



**LA UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO A
TRAVÉS DE LA FACULTAD DE AGROBIOLOGÍA PRESIDENTE JUÁREZ,
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 capacitación de Profesionales y Terceros Especialistas en
Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la
Producción Primaria de Vegetales, USANDO PLATAFORMA EN LÍNEA**

28, 29, 30 de junio y 01 de julio del 2021

1. Objetivos del curso:

Al finalizar la capacitación, los asistentes serán capaces de:

1. Identificar los documentos normativos de SENASICA, los trámites a realizar y las responsabilidades que tienen los interesados en implementar y certificar/reconocer la producción, cosecha y empaque de vegetales.
2. Implementar los requisitos de los SRRC para reducir los riesgos de contaminación biológicos, químicos y físicos en la cadena de suministro de vegetales.
3. Documentar análisis de peligros, planes técnicos, procedimientos y registros relacionados a la aplicación de los SRRC.
4. Asesorar y capacitar a productores, como profesionales en SRRC
5. Realizar la evaluación de la conformidad de los SRRC como terceros especialistas.

Dirigido a:

Profesionales de Licenciatura o Postgrado especificadas en el Anexo 2.

Sede: Vía remota a través de la plataforma Go To Meeting (<https://www.gotomeeting.com/>), una vez que el interesado en participar en el curso reciba el correo de que ha sido aceptado para participar por parte de SENASICA, recibirá de parte de los organizadores, un enlace para conectarse en las fechas y horarios del curso.



2.- Informes del Curso:

- **Nombre:** Lic. José Gabriel Ramos Ramos
- **E-mail:** ramosramosg309@gmail.com

Tel. ofna: 452 524 93 97 y **whatsapp:** 452 248 8017

2.1 Informes del envío de documentos: Comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA con el siguiente contacto:

Nombre: MVZ Alejandra Pico Mercader
E-mail: alejandra.pico.i@senasica.gob.mx
Teléfono: (55) 5905 1000, ext. 51511.

Requisitos y proceso de inscripción, con fines de capacitación como Profesional Autorizado o Tercero Especialista en SRRC en la producción primaria de vegetales

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: alejandra.pico.i@senasica.gob.mx desde la publicación de la presente convocatoria hasta la fecha límite: **7 de junio del 2021**, adjuntando los siguientes documentos (solo en formato PDF, por separado y nombrados de acuerdo a la lista)

Requisitos con fines de capacitación
1.- (SOL).- Solicitud de inscripción individual (anexo 1). Llenada completa y con letra legible.
2.- (CPR).- Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo (Conforme al perfil del Anexo II)

Una vez recibida la documentación se le notificará por correo electrónico al correo registrado en su solicitud de inscripción individual 5 días hábiles después de concluir la fecha límite de recepción de documentos, si cumple con los requisitos para asistir al curso con fines de capacitación.



Procedimiento de autorización como Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales

Para el caso de personas físicas interesadas en obtener Autorización como Profesional Autorizado o Tercero Especialista en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción primaria de vegetales, se les comunica que deberán realizarlo conforme a la **Convocatoria para obtener la autorización como Profesional o Tercero en la Producción Primaria de Vegetales vigente**, la cual estará disponible a través de la siguiente liga <https://www.gob.mx/senasica/documentos/convocatorias-generales-de-organos-de-coadyuvancia>

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.



Anexo 1. Curso de capacitación USANDO PLATAFORMA EN LINEA de Profesionales y Terceros Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales.

