017

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	REGISTRO	
09:00-09:30	Manejo de fauna doméstica, silvestre y nociva en UP y UE.	
09:30-10:00	Capacitación y desarrollo de habilidades (Temas básicos de capacitación que deberá impartir el responsable)	
10:00-11:30	Validación de Procedimientos <ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestras • Representatividad de la Muestra • Toma de muestras para análisis microbiológicos • Toma de muestras para análisis químicos • Técnica de Muestreo (Sustento técnico para determinar la validación de los procedimientos, así como los procedimientos que deben ser validados).	
11:30-12:30	Interpretación de Resultados de Laboratorio <ul style="list-style-type: none"> • Límite Máximo de Residuos • Metales Pesados • Microbiológicos 	
12:30-12:45	RECESO	
12:45-13:45	Plan de acción implementado por la empresa, en caso de incumplimientos (Plan de acción implementado por la empresa, en caso de incumplimientos).	
13:45-14:45	Buen Uso y manejo de Plaguicidas y Fertilizantes <ul style="list-style-type: none"> • Regulación • Aspectos sobre uso de insumos fitosanitarios 	
14:45-16:00	COMIDA LIBRE	
16:00-16:30	Manejo del agua <ul style="list-style-type: none"> • Uso de agua de riego • Uso de agua para aplicaciones foliares • Consumo humano 	
16:30-17:30	Buenas Prácticas <ul style="list-style-type: none"> • Cosecha • Transporte • Empaque 	
17:30-18:30	Trazabilidad <ul style="list-style-type: none"> • Ejercicio de Trazabilidad • Retiro de Producto 	

02 de febrero de 2017

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:00-08:15	REGISTRO	
09:00 - 14:00	Práctica en campo <ul style="list-style-type: none"> • Visita en unidad de producción de pepino • Visita en empaque Regreso	
15:00 - 16:00	COMIDA LIBRE	
16:00 - 18:00	<ul style="list-style-type: none"> • Conclusiones de la práctica de campo 	

03 de febrero de 2017

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	REGISTRO	
09:00-11:30	Evaluación con fines de reconocimiento <ul style="list-style-type: none"> • Puntos clave de planeación y control de auditorías externas. • Como establecer e implementar un programa de auditorías externas, de acuerdo a la Norma 19011. • Como elaborar la lista de verificación y su uso durante el proceso de auditoría. 	
11:30-11:45	RECESO	
11:45- 12:10	Modelo General para la operación y Certificación de los SRRC <ul style="list-style-type: none"> • Documentos para el envío de dictamen 	
12:10-13:00	Procedimiento de certificación de los SRRC en la Producción Primaria de Vegetales <ul style="list-style-type: none"> • Emisión de dictamen 	
13:00-13:30	Procedimiento para el reconocimiento de Profesionales y Terceros en materia de SRRC.	
13:30-15:00	COMIDA LIBRE	
15:00-16:30	Evaluación del curso y Evaluación Final	
16:30-17:00	Conclusiones, clausura y Entrega de Constancias	