

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: 25 al 28 de Septiembre 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: Mérida, Yucatán

Dirección: Hotel Residencial calle 59 No 589 x 76 Centro C.P. 97000

4. Informes.

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

Nombre: Ing. Eric Armando Sánchez Alferez

E-mail: eric.armando@cesvy.org.mx

Cel. (999) 134 4725

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 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 18 de septiembre 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, desde la publicación de la presente convocatoria hasta la fecha límite: **18 de septiembre 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).	1.- (SOL) .- Solicitud de inscripción individual (anexo I).
2.- (CVD) .- <i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismo archivo	2.- (CVD) .- <i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismo archivo
3.- (TPR) .- Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo	3.- (TPR) .- Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo
4.- (CPR) .- Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo	4.- (CPR) .- Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo
5.- (INE) .- Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo	5.- (INE) .- Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo
6.- (CURP) .- Copia simple de la CURP	6.- (CURP) .- Copia simple de la CURP
7.- (RFC) .- Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT)	7.- (RFC) .- Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT)
8.- (CLB) .- Comprobante laboral que demuestre experiencia de 1 año. Revisar NOTA 1 y 2.- Todos los archivos escaneados en el mismo archivo.	8.- (CDD) .- Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso.
9.- (CDD) .- Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso.	9.- (CCE) .- Constancias de capacitación en la materia que pretende obtener la autorización con antigüedad no mayor a 5 años.

<p>10.-(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</p> <p>11.- (FOT).- Fotografía reciente a color (<u>en formato .jpg</u>)</p>	<p>2 años (MAXIMO 5 CONSTANCIAS).- Escaneadas en el mismo archivo</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>12.- (PRO).-Procedimiento para realizar las Auditorías con firma autógrafa enviarlo y presentarlo el día del examen.- Escaneadas en el mismos archivo</p> <p>13.- (FOT).- Fotografía reciente a color (<u>formato .jpg</u>)</p>
<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.</p>	<p>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.</p>

NOTA: Los documentos solo serán recibidos en formato PDF y con las especificaciones marcadas de acuerdo al documento que se encuentra en la lista ejemplo:

- 1.- (REC)
- 2.- (CVD)
- 3.- (TPR)

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: Aspirantes que no cumplan con el perfil establecido en el anexo 7 del procedimiento PR-IA-PP-02 vigente (conforme a la materia de su solicitud de autorización), o no envíe su documentación en la fecha límite establecida en la presente convocatoria, no tendrá acceso al examen.

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 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 28 de septiembre de 2018 en las instalaciones del hotel: Hotel Residencial calle 59 No 589 x 76 Centro C.P. 97000. Mérida, Yucatán.

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 día/mes/año, 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



**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.
25 al 28 de septiembre Mérida, Yucatán**

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 INTERES DEL CURSO (ACORDE A LO QUE MARQUE SERÁN EVALUADOS SUS DOCUMENTOS ENVIADOS)							
PROFESIONAL AUTORIZADO		TERCERO AUTORIZADO		CAPACITACIÓN Y/O ACTUALIZACIÓN			

ATENTAMENTE

Nombre completo y Firma

PROGRAMA DEL EVENTO MÉRIDA, YUCATÁN, DEL 25 AL 28 DE SEPTIEMBRE 2018.

Día 1

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	Registro	
09:00-09:10	Bienvenida	Instituto Tecnológico
09:10-09:40	Evaluación Diagnóstica	
09:40-10:00	Introducción (antecedentes)	
10:00-11:00	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 -11:10	RECESO	
11:10-12:00	Atribución de ETA´s, por el consumo de frutas y Hortalizas	
12:00-14:00	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 	

Día 2

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)	
11:30-12:30	Interpretación de Resultados de Laboratorio <ul style="list-style-type: none"> • Límite Máximo de Residuos • Metales Pesados • Microbiológicos 	
12:30-12:40	RECESO	
12:40-13:45	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 	

Día 3

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/ Visita en empaque. Regreso	
15:00 - 16:00	COMIDA	
16:00 - 18:00	<ul style="list-style-type: none"> • Conclusiones de la práctica de campo 	

Día 4

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.	
13:30-14:30	COMIDA LIBRE	
15:00-16:30	Evaluación del curso y Evaluación Final	SENASICA
16:30-17:00	Conclusiones, clausura y Entrega de Constancias	SENASICA-Instituto Tecnológico