28, 29, 30 de junio y 01 de julio del 2021

DATOS DEL PARTICIPANTE				
Nombre y Apellidos:				
Puesto que desempeña:				
Profesión (titulado)				
Teléfono:		Correo electrónico:		
Figura Coadyuvante en la que le interesaría Autorizarse	Profesional Autorizado		Tercero Especialista Autorizado	
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



**Anexo 2.
Perfiles específicos**

Personas Físicas	Materia	Licenciaturas y Especialidades					
Profesionales y Terceros Especialistas	Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales	Ingeniería en Agronomía	Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios	Ingeniería en Agrotecnología	Ingeniería en Recursos Naturales y Agropecuarios	Licenciatura en Horticultura Ambiental	Ingeniero Agrónomo en Desarrollo Rural
		Ingeniería Agrícola	Ingeniería en Agricultura Sustentable y Protegida	Ingeniería en Agrobiología	Ingeniería en Producción Vegetal	Licenciatura en Producción Agropecuaria Sustentable	Ingeniero Agrónomo Parasitólogo
		Ingeniería en Agroquímica	Ingeniería en Desarrollo Agroambiental	Ingeniería en Fitosanidad	Ingeniería en Alimentos y Biotecnología	Ingeniería en Innovación Agrícola Sustentable	Ingeniero Agrónomo Zootecnista
		Ingeniería en Agroecología	Ingeniero Agrónomo Especialista en Suelos	Ingeniero en Fruticultura	Ingeniería en Horticultura	Ingeniero Agrónomo Administrador	Ingeniero Agrónomo en Producción
		Ingeniería Agroindustrial	Ingeniero Agrónomo Especialista en Zonas Tropicales	Ingeniero Agrónomo en Floricultura	Ingeniería en Industrias Alimentarias	Ingeniería Empresarial Agropecuario	Ingeniero Agrónomo Fitotecnista
		Ingeniería de Alimentos	Licenciatura en Agronomía	Ingeniero Agrícola y Ambiental	Ingeniero Agrónomo Especialista en Parasitología Agrícola	Licenciatura en Administración en Agronegocios	Ingeniero Agrónomo en Irrigación
		Ingeniería en Fitosanidad	Licenciatura en Agronomía en Horticultura Protegida	Ingeniería en Agricultura Sostenible	Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable	Biología	Ingeniería en Sistemas Agroalimentarios
		Ingeniero Agrónomo Especialista en Zonas Templadas	Licenciatura en Agrobiotecnología	Entomología Agrícola	Ingeniería Agronómica y Zootecnia	Ingeniero Agrónomo en Horticultura	Ingeniería en Sistemas de Producción Agropecuaria
		Licenciatura en Agroquímica	Ciencias Agronómico Forestales	Desarrollo Pecuario	Agronegocios	Ingeniería en Sistemas Agrícolas	Ingeniería en Agronomía para la Producción Sustentable



Perfiles específicos

Personas Físicas	Materia	Licenciaturas y Especialidades		
Profesionales y Terceros Especialistas	Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales	Forrajes	Botánica	Biotecnología de Alimentos
		Optimización de Procesos Agrícolas	Botánica Agronómica	Ingeniería Bioquímica
		Micropropagación de Plantas	Química Agrícola	Manejo Postcosecha
		Modelos Hidropónicos	Química Biológica	Microbiología de Alimentos
		Cultivos básicos	Química en Alimentos	Anatomía Vegetal
		Biología Ambiental	Química Ambiental	Entomología
		Biología Molecular	Biotecnología	Estadística Agronómica
		Bioquímica	Biotecnología vegetal	Pastizales
		Bioquímica Agronómica	Biotecnología Agrícola	



