EL INSTITUTO TECNOLÓGICO JOSÉ MARIO MOLINA PASQUEL Y HENRIQUEZ A TRAVÉS DEL CAMPUS MASCOTA 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 Especialistas y Profesionales Autorizados en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales

Fecha: 04 al 07 de Diciembre de 2018.

1. Objetivo del Curso:

Capacitar y brindar herramientas utiles al personal que llevará a cabo la Asistencia Técnica, Capacitación, Mantenimiento y Evaluación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y Empacado de hortalizas y vegetales frescos.

2. Dirigido a:

El interesado en obtener la autorización como Profesional Autorizado, deberá ser ingeniero especialista o profesional de carrera afín en Sanidad Vegetal o de inocuidad de alimentos, incluyendo implementación y evaluación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales respectivamente.

Las personas físicas interesadas en obtener la autorización como Tercero Especialista deberán contar con formación técnica y con experiencia demostrable en Sanidad Vegetal o en la evaluación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales por lo menos de un año.

NOTA: Los interesados en renovar su clave de autorización solo podrá hacer la solicitud si su vigencia esta vencida o está próxima a vencer (dos meses antes).

3. Sede: Texcoco de Mora, Estado de México

Dirección: Universidad Autónoma Chapingo Departamento de Ingeniería Agroindustrial Km. 38.5 Carretera México-Texcoco Chapingo, Texcoco, Estado de México C.P. 56230

4. Informes.

a. **Inscripción al curso:** comunicarse con el siguiente contacto:
   Nombre: Ing. Gabriela Barrios Rubín
   E-mail: ipaagro.luum@gmail.com
   Cel. (222) 125 5855

4.2 Informes del envió de documentos y proceso de autorización: comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA con el siguiente contacto:

Nombre: MVZ Nuria Osorno Barrios.
E-mail: nuria.osorno@senasica.gob.mx **Teléfono:** +52 (55) 5090 3000, ext. 51513.

5. Requisitos y proceso de inscripción, para la autorización como Profesional o Tercero Especialista Autorizado en SRRC agrícola:

Los aspirantes deberán cumplir los siguientes requisitos y enviarlos al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx como **fecha límite al 27 de noviembre del presente año.**

Perfil de la persona física:

5. Contar con un perfil profesional de Licenciatura o Postgrado en las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológicas, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias.
6. Contar con experiencia mínima de un año en la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y Empacado de hortalizas y vegetales frescos.
7. Contar con capacitación Técnica en la materia que pretente obtener la autorización con antigüedad no mayor a 5 años.

Etapa I. Registro y envio de solicitud

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria hasta la fecha límite: **27 de noviembre del presente año**, adjuntando los siguientes documentos (solo en formato PDF, por separado y numerados de acuerdo a la lista):

Requisitos para Profesionales	Requisitos para Terceros
1.- (SOL).- Solicitud de inscripción individual (anexo I). **2.- (REC).-**Reconocimiento otorgado por la DGIAAP como Profesional o Terceros Autorizado, en la materia correspondiente. Escaneados en el mismos archivo ***3.-(CVD).-****Curriculum Vitae* actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismos archivo **4.-(TPR).-**Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **5.-(CPR).-**Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **6.-(INE).-**Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **7.-(CURP).-**Copia simple de la CURP **8.- (RFC).-**Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT)	**1.- (REC).-**Reconocimiento otorgado por la DGIAAP como Profesional o Terceros Autorizado, en la materia correspondiente. Escaneados en el mismos archivo ***2.-(CVD).-****Curriculum Vitae* actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismos archivo **3.-(TPR).-**Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **4.-(CPR).-**Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **5.-(INE).-**Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **6.-(CURP).-**Copia simple de la CURP **7.- (RFC).-**Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT) **8.- (CDD).-**Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso.

9.- (CLB).-Comprobante laboral que demuestre experiencia de 1 año. Revisar NOTA 1 y 2.- Todos los archivos escaneados en el mismo archivo. **10.- (CDD).-**Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso. **11-.(CCE).-**Constancias de capacitación en la materia que pretende obtener la autorización con antigüedad no mayor a 2 años (MAXIMO 5 CONSTANCIAS).- Escaneadas en el mismo archivo **12.- (FOT).-** Fotografía reciente a color (**en formato .jpg)**	**9.-(CCE).-**Constancias de capacitación en la materia que pretende obtener la autorización con antigüedad no mayor a 2 años (MAXIMO 5 CONSTANCIAS).- Escaneadas en el mismo archivo **10.- (CCA).-**Constancia que respalde capacitación adicional en temas de auditorías, en apego a la Norma ISO 19011: Directrices para la Auditoría de los Sistemas de Gestión con una antigüedad no mayor a cinco años.- Escaneadas en el mismo archivo **11.- (HAI).-**Documentación que respalde haber realizado al menos 30 horas de auditoría con fines de reconocimiento y/o auditorias de entrenamiento.- Escaneadas en el mismo archivo **12.- (PRO).-**Procedimiento para realizar las Auditorías con firma autógrafa enviarlo y presentarlo el día del examen.- Escaneadas en el mismos archivo 13.- **(FOT).-** Fotografía reciente a color **(formato .jpg)**
NOTA 1 Profesionales. 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.	**NOTA 2 Terceros**. 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 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.

