



**EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO A.C.  
CON LA VALIDACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD  
Y CALIDAD AGROALIMENTARIA ATRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE  
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**

## **CONVOCAN AL**

**Curso con fines de formación y actualización de Profesionales y Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas de Producción Acuícola.**

**Del 08 al 10 de abril del 2019**

**1.- Objetivo del Curso:** Capacitar y brindar los elementos necesarios al personal que llevará a cabo la asistencia técnica, capacitación y evaluación de la conformidad en Buenas Prácticas de Producción Acuícola (BPPA) de peces, crustáceos, moluscos bivalvos y anfibios.

**2.- Dirigido a:** Personal de los Comités de Sanidad Acuícola de los Gobiernos de los Estados, así como profesionales relacionados con la inocuidad de los productos acuícolas y pesqueros.

**3.-Sede:** Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo A. C. (CIAD). Av. Sábalo Cerritos S/N, Mazatlán, Sinaloa, C.P. 82112.

### **4.- Informes de inscripción al curso:**

Bióloga Virginia Patricia Domínguez Jiménez al correo electrónico [delfin@ciad.mx](mailto:delfin@ciad.mx) o al teléfono (669) 989 8700 ext. 226.

#### **4.1.- Informes para el envío de documentos y Proceso de Autorización:**

Los interesados deberán comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, con la MVZ Nuria Osorno Barrios al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51513 y al correo [nuria.osorno@sensica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@sensica.gob.mx)



## Requisitos y proceso de inscripción, para la autorización como Profesional o Tercero Especialista Autorizado en Buenas Prácticas Acuícolas (BPPA)

Los aspirantes deberán cumplir los siguientes requisitos y enviarlos al correo: [nuria.osorno@senasica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@senasica.gob.mx) como fecha límite al **01 de abril** del presente año.

### Perfil de la persona física

Contar con un perfil profesional de Licenciatura en acuicultura o pesca, Oceanología, biología, biología marina, químico en alimentos, médico veterinario o en las áreas afines a la acuicultura y pesca.

Contar con experiencia comprobable mínima de un año en el área de inocuidad.

### Etapa I. Registro y envío de solicitud

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo [nuria.osorno@sensica.gob.mx](mailto:nuria.osorno@sensica.gob.mx) desde la publicación de la presente hasta el **01 de abril de 2019**, adjuntar los siguientes documentos (**solo en formato PDF, por separado y numerados de acuerdo a la lista**):

Requisitos para Profesionales	Requisitos para Terceros
1.- <b>(SOL)</b> .- Solicitud de inscripción individual (anexo I).	1.- <b>(SOL)</b> .- Solicitud de inscripción individual (anexo I).
2.- <b>(CVD)</b> .- <i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismo archivo	2.- <b>(CVD)</b> .- <i>Curriculum Vitae</i> actualizado (máximo 2 cuartillas), con fotografía reciente a color.- Escaneados en el mismo archivo
3.- <b>(TPR)</b> .-Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo	3.- <b>(TPR)</b> .-Copia simple del título profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo
4.- <b>(CPR)</b> .-Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo	4.- <b>(CPR)</b> .-Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo
5.- <b>(INE)</b> .-Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo	5.- <b>(INE)</b> .-Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo
6.- <b>(RFC)</b> .-Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT)	6.- <b>(RFC)</b> .-Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT)
7.- <b>(CLB)</b> .-Comprobante laboral que demuestre experiencia de 1 año. Revisar NOTA 1 y 2.- Todos los archivos escaneados en el mismo archivo.	7.- <b>(CDD)</b> .-Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso.
8.- <b>(CDD)</b> .-Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses) acorde al domicilio a la carta compromiso.	8.- <b>(CCE)</b> .-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



Requisitos para Profesionales	Requisitos para Terceros
<p><b>9.- (CCE).</b>-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><b>12.- (FOT).</b>- Fotografía reciente a color (<u>en formato .jpg</u>)</p>	<p><b>9.- (CCA).</b>-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><b>10.- (HAI).</b>-Documentación que respalde haber realizado al menos 30 horas de auditoría con fines de reconocimiento y/o auditorías de entrenamiento.- Escaneadas en el mismo archivo</p> <p><b>11.- (PRO).</b>-Procedimiento para realizar las Auditorías con firma autógrafa enviarlo y presentarlo el día del examen.- Escaneadas en el mismo archivo</p> <p><b>12.- (FOT).</b>- Fotografía reciente a color (<u>formato .jpg</u>)</p>
<p><b>NOTA 1.- Profesionales.</b> 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 Organismo 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><b>NOTA 2.- Terceros.</b> 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 3.- Los documentos solo serán recibidos en formato PDF 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	<b>1.-(SOL)</b>
Curriculum Vitae actualizado	Archivo PDF	<b>2.-(CVD)</b>
Copia simple del título profesional	Archivo PDF	<b>3.-(TPR)</b>
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 4.- 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.**



**NOTA 5.-** En caso de necesitarse otro requisito, se le notificará al participante antes de la emisión de su Autorización.