Perfiles específicos

Personas Físicas	Materia	Maestrías				Doctorados	
Profesionales y Terceros Especialistas	Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de Vegetales	Maestría en Ciencias en Parasitología Agrícola	Maestría en Ciencias en Agroecosistemas Tropicales	Maestría en Ciencias en Ingeniería de Sistemas de Producción	Maestría en Ciencias en Producción Agrícola	Doctorado en Ciencias Biológico Agropecuarias	Doctorado en Ciencias Agropecuarias
		Maestría en Fitosanidad - Fitopatología	Maestría en Ciencias Producción Agroalimentaria en el Trópico	Maestría en Ciencias en Producción Agropecuaria		Doctorado en Ciencias Agrícolas en el Trópico	Doctorado en Fitosanidad
		Maestría en Ciencias Agronómicas	Maestría en Manejo Sostenible de Agroecosistemas	Maestría en Ciencias Agrarias		Doctorado en Ciencias en Fruticultura	Doctorado en Ciencias Biológicas Agropecuarias
		Maestría en Agricultura Protegida	Maestría en Ciencias Biológico Agropecuarias	Maestría en Agricultura Orgánica Sustentable		Doctorado en Sostenibilidad de los Recursos Agropecuarios	Doctorado en Fitosanidad - Fitopatología
		Maestría en Ciencias de Innovación en Producción Orgánica en Ambientes Áridos y Costeros	Maestría en Horticultura Tropical	Maestría en Protección Vegetal de Hortalizas		Doctorado en Ciencias en Producción Agroalimentaria	
		Maestría en Ciencias Hortofrutícolas	Maestría en Fitosanidad con orientación en Entomología y Acarología	Maestría en Ciencias Agropecuarias y Gestión Local		Doctorado en Ciencias en Parasitología Agrícola	
		Maestría en Ciencias en Horticultura	Maestría en Ciencias en Fisiología Vegetal	Maestría en Sostenibilidad de los Recursos Agropecuarios		Doctorado en Ciencias en Producción Agropecuaria	
		Maestría en Ciencias en Fruticultura	Maestría en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria	Maestría en Ciencias y Tecnología Agrícola y Forestal Sustentable		Doctorado en Ciencias en Agricultura Protegida	
		Maestría en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo rural	Maestría en Ciencias Agroalimentarias	Maestría en Ciencias en Agroecología y Sustentabilidad		Doctorado en Ciencias Agrarias	



PROGRAMA DEL EVENTO

28 de junio del 2021 (Lunes)

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:00-08:30	Pruebas de conexión a plataforma Go To Meeting con los asistentes	Lic. José Gabriel Ramos Ramos
08:30-09:00	Bienvenida, presentación, encuadre, reglas del curso y evaluación diagnóstica	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal
9:00-10:15	<p>Origen, e implementación del SRRC:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origen y alcance de los programas de inocuidad en México: SENASICA y COFEPRIS • Definiciones: Salud pública, enfermedad, ETA, epidemiología, riesgo, peligro, peligros biológicos, químicos y físicos, HACCP, control, análisis de peligros, plan técnico, SRRC, Buenas Prácticas Agrícolas. • ¿Qué son y para qué sirven los lineamientos en SRRC y sus anexos técnicos? • ¿Cuáles son las etapas de implementación de los SRRC en la producción primaria de vegetales?: diagnóstico, elaboración de análisis de peligros, aplicación de los SRRC durante la operación, elaboración de planes técnicos, elaboración de POES y auditoría interna inicial y validación • Modalidades de certificación en SRRC en la producción primaria de vegetales: Unidad de producción, cosecha, empaquetado en campo, áreas en BUMP y en SRRC • Diagrama de procesos de certificación o reconocimiento • Origen y etapas del HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) • Taller 1 ¿Cómo elaborar un análisis de peligros y un plan técnico? Uso de la Guía de apoyo para el diseño, elaboración e implementación de un análisis de peligros y plan técnico durante la producción primaria de vegetales y ejemplos de análisis de peligros y planes técnicos • ¿Qué es la cultura de inocuidad y cuál es la contribución de los profesionales y terceros autorizados para la mejora de los SRRC implementados? • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal
10:15-10:30	Intermedio	
10:30-11:00	<p>Peligros de contaminación en la cadena de suministro de vegetales I: Peligros biológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Microorganismo, bacteria, virus, parásito, protozooario • Características y diferencias entre bacterias, virus y protozoarios y estadísticas sobre ETA's de la OMS 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal



	<ul style="list-style-type: none"> • Peligros biológicos parte II: Principales patógenos microbianos en la producción primaria de vegetales: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Escherichia coli patógena</i> ○ <i>Salmonella spp</i> ○ <i>Shigella spp</i> ○ <i>Listeria monocytogenes</i> ○ Virus transmitidos por alimentos y agua ○ <i>Cyclospora cayetanensis</i> y <i>Criptosporidium parvum</i> • Brotes y alertas recientes debido a patógenos microbianos • Anexo técnico 5: Procedimiento para la atención de notificaciones referentes a productos vegetales de origen mexicano presuntamente relacionados con contaminación química y/o microbiológica o eventos ajenos al SRRC que cambien su condición de inocuidad. • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	
11:00-11:45	<p>Peligros de contaminación en la cadena de suministro de vegetales II: Peligros físicos y químicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: toxicología, toxicología aguda y crónica, toxicología regulatoria, plaguicida, IDA, LMR, residuo, objeto extraño, LOD, LOC • Peligros físicos: Impacto en la salud pública y control • Peligros químicos parte I: Toxicología de plaguicidas y la relación entre los residuos de plaguicidas en alimentos y los LMR's • ¿Dónde y cómo buscar los LMR's para plaguicidas aplicados en cultivos en las fuentes oficiales: México/COFEPRIS y USA/CFR? • Peligros químicos parte II: Características y efectos tóxicos de los metales tóxicos en alimentos, agua, suelo, fertilizantes y cultivos y los LMP en suelo, agua, fertilizantes y alimentos • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
11:45-12:00	Intermedio	
12:00 -12:30	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales</p> <p>Introducción al anexo técnico 1 y módulos aplicables para cada modalidad de certificación o reconocimiento</p> <p>1 Registro de la Unidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Aviso de inicio de funcionamiento, Persona física o moral debidamente acreditada • Requisitos y ejemplos sobre uso de manual de usuario para el registro • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
12:30-13:15	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales</p> <p>2 Infraestructura Productiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Infraestructura • Requisitos y ejemplos de infraestructura física, documental y humana • Implementación eficaz y no eficaz de higiene 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal



	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	
13:15-14:00	Intermedio para comida	
14:00-14:45	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales</p> <p>3 Higiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Higiene, limpieza, desinfección • NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene • Requisitos y ejemplos de higiene de instalaciones, higiene y seguridad personal, higiene de herramientas y equipos de trabajo y de la unidad • Comparación de características de desinfectantes • Demostración de preparación, cálculo de concentraciones y monitoreo de soluciones desinfectantes • Implementación eficaz y no eficaz de higiene • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	IBI Hugo Ramos Ramos
14:45-15:30	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales</p> <p>4 Manejo de fauna doméstica, silvestre y nociva en UP y establecimiento postcosecha.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Plaga, zoonosis • Principales características de las plagas urbanas: aves, roedores, insectos rastreros y las zoonosis • Requisitos y ejemplos para UP y establecimiento postcosecha • Implementación eficaz y no eficaz de manejo de fauna en UP y establecimiento postcosecha • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal
15:30-15:45	Intermedio	
15:45-16:30	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales</p> <p>5 Capacitación y desarrollo de habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Capacitación, competencia • Principios de capacitación a adultos • Requisitos y ejemplos • Implementación eficaz y no eficaz de capacitación • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
16:30-16:45	<p>Conclusiones de la sesión, retroalimentación sobre los temas tratados en la sesión e instrucciones para Tarea 1/Taller 1:</p> <p>Elaboración de análisis de peligros, plan técnico y formato de registro para 1 módulo del anexo técnico de un cultivo conocido por el participante en el curso.</p>	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal.



29 de junio del 2021 (martes)

