

**EL COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD VEGETAL DE COLIMA A.C., CON LA
VALIDACIÓN DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y
CALIDAD AGROALIMENTARIA A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE
INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA**

CONVOCAN AL

**Curso con fines de formación y autorización de Profesionales y Terceros
Especialistas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación
(SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales.**

Del 11 al 14 de Septiembre del 2017

1.- Objetivo del Curso: Capacitar y dar herramientas necesarias al personal que llevará a cabo la asistencia técnica, capacitación y evaluación de la conformidad de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y Empacado de hortalizas y vegetales frescos.

Dirigido a: Profesionales titulados en las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias, que laboran en la implementación de SRRC como responsables de inocuidad, asesores técnicos, consultores evaluadores e implementadores en Organismos Auxiliares, unidades de producción primaria y unidades de empaque, en la producción primaria de vegetales.

Sede: BEST WESTERN HOTEL CEBALLOS.

Dirección: Portal Medellín No. 12, C.P. 28000 Colima, Colima.

2.- Informes de inscripción al curso: Para solicitar más información del curso, comunicarse con el Ing. Maximiliano Salazar Anguiano al Teléfono 01313 3246577 o al correo electrónico gerencia@cesavecol.org

2.1- Informes del envío de documentos y Proceso de Autorización: Comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, Con el Ing. Alvaro Paredes Pérez al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51513 y 51511 y al correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx

Requisitos y