

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: 24 al 27 de Julio de 2018.**

### 1. Objetivo del Curso:

Capacitar y brindar herramientas útiles 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.

### 3. Sede: Zapopan, Jalisco.

**Dirección:** Hotel Malibú Av. Ignacio L. Vallarta No. 3993, Don Bosco Vallarta C.P. 45049, Zapopan, Jalisco.

### 4. Informes.

a. **Inscripción al curso:** comunicarse con el siguiente contacto:

**Nombre:** Ing. Irving Samuel Martínez Camacho

**E-mail:** [irving.martinez@mascota.tecmm.edu.mx](mailto:irving.martinez@mascota.tecmm.edu.mx)

**Cel.** (388) 103 8871

**Nombre:** Ing. Gabriela Barrios Rubín

**Correo:** [ipaagro.luum@gmail.com](mailto:ipaagro.luum@gmail.com)

**Cel.** (222) 125 5855

**4.2 Informes del envío 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 Alejandra Pico Mercader

E-mail: [nuria.osorno@senasica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@senasica.gob.mx)

Teléfono: +52 (55) 5090 3000, ext. 51513.

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

Los aspirantes deberán cumplir los siguientes requisitos y enviarla al correo: [nuria.osorno@senasica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@senasica.gob.mx) como **fecha límite al 19 de julio 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 envío de solicitud

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: [nuria.osorno@senasica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@senasica.gob.mx), desde la publicación de la presente convocatoria hasta la fecha límite: **19 de julio del presente año**, adjuntando los siguientes documentos (solo en formato PDF, por separado y numerados de acuerdo a la lista):

Requisitos para Profesionales	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Solicitud de inscripción al curso</b> (anexo a la presente convocatoria).</li> <li>2. <b>Curriculum Vitae actualizado</b> (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.</li> <li>3. <b>Copia simple del título profesional</b> (legible por ambos lados).</li> <li>4. <b>Copia simple de la cédula profesional</b> (legible por ambos lados).</li> <li>5. <b>Copia simple de identificación oficial vigente</b> (INE o pasaporte).</li> <li>6. <b>Copia simple de la CURP.</b></li> <li>7. <b>Copia simple del RFC con homoclave</b> (Constancia emitida por el SAT).</li> <li>8. <b>Comprobante laboral.*</b> Revisar NOTA (1).</li> <li>9. <b>Documentación que respalde capacitación adicional, en la materia de su solicitud</b> (constancias de capacitación en temas afines a su solicitud de autorización, con antigüedad máxima de cinco años), puede especificarse en el comprobante laboral.</li> <li>10. <b>Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses).</b></li> <li>11. <b>Documento (s) probatorios de la experiencia mínima de un año en la implementación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y/o Empacado de hortalizas y vegetales frescos.</b></li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.-<b>Solicitud de Inscripción al curso individual</b></li> <li>2.-Curriculum Vitae actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.</li> <li>3.-<b>Copia simple del título profesional (legible por ambos lados)</b></li> <li>4.-Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados)</li> <li>5.-Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte).</li> <li>6.-<b>Copia simple de la CURP</b></li> <li>7.-Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.)</li> <li>8.-Comprobante laboral.* Revisar NOTA 1.</li> <li>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</li> <li>10.-Constancia que respalde capacitación adicional en temas de auditorías.</li> <li>11.-Documentación que respalde haber realizado al menos 30 horas de auditoría con fines de reconocimiento y/o auditorías de entrenamiento.</li> </ol> <p><b>Nota:</b> 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>

**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:** Aspirante que envíe documentación incompleta o la envíe fuera de la fecha límite establecida en la presente convocatoria, no tendrá acceso al curso.

### **Etapas 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.

### **Etapas 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 27 de julio de 2018 en las instalaciones del hotel: Malibú, ubicado en Av. Ignacio L. Vallarta No. 3993, Don Bosco Vallarta, Zapopan, Jalisco.

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.

### **Etapas 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 Alejandra Pico Mercader al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51513, correo: [nuria.osorno@senasica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@senasica.gob.mx).

**6. Requisitos de inscripción, para los interesados en la capacitación en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR) 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](mailto:nuria.osorno@senasica.gob.mx) desde la publicación de la presente convocatoria hasta el 19/06/2018, 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 fotografía reciente.

**EL CURSO TIENE CUPO LIMITADO A 40 PERSONAS**

**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.**

DATOS DEL PARTICIPANTE							
Fecha:							
Nombre completo:							
Puesto laboral							
Profesión (titulado en):							
Tel.				Correo electrónico			
DATOS LABORALES							
MARQUE CON UNA X							
Organismo de certificación		Organismo auxiliar (CESV)		Interesado libre		Agrícola o Empaque	
Nombre:							
Dirección:							
Ciudad:					CP		
Estado:							
Teléfono:				RFC:			
Correo electrónico:							
MARQUE CON UNA X EL INTERÉS DEL CURSO (ACORDE A LO QUE MARQUE SERÁN EVALUADOS SUS DOCUMENTOS ENVIADOS)							
PROFESIONAL AUTOPRIZADO		TERCERO AUTORIZADO		CAPACITACIÓN Y/O ACTUALIZACIÓN			