NOTA 2: Los documentos <u>solo serán recibidos en formato PDF</u> y nombrado conforme a las especificaciones marcadas en cada requisito del cuadro anterior, como se muestra a continuación:

Documento	**Formato**	**Cómo se debe de nombrar:**
Solicitud de inscripción individual (anexo I).	Archivo PDF	**1.-(SOL)**
Curriculum Vitae actualizado	Archivo PDF	**2.-(CVD)**
Copia simple del título profesional	Archivo PDF	**3.-(TPR)**
Etc…		

Favor de no adjuntar más documentos de los solicitados, no colocar otro nombre a sus documentos solo el que le corresponde de acuerdo a la lista.

NOTA 3: Aspirante que no cumpla 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.

Informes: Para mayores informes podrán contactar a la MVZ Nuria Osorno Barrios, al teléfono: (55) 5905 10 00 ext. 51513 o al correo electrónico: nuria.osorno@senasica.gob.mx.

Etapa II. Evaluación documental.

El SENASICA evaluará la documentación conforme a los requisitos establecidos en la presente convocatoria y el participante será notificado del cumplimiento o incumplimento vía correo electrónico.

Etapa III. Evaluación.

La sede para el desahogo de esta etapa se llevará a cabo al finalizar el curso establecido en la presente convocatoria, el cual se llevará a cabo el 07 de diciembre de 2018 en la Universidad Autónoma Chapingo Departamento de Ingeniería Agroindustrial ubicada en Km. 38.5 CarreteraMéxico-Texcoco Chapingo, Texcoco, Estado de México C.P. 56230.

La calificación mínima aprobatoria en la evaluación técnica, para continuar con el proceso de autorización será del ochenta por ciento de los aciertos de la puntuación total. De obtener una calificación inferior, el aspirante será descartado de dicho proceso y deberá iniciar una nueva solicitud.

Etapa IV. Resolución.

La resolución definitiva a los aspirantes que hayan cubierto satisfactoriamente las etapas anteriores será informado por correo electrónico a cada participante, la cual será irrevocable.

Informes de registro y envío 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. 51513, correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx.

6. Requisitos de inscripción, para los interesados en la capacitación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria de vegetales.

Los interesados que cubran con el perfil antes señalado y que no cuenten con:

1. La experiencia requerida.
2. Total de documentos.
3. Capacidad en la materia para obtener la autorización como profesional.

Podrá asistir al curso, debiendo enviar al correo: nuria.osorno@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria hasta el **27/11/2018,** adjuntando los siguientes documentos (solo en formato PDF, por separado y numerados de acuerdo a la lista).

1. Solicitud de inscripción al curso anexa a la convocatoria.
2. Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).
3. Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).
4. Curriculum vitae actualizado con fotografia reciente.

CUPO DE 35 PERSONAS MÁXIMO

Curso de Reconocimiento y Autorización de Terceros Especialistas y Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria de vegetales.
04 al 07 de diciembre, Texcoco de Mora, Estado de México.

DATOS DEL PARTICIPANTE								
MARQUE CON UNA X EL INTERÉS DEL CURSO (de acuerdo a la casilla que marque serán evaluados los documentos enviados)								
AUTORIZACIÓN								
Profesional		Tercero Especialista		Capacitación				
RENOVACIÓN								
Profesional		Tercero Especialista		Vigente	SI		No. De Clave	
					NO			
Nombre y Apellidos:								
Puesto que desempeña:								
Profesión (titulado)								
Teléfono:				Correo electrónico:				
DATOS LABORALES (MARQUE CON UNA X)								
Organismo Auxiliar		Ejercicio Libre		Empresa Privada				
Nombre:								
Dirección:								
Ciudad:			Código Postal:					
Estado:								
Teléfono:			RFC:					
Correo Electrónico:								

ATENTAMENTE

Nombre completo y Firma