**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](mailto: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 **10 de abril de 2019** en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C., Av. Sábalo Cerritos S/N, Mazatlán, Sinaloa. C.P. 82112.

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 de examen.

### **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.

**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.

**Los asistentes deberán llevar vestimenta y zapatos adecuados para la parte práctica del curso. Esta actividad se realizara en una unidad de producción acuícola**

**CUPO LIMITADO  
40 asistentes**



**ANEXO 1  
SOLICITUD DE INSCRIPCION**

Curso con fines de formación y autorización de profesionales y terceros especialistas en materia de buenas prácticas de producción acuícola (Peces, Crustáceos, Moluscos Bivalvos, Anfibios)  
Mazatlán, Sinaloa del 08 al 10 de abril de 2019

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	<input type="checkbox"/>	Tercero Especialista	<input type="checkbox"/>	Capacitación	<input type="checkbox"/>		
RENOVACIÓN							
Profesional	<input type="checkbox"/>	Tercero Especialista	<input type="checkbox"/>	Vigente	SI	<input type="checkbox"/>	No. De Clave
					NO	<input type="checkbox"/>	
Nombre y Apellidos:							
Puesto que desempeña:							
Profesión (titulado)							
Teléfono:				Correo electrónico:			
DATOS LABORALES (MARQUE CON UNA X )							
Organismo Auxiliar	<input type="checkbox"/>	Ejercicio Libre	<input type="checkbox"/>	Empresa Privada	<input type="checkbox"/>		
Nombre:							
Dirección:							
Ciudad:				Código Postal:			
Estado:							
Teléfono:				RFC:			
Correo Electrónico:							

**ATENTAMENTE**

**Nombre completo y Firma**



## PROGRAMA DEL CURSO

### PRIMERA SESION

HORA	TEMA	PONENTE
08:30 – 09:00	Registro de participantes	CIAD
09:00 - 09:15	Inauguración	Autoridades del sector acuícola y pesquero
09:15 – 10:00	Buenas Prácticas y consideraciones relacionadas con la inocuidad del producto en el cultivo de PECES, MOLUSCOS BIVALVOS, CRUSTÁCEOS, ANFIBIOS	Dr. Omar Calvario
10:00 – 10:45	Implementación de las Buenas Prácticas de Producción Acuícola relacionadas con la inocuidad del producto en la granja.	Dr. Omar Calvario
10:45 – 11:00	Receso	
11:00 – 11:45	Buenas Prácticas de cultivo de peces, moluscos bivalvos, crustáceos y anfibios relacionadas con la inocuidad durante el manejo del agua	Dr. Omar Calvario
11:45 – 12:30	Buenas Prácticas de cultivo de peces, moluscos bivalvos, crustáceos y anfibios relacionadas con la inocuidad del producto durante el manejo del alimento	MPA. Noemí García Aguilar
12:30 – 13:15	Buenas Prácticas de cultivo de peces, moluscos bivalvos, crustáceos y anfibios relacionadas con la inocuidad durante el manejo de sustancias químicas y fármacos	MPA. Noemí García Aguilar
13:15 – 14:30	Comida	
14:30 – 15:15	Buenas prácticas relacionadas con la inocuidad del producto durante la cosecha	Dr. Omar Calvario
15:15 – 16:00	Requerimientos para la Trazabilidad en la producción Acuícola	Dr. Omar Calvario

### SEGUNDA SESION

HORA	TEMA	PONENTE
08:30 – 09:00	Registro de participantes	CIAD
09:00 – 10:00	Recomendaciones para establecer un programa de capacitación en las Buenas Prácticas de Producción acuícola relacionadas con la inocuidad	M.C. Leobardo Montoya
10:00 – 11:00	Principios de Auditoria (Primera parte)	M.C. Leobardo Montoya
11:00 – 11:15	Receso	
11:15 – 12:15	Principios de Auditoria (Segunda parte)	M.C. Leobardo Montoya
12:15 – 13:15	Marco regulatorio en materia de buenas prácticas acuícolas y pesqueras	Dr. Omar Calvario
13:15 – 14:30	Comida	
14:30 – 15:30	Marco Regulatorio Procedimiento para la autorización de Profesionales y Terceros Especialistas autorizados (TEA)	M.C. Leobardo Montoya

### TERCERA SESION

HORA	TEMA	PONENTE
08:30 – 09:00	Registro de participantes	CIAD
09:00 – 16:00	Ejercicio de campo	Dr. Omar Calvario
16:00 – 18:00	Examen para aspirantes a la autorización	Dr. Omar Calvario