COMITÉ DE SANIDAD E INOCUIDAD ACUÍCOLA Y PESQUERA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. A.C., CON LA VALIDACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

CONVOCAN AL

Curso con fines de formación y autorización de Profesionales y Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores.

Del 11 al 13 de diciembre del 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 de Manejo a Bordo en embarcaciones menores.

Dirigido a: Titulados en el Área de Acuacultura y/o Pesca, Oceanología, Biología, Biología Marina, Químico en Alimentos, Medicina Veterinaria o áreas afines a la acuacultura y pesca.

Sede: Sala de juntas de la Secretaría de Desarrollo Agropecuario Rural y Pesca (SEDARPE)

Dirección: Av. Venustiano Carranza No. 201 Col. Centro, C.P. 77000 Ciudad de Chetumal, Quintana Roo.

2.- **Informes de inscripción al curso**: Para solicitar más información del curso, comunicarse con el Biol. Cristian Adrian Díaz Barajas al Teléfono 9831193690 a los correos electrónicos cachane8@hotmail.com y csiapqroo@hotmail.com

2.1- Informes del envió de documentos y Proceso de Autorización: Comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, Con el Ing. Alvaro Paredes Pérez al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51511 y 51513 y al correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx

Requisitos y proceso de inscripción, para la autorización como Profesional Autorizado (PA)

Los aspirantes a participar en el proceso de selección como profesional autorizado, deberán acreditar el siguiente perfil y cubrir las etapas siguientes:

Perfil de la persona física

- Contar con un perfil profesional de Licenciatura o Postgrado en el Área de Acuacultura y/o Pesca, Oceanología, Biología, Biología Marina, Químico en Alimentos, Medicina Veterinaria o áreas afines a la acuacultura y pesca.
- Contar con experiencia mínima de un año en la implementación de las Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores.
- Contar con capacitación Técnica en la materia que pretende obtener la autorización con antigüedad no mayor a 5 años.

Etapa I. Registro y envío de solicitud

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria **hasta el 5 de diciembre del 2017,** 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) 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 solicitud, (constancias de capacitación en temas afine a su solicitud de autorización, con antigüedad máxima de cinco años) puede especificarse en el comprobante laboral.
10) Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses).
11) Documento (s) probatorios de la experiencia mínima de un año en la implementación de las Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores.

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 Buenas Practicas Pecuarias. 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.

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 incumplimiento 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 13 de diciembre de 2017 en Av. Venustiano Carranza No. 201 Col. Centro, C.P. 77000 Cd de Chetumal, Edo de Quintana Roo.

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 electronico 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: Ing. Alvaro Paredes Pérez al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51511 y 51513, correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx

NOTA: 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.

Requisitos y proceso de inscripción, para la autorización como Tercero Especialista (TEA)

Los aspirantes a participar en el proceso de selección como Tercero Especialista, deberán acreditar el siguiente perfil y cubrir las etapas siguientes:

Perfil de la persona física

- Contar con un perfil profesional de Licenciatura o Postgrado en el Área de Acuacultura y/o Pesca, Oceanología, Biología, Biología Marina, Químico en Alimentos, Medicina Veterinaria o áreas afines a la acuacultura y pesca.
- Contar con experiencia mínima de 30 horas efectivas de auditoria con fines de certificación y/o auditorías internas o de entrenamiento en Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores.
- Contar con capacitación en temas de auditorías, con antigüedad no mayor a cinco años.
- Contar con capacitación en materia de Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores.

Etapa I. Registro y envío de solicitud

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria **hasta el 5 de diciembre del 2017**, 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. 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 solicitud, (constancias de capacitación en temas afine a su solicitud de autorización, con antigüedad máxima de cinco años) puede especificarse en el comprobante laboral.
10. Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses).
11. Constancia que respalde capacitación adicional en temas de auditorías.
12. Documentación que respalde haber realizado al menos 30 horas de auditoría con fines de reconocimiento y/o auditorias de entrenamiento.

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 Buenas Practicas Pecuarias. 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.

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 incumplimiento 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 13 de diciembre de 2017 en Av. Venustiano Carranza No. 201 Col. Centro, C.P. 77000 Cd de Chetumal, Edo de Quintana Roo.

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 electronico 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: Ing. Alvaro Paredes Pérez al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51513y 51511, correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx

NOTA: 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.

Requisitos de inscripción, para los interesados en la capacitación en Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores

Los interesados **que cubran con el perfil antes señalado** y que no cuenten con: la experiencia requerida, total de documentos o capacitación en la materia (para obtener la autorización como profesional), podrá asistir al curso, debiendo enviar al correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria **hasta el 5 de diciembre del 2017**, 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)

NOTA: 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.