**ATENTAMENTE**

**Nombre completo y Firma**

\_\_\_\_\_

**PROGRAMA DEL EVENTO ZAPOPAN, JALISCO DEL 24 AL 27 DE JULIO 2018.**

**Día 1**

<b>Hora</b>	<b>Tema/Actividad</b>	<b>Responsable/ Ponentes</b>
08:30-09:00	<b>Registro</b>	
09:00-09:10	<b>Bienvenida</b>	Instituto Tecnológico
09:10-09:40	<b>Evaluación Diagnóstica</b>	
09:40-10:00	<b>Introducción (antecedentes)</b>	
10:00-11:00	<b>Microbiología aplicada a la Producción Primaria de vegetales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agentes causantes de ETA´s</li> <li>• Bacterias, Virus y Parásitos</li> <li>• (Biología, Portadores, vectores, etiología)</li> <li>• Casos recientes de brotes</li> </ul>	
11:00 -11:10	<b>RECESO</b>	
11:10-12:00	<b>Atribución de ETA´s, por el consumo de frutas y Hortalizas</b>	
12:00-14:00	<b>Implementación de los SRRC</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnóstico Inicial</li> <li>• Diagrama de Flujo de la empresa</li> <li>• Análisis de Peligros</li> <li>• Plan Técnico</li> </ul>	
14:00-15:30	<b>COMIDA LIBRE</b>	
15:30-16:00	<b>Estructura documental</b> (Manual de operaciones estructurado conforme a los SRRC, así como su documentación soporte)	
16:00-16:30	<b>Registro e Infraestructura Productiva en UP y UE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Análisis para los Requisitos Básicos</li> </ul>	
16:30-17:30	<b>Higiene</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabajadores</li> <li>• Equipos</li> <li>• Instalaciones</li> </ul>	
17:30- 18:00	<b>Preparación, manejo y monitoreo de soluciones desinfectantes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos y concentraciones a utilizar de acuerdo a su uso y monitoreo</li> <li>• Ejercicio práctico de mediciones</li> </ul>	

**Día 2**

<b>Hora</b>	<b>Tema/Actividad</b>	<b>Responsable/ Ponentes</b>
08:30-09:00	<b>REGISTRO</b>	
09:00-09:30	<b>Manejo de fauna doméstica, silvestre y nociva en UP y UE.</b>	
09:30-10:00	<b>Capacitación y desarrollo de habilidades</b> (Temas básicos de capacitación que deberá impartir el responsable)	
10:00-11:30	<b>Validación de Procedimientos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma de muestras</li> <li>• Representatividad de la Muestra</li> <li>• Toma de muestras para análisis microbiológicos</li> <li>• Toma de muestras para análisis químicos</li> <li>• Técnica de Muestreo</li> </ul> (Sustento técnico para determinar la validación)	
11:30-12:30	<b>Interpretación de Resultados de Laboratorio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Límite Máximo de Residuos</li> <li>• Metales Pesados</li> <li>• Microbiológicos</li> </ul>	
12:30-12:40	<b>RECESO</b>	
12:40-13:45	<b>Plan de acción implementado por la empresa, en caso de incumplimientos</b> (Plan de acción implementado por la empresa, en caso de incumplimientos).	
13:45-14:45	<b>Buen Uso y manejo de Plaguicidas y Fertilizantes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulación</li> <li>• Aspectos sobre uso de insumos fitosanitarios</li> </ul>	
14:45-16:00	<b>COMIDA LIBRE</b>	
16:00-16:30	<b>Manejo del agua</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de agua de riego</li> <li>• Uso de agua para aplicaciones foliares</li> <li>• Consumo humano</li> </ul>	
16:30-17:30	<b>Buenas Prácticas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cosecha</li> <li>• Transporte</li> <li>• Empaque</li> </ul>	
17:30-18:30	<b>Trazabilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejercicio de Trazabilidad</li> <li>• Retiro de Producto</li> </ul>	

**Día 3**

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

**Día 4**

<b>Hora</b>	<b>Tema/Actividad</b>	<b>Responsable/ Ponentes</b>
08:30-09:00	<b>REGISTRO</b>	
09:00-11:30	<b>Evaluación con fines de reconocimiento</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntos clave de planeación y control de auditorías externas.</li> <li>• Como establecer e implementar un programa de auditorías externas, de acuerdo a la Norma 19011.</li> <li>• Como elaborar la lista de verificación y su uso durante el proceso de auditoría.</li> </ul>	
11:30-11:45	<b>RECESO</b>	
11:45- 12:10	Modelo General para la operación y Certificación de los SRRC <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentos para el envío de dictamen</li> </ul>	
12:10-13:00	Procedimiento de certificación de los SRRC en la Producción Primaria de Vegetales <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emisión de dictamen</li> </ul>	
13:00-13:30	Procedimiento para el reconocimiento de Profesionales y Terceros en materia de SRRC.	
13:30-14:30	<b>COMIDA LIBRE</b>	
15:00-16:30	Evaluación del curso y Evaluación Final	SENASICA
16:30-17:00	Conclusiones, clausura y Entrega de Constancias	SENASICA-Instituto Tecnológico