LA SECRETARIA DE DESARROLLO AGROPECUARIO DE BAJA CALIFORNIA EN COORDINACIÓN CON EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA Y LA FACULTAD DE AGROBIOLOGÍA PRESIDENTE JUÁREZ DE LA UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLAS DE HIDALGO

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

2, 3, 4 y 5 octubre 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.

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 podrán hacer la solicitud si su vigencia esta vencida o está próxima a vencer (dos meses antes).

Sede: Salón de eventos del Restaurante Misión Santa Isabel, San Quintín, B.C.

Dirección: Kilómetro 189, Carretera Transpeninsular, San Quintín, B.C.

2. Informes del Curso:

Inscripción: Secretaría de Fomento Agropecuario del Gobierno del Estado de Baja California, con la IBQ Vianey Méndez Trujillo, al teléfono (01) 686 551 7316, Ext 7358. Correo ncanchola@baja.gob.mx

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 siguiente contacto:

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

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

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:

1. 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.
2. 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.
3. 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: nuria.osorno@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria hasta la fecha límite: **25 de Septiembre 2018** 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.-(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.- (CLB).-**Comprobante laboral que demuestre experiencia de 1 año. Revisar NOTA 1 y 2.- Todos los archivos escaneados en el mismo archivo. **9.- (CDD).-**Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso. **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 **11.- (FOT).-** Fotografía reciente a color, de frente tipo credencial (**<u>en formato .jpg)</u>**	***1.-(CVD).-****Curriculum Vitae* actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismos archivo **2.-(TPR).-**Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **3.-(CPR).-**Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **4.-(INE).-**Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismos archivo **5.-(CURP).-**Copia simple de la CURP **6.- (RFC).-**Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT) **7.- (CDD).-**Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso. **8.-(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 **9.- (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 **10.- (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 **11.- (PRO).-**Procedimiento para realizar las Auditorías con firma autógrafa enviarlo y presentarlo el día del examen.- Escaneadas en el mismos archivo 12.- **(FOT).-** Fotografía reciente a color, de frente tipo credencial **<u>(formato .jpg)</u>**
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 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 5 de octubre, 2018. En la sede del curso Kilómetro 189, Carretera Transpeninsular, Valle de San Quintín, Las Flores, 22930 San Quintín, B.C.

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 informada 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

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: 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: nuria.osorno@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria hasta el **25 de septiembre 2018**, adjuntando los siguientes documentos (solo en formato PDF, por separado y numerados de acuerdo a la lista):

1) Solicitud de inscripción individual (anexo I).
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: 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.

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.

02 al 05 de octubre, San Quintín, Baja California

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

PROGRAMA DEL EVENTO

2 de octubre de 2018

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	**Registro**	
09:00-09:10	**Bienvenida**	
09:10-09:45	**Evaluación Diagnóstica**	Ing. Hugo Ramos Ramos
09:45-10:00	**Antecedentes de la Problemática en hortalizas del Estado**	Ing. Hugo Ramos Ramos
10:20-11:00	**Microbiología aplicada a la Producción Primaria de vegetales** • Agentes causantes de ETA´s • Bacterias, Virus y Parásitos • (Biología, Portadores, vectores, etiología) • Casos recientes de brotes	Ing. Hugo Ramos Ramos
11:00 -11:15	**RECESO**	
11:15-13:00	**Atribución de ETA´s, por el consumo de Hortalizas**	Ing. Hugo Ramos Ramos
13:00-14:00	**Implementación de los SRRC** • Diagnóstico Inicial • Diagrama de Flujo de la empresa • Análisis de Peligros • Plan Técnico	Ing. Hugo Ramos Ramos
14:00-15:00	**COMIDA LIBRE**	
15:00-16:00	**Estructura documental** (Manual de operaciones estructurado conforme a los SRRC, así como su documentación soporte)	Ing. Hugo Ramos Ramos
16:00-16:30	**Registro e Infraestructura Productiva en UP y UE** • Análisis para los Requisitos Básicos	Ing. Hugo Ramos Ramos
16:30-17:00	**Higiene** • Trabajadores • Equipos • Instalaciones	Ing. Hugo Ramos Ramos

17:00- 18:00	**Preparación, manejo y monitoreo de soluciones desinfectantes** • Productos y concentraciones a utilizar de acuerdo a su uso y monitoreo • Ejercicio práctico de mediciones	Ing. Hugo Ramos Ramos

3 de octubre 2018.

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.**	Ing. Hugo Ramos Ramos
09:30-10:00	**Capacitación y desarrollo de habilidades** (Temas básicos de capacitación que deberá impartir el responsable)	Ing. Hugo Ramos Ramos
10:00-11:30	**Validación de Procedimientos** • 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).	Ing. Hugo Ramos Ramos
11:30-12:30	**Interpretación de Resultados de Laboratorio** • Límite Máximo de Residuos • Metales Pesados • Microbiológicos	Ing. Hugo Ramos Ramos
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).	Ing. Hugo Ramos Ramos
13:45-14:45	**Buen Uso y manejo de Plaguicidas y Fertilizantes** • Regulación • Aspectos sobre uso de insumos fitosanitarios	Ing. Hugo Ramos Ramos
14:45-16:00	**COMIDA LIBRE**	

16:00-16:30	**Manejo del agua** • Uso de agua de riego • Uso de agua para aplicaciones foliares • Consumo humano	Ing. Hugo Ramos Ramos
16:30-17:30	**Buenas Prácticas** • Cosecha • Transporte • Empaque	Ing. Hugo Ramos Ramos
17:30-18:30	**Trazabilidad** • Ejercicio de Trazabilidad • Retiro de Producto	Ing. Hugo Ramos Ramos

4 de octubre de 2018

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:00-08:15	**REGISTRO**	
09:00 - 14:00	**Práctica en campo en UP Rancho Don Juanito** • Visita en unidad de producción • Visita en empaque	Ing. Hugo Ramos Ramos
14:00 - 15:00	• Conclusiones de la práctica de campo	Ing. Hugo Ramos Ramos
15:00 - 16:00	**COMIDA LIBRE**	
16:00 - 18:00	**Evaluación con fines de reconocimiento** • Puntos clave de planeación y control de auditorías externas. • Como establecer e implementar un programa de auditorías externas, de acuerdo a la Norma. • Como elaborar la lista de verificación y su uso durante el proceso de auditoría.	Ing. Hugo Ramos Ramos

5 de octubre de 2018

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	**REGISTRO**	
09:00-09:30	Modelo General para la operación y Certificación de los SRRC Documentos para el envío de dictamen	Ing. Hugo Ramos Ramos

09:30-10:20	Procedimiento de certificación de los SRRC en la Producción Primaria de Vegetales Emisión de dictamen	Ing. Hugo Ramos Ramos
10:20-11:00	Procedimiento para el reconocimiento de Profesionales y Terceros en materia de SRRC.	Ing. Hugo Ramos Ramos
11:00-11:15	**RECESO**	
11:15 -13:15	Evaluación del curso y evaluación final	
13:15-14:00	Conclusiones, clausura y entrega de constancias	