CUPO LIMITADO PARA PARTICIPAR CON FINES DE CAPACITACIÓN SERÁ DE 5 PARTICIPANTES

Curso con fines de formación y autorización de Profesionales y Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas de Manejo a Bordo en embarcaciones menores del 11 al 13 de diciembre del 2017

Fecha: _____

DATOS DEL PARTICIPANTE									
MARQUE CON UNA X EL INTERES DEL CURSO (de acuerdo a la casilla que marque serán evaluados sus documentos enviados)									
Profesional Autorizado		**Tercero Especialista Autorizado**		**Renovación de Autorización (Profesional)**		**Renovación de Autorización (Tercero Especialista)**		**Capacitación**	
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:					Codigo Postal				
Estado:									
Teléfono					RFC:				
Correo Electrónico:									

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 de Manejo a Bordo Embarcaciones Menores

11 de diciembre del 2017

HORARIO	ACTIVIDAD/ TEMAS	SUBTEMAS	PONENTE
09:00 – 09:30	Registro e Inscripción	Registro e Inscripción.	CSIPQROO
9:30 – 10:00	Inauguración	Objetivos del curso	Ing. Juan Alfredo Enríquez López
10:00 – 10:40	Buenas Prácticas	1. Definición e importancia de las buenas prácticas pesqueras	Biol. Dalia Estela Cázares Carrillo
10:40 – 11:20	Buenas Prácticas en embarcaciones menores	1.- Embarcaciones y artes de la pesca 2.- Ubicación de equipo y utensilio.	Biol. Emilio Guzmán Bayona
11:20 – 11:30	**RECESO**		
11:30 – 12:30	Buenas prácticas de manejo de agua y hielo	1.- Agua para uso y consumo humano 2.- Agua para uso en las embarcaciones 3.- Calidad, manejo y conservación del hielo 4.- Calidad, manejo y conservación de la carnada	MC Irving Arjona Burgos
12:30 – 13:30	Programas de limpieza y desinfección	1.- Procedimientos de limpieza y desinfección en: • Embarcaciones • Hieleras y utensilios de la pesca	MVZ Ulises Benito Tzontehua
13:30 – 14:00	Programa de control de plagas y eliminación de desechos	1.- Control de plagas en las embarcaciones 2.- Eliminación de desechos orgánicos e inorgánicos.	Biol. Dalia Estela Cázares Carrillo

14:00 – 15:00	Buenas prácticas de higiene y salud del personal	1.- Procedimientos de higiene del personal 2.- Procedimientos de salud del personal	Biol. Emilio Guzmán Bayona
15:00 – 16:00	**COMIDA**		
16:00 – 17:00	Buenas prácticas de manejo del producto capturado	1.- Control de tiempo y temperaturas 2.- Manejo del producto al desembarque 3.- Transporte	MC Irving Arjona Burgos

12 de diciembre del 2017

HORARIO	ACTIVIDAD/ TEMAS	SUBTEMAS	PONENTE
09:00 – 10:00	Trazabilidad	1.- Lotificación o identificación del producto 2.- Bitácoras o registros.	MVZ Ulises Benito Tzontehua
10:00 – 10:30	Capacitación	1.- Programa de capacitación para permisionarios y tripulantes	Biol. Dalia Estela Cázares Carrillo
10:30 – 10:50	**RECESO**		
10:50 – 12:30	Principios de Auditoria	1.- Elementos a revisa durante la visita de evaluación con fines de reconocimiento. 2.- Revisión del check list oficial de Buenas prácticas.	Biol. Emilio Guzmán Bayona
12:30 -14:00	Procedimiento para la autorización de Profesionales y Terceros Especialistas autorizados (TEA)	1.- Características de la coadyuvancia. 2.- Procedimiento de autorización y Requisitos 3.- Vigilancia y sanciones	MVZ Nuria Osorno Barrios

14:00 – 15:00	Esquemas del procedimiento para obtener un reconocimiento en buenas prácticas de manejo a bordo en embarcaciones menores.	1.- Fundamento legal 2.- Material técnico de referencia (manuales)	MVZ Nuria Osorno Barrios

13 de diciembre del 2017

HORARIO	ACTIVIDAD/ TEMAS	SUBTEMAS	PONENTE
09:00 – 14:00	Ejercicio de campo	1.- Elementos a revisa durante la visita de evaluación con fines de certificación haciendo uso del check list. - Visita a puerto pesquero donde arriben embarcaciones menores	Biol. Emilio Guzmán Bayona Biol. Dalia Estela Cázares Carrillo
14:00 – 15:00	Aclaración de las dudas del ejercicio de campo		Biol. Emilio Guzmán Bayona Biol. Dalia Estela Cázares Carrillo
15:00 – 16:00	**COMIDA**		
16:00 – 17:00	Examen para aspirantes a la autorización	Formulados por el personal de DIAOOPA, en base a los contenidos de las presentaciones, los cuales debe estar alineados al programa	MVZ Nuria Osorno Barrios
17:00 – 17:30	Clausura del curso		Ing. Juan Alfredo Enríquez López Representante del SENASICA en Q. Roo.