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:00-08:30	Pruebas de conexión a plataforma Go To Meeting con los asistentes	Lic. José Gabriel Ramos Ramos
08:30-09:15	Anexo técnico 1: Requisitos generales 7 Validación de Procedimientos <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Muestreo, plan de muestreo, validación, acreditación, ISO 17025 • Opciones de validación de medidas de control, de acuerdo al CODEX ALIMENTARIUS • Procedimiento de muestreo para pruebas microbiológicas y químicas: superficies, cultivos, agua • Microorganismos indicadores e interpretación de resultados en superficies, agua y fertilizantes orgánicos • Detección de residuos ilegales de plaguicidas y metales tóxicos en alimentos e interpretación de resultados • Requisitos y ejemplos de planes de validación para unidad de producción, cuadrilla de cosecha y establecimiento postcosecha • Gráficos de comportamiento de contaminantes para la validación y conclusiones de validación • Implementación eficaz y no eficaz de validación • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal.
9:15-09:45	Anexo técnico 1: Requisitos generales 8 Trazabilidad <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Trazabilidad, rastreabilidad, retiro • Clases de retiro de la FDA y detección sin examinación física • Iniciativa de trazabilidad de producto y etiqueta GS1 • Requisitos de trazabilidad hacia a atrás, interna y hacia adelante, ejercicio de retiro y ejemplos • Caso de estudio: Ejercicio de rastreo de un lote de un embarque de mango a USA • Implementación eficaz y no eficaz de trazabilidad • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León
09:45-10:00	Intermedio	
10:00-10:30	Anexo técnico 1: Requisitos generales 9 Historial de la unidad de producción <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Químicos orgánicos persistentes, bioacumulación, biomagnificación, solarización • NOM-147-SEMARNAT/SSA1-2004 Criterios para determinar remediación de suelos contaminados y LMP de metales tóxicos en suelos de uso agrícola • Requisitos y ejemplos • Implementación eficaz y no eficaz de historial • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal



10:30-11:15	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales 10 Uso y manejo del agua</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiciones: Agua para uso y consumo humano, características bacteriológicas, químicas, físicas y organolépticas del agua, límite permisible MOD-NOM-127-SSA1-1994 Límites permisibles de calidad de agua y tratamientos y la NOM-003-CNA-1996 para pozos de agua Requisitos para la fuente de agua, almacenamiento, distribución, uso para aspersiones foliares, riego agrícola, lavado de vegetales Implementación eficaz y no eficaz de agua Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
11:15-11:30	Intermedio	
11:30-12:00	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales 11 Fertilización</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiciones: Nutriente vegetal, fertilizante y fertilización Límites de metales tóxicos en nutrientes vegetales para el registro sanitario de la COFEPRIS y NOM-003-STPS-1999 Requisitos para la selección, almacenamiento, uso de fertilizantes inorgánicos y orgánicos Implementación eficaz y no eficaz de fertilización Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal
12:00-13:00	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales 12 Buen Uso y Manejo de Plaguicidas en la Producción Primaria de Vegetales</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiciones: Agroquímico, plaguicida, ingrediente activo, etiqueta, hoja de datos de seguridad, intervalo de seguridad, tiempo de reentrada, registro sanitario, colinesterasa NOM-003-STPS-1999 y NOM-232-SSA1-2009 Interpretación de análisis de colinesterasa y en qué casos es necesario realizarlo a los aplicadores de plaguicidas Requisitos para la selección, almacenamiento, uso de plaguicidas y manejo de envases vacíos Implementación eficaz y no eficaz de BUMP Vídeo de triple lavado de envases vacíos y uso de EPP de Proccyt Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
13:00-14:00	<ul style="list-style-type: none"> Intermedio para comida 	
14:00-14:45	<p>Anexo técnico 1: Requisitos generales 13 Buenas Prácticas de Cosecha</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiciones Requisitos para la cosecha Implementación eficaz y no eficaz de BPC Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal.



14:45-15:30	Anexo técnico 1: Requisitos generales 14 Empacado <ul style="list-style-type: none"> Definiciones Requisitos para el empacado en campo y el empacado en establecimiento postcosecha Implementación eficaz y no eficaz de empacado Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
15:30-15:45	Intermedio	
15:45-16:15	Anexo técnico 1: Requisitos generales 15 Transporte <ul style="list-style-type: none"> Definiciones: Transporte sanitario Requisitos para el transporte de vegetales Implementación eficaz y no eficaz de transporte Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal.
16:15-16:45	Conclusiones de la sesión y retroalimentación de la Tarea 1 y Taller 1: Elaboración de un análisis de peligros, plan técnico y formato de registro de un módulo para un cultivo Instrucciones para la Tarea 2/Taller 2: Llenado de formatos usados por los Terceros y Profesionales en SRRC <ul style="list-style-type: none"> Llenado de Formato 1: Solicitud de autorización para evaluación de la conformidad Llenado de Formato 3: Solicitud de certificación o reconocimiento de SRRC en la producción primaria de vegetales 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal.

30 de junio del 2021 (miércoles)

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:00-08:30	Pruebas de conexión a plataforma Go To Meeting con los asistentes	Lic. José Gabriel Ramos Ramos
08:30-08:45	Bienvenida, presentación de los instructores de la Subdirección de Certificación y del temario/objetivos de la sesión	Ing. Hugo Ramos Ramos
08:45-09:15	Principales inconsistencias encontradas en la revisión de documentos	IBI Hugo Ramos Ramos
09:15-10:00	Tema 1: Avisos de Inicio de Funcionamiento. Sub tema 1: Documentos solicitados para la generación del Aviso de Inicio de Funcionamiento. Sub tema 2: Cómo generar Avisos de Inicio de Funcionamiento en la plataforma SRRC para Unidades de producción y para Áreas integrales. Sub tema 3: Atención mesa de ayuda a cambios o modificaciones de los datos incluidos en el Aviso de Inicio de Funcionamiento Resolución de preguntas sobre el tema	IBI Hugo Ramos Ramos



10:00-10:15	Intermedio	
10:15-11:00	<p>Tema 2: Solicitud de autorización para la Evaluación de la conformidad. Sub tema 1: Requisición de documentos para solicitar la autorización. Sub tema 2: Cómo enviar la Solicitud de autorización. Sub tema 3: ¿Qué hacer cuando se tenga un dictamen de una solicitud no autorizada? Resolución de preguntas sobre el tema</p>	IBI Hugo Ramos Ramos
11:00-11:15	Intermedio	
11:15-12:00	<p>Tema 3: Evaluación de la conformidad. Sub tema 1: Periodo en el que se debe realizar la evaluación de la conformidad. Sub tema 2: Documentos que se deben de generar antes, durante y posterior a la Evaluación de la conformidad. Sub tema 3: ¿Qué hacer cuando se tenga un dictamen de No Favorable por el TEA? Sub tema 4: Acciones correctivas y su dictaminación por el TEA. Resolución de preguntas sobre el tema</p>	IBI Hugo Ramos Ramos
12:00-12:45	<p>Tema 4: La Solicitud de Certificación. Sub tema 1: Requisición de documentos para solicitar la certificación al SENASICA. Sub tema 2: Envío de solicitud de certificación. Sub tema 3: El Oficio de requerimiento de información. Resolución de preguntas sobre el tema</p>	IBI Hugo Ramos Ramos
12:45-13:45	<ul style="list-style-type: none"> • Intermedio para comida 	
13:45-14:15	<p>Tema 5: Coordenadas y Polígono de ubicación. Sub tema 1: Cómo realizar el polígono de ubicación. Resolución de preguntas sobre el tema</p>	IBI Hugo Ramos Ramos
14:15-15:00	<p>Tema 6: Manuales de apoyo en la implementación de los SRRC. Sub tema 1: Manual técnico de muestreo de productos agrícolas para la determinación de residuos plaguicidas. Sub tema 2: Manual técnico de muestreo de productos agrícolas y fuentes de agua para la detección de organismos patógenos. Sub tema 3: Validación de Procedimientos ¿Qué vamos a validar? Resolución de preguntas sobre el tema</p>	IBI Hugo Ramos Ramos
15:00-15:15	Intermedio	
15:15-15:30	Conclusiones de la sesión y retroalimentación sobre los temas tratados en la sesión con SENASICA	IBI Hugo Ramos Ramos
15:30-15:45	<p>Retroalimentación de la Tarea 2/Taller 2: Llenado de formatos usados por los Terceros y Profesionales en SRRC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llenado de Formato 1: Solicitud de autorización para evaluación de la conformidad • Llenado de Formato 3: Solicitud de certificación o reconocimiento de SRRC en la producción primaria de vegetales 	IBI Hugo Ramos Ramos



15:45-16:30	<p>Instrucciones para Tarea 3/Taller 3: No Conformidades en Auditorías internas iniciales, de mantenimiento y para la evaluación de la conformidad (en base al caso de estudio de tomate proporcionado a los asistentes) para elaborar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formato # 5 Plan de auditoría • Formato # 7 Informe de auditoría interna inicial • Formato # 6 Informe de evaluación de la conformidad • Formato # 8 Reporte de hallazgos 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
-------------	---	------------------------------------

1 de julio del 2021 (jueves)

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:00-08:30	Pruebas de conexión a plataforma Go To Meeting con los asistentes	Lic. José Gabriel Ramos Ramos
08:30-9:15	<p>Elaboración de documentos del SRRC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ejercicio y ejemplo de procedimiento • Ejercicio y ejemplo de registro • Errores comunes en la elaboración de documentos del SRRC • Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal
09:15-10:30	<p>Taller 3: Auditorías internas iniciales, de mantenimiento y para la evaluación de la conformidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Auditoría, auditor, auditado, conformidad, no conformidad, evidencia, auditoría interna inicial, de mantenimiento y para evaluación de la conformidad • Principios de auditoría en base a ISO 19011:2018 • Procedimiento de auditoría en base al anexo técnico # 3 • Retoolimentación de la Tarea 3 No Conformidades en Auditorías internas iniciales, de mantenimiento y para la evaluación de la conformidad (en base al caso de estudio de tomate proporcionado a los asistentes) 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
10:30-10:45	Intermedio	
10:45 – 11:30	<p>Taller 4: Plan de acciones correctivas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definiciones: Corrección, acción correctiva, eficacia • Principios para elaborar un plan de acciones correctivas y análisis de causa raíz • Ejemplo de plan de acciones correctivas • Ejemplo y uso de formato # 2 Dictamen de acciones correctivas <p>Preguntas de repaso para la evaluación formativa</p>	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
11:30-11:45	Intermedio	



11:45-13:15	<p>Requisitos generales para la aplicación de SRRC o BUMP bajo la modalidad de áreas, parte I</p> <ul style="list-style-type: none"> Definiciones: Área Integral, Área BUMP, Agente técnico ¿Cuáles son los módulos del anexo técnico I, aplicables a los productores de áreas integrales y áreas BUMP? Requisitos generales para las áreas Requisito de integración del área ¿Cómo elaborar la validación en áreas integrales y en áreas BUMP y las gráficas de comportamiento de contaminantes? ¿Cómo elaborar los documentos de los productores, de las áreas BUMP y de las áreas integrales? Requisitos para la certificación Reconocimiento del área Requisitos del agente técnico Requisitos para la certificación/reconocimiento y pérdida de estos Implementación eficaz y no eficaz de áreas integrales y áreas BUMP Preguntas de repaso para la evaluación formativa 	IBI Hugo Ramos Ramos
13:15-14:00	<ul style="list-style-type: none"> Comida 	
14:00-15:00	<ul style="list-style-type: none"> Procedimiento para la Autorización de Profesionales y Terceros en materia de SRRC y seguimiento de trámites posteriores al curso, con SENASICA 	SENASICA, Subdirección de Autorización y Aprobación de Órganos de Coadyuvancia.
15:00-15:45	<p>Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> Evaluación del curso por los asistentes a través de encuesta de Survey Monkey Evaluación final a los asistentes para prepararlo para el examen con SENASICA, a través de encuesta de Survey Monkey (no válida como examen con fines de autorización) 	Ing. Silvia Karina Gutiérrez León.
15:45-16:15	<p>Conclusiones, instrucciones para la entrega de constancias digitales del curso y clausura</p>	Ing. Silvia Karina Gutiérrez L., Lic. José Gabriel Ramos Ramos Ing. Juan Antonio Villagómez Villarreal IBI. Hugo Ramos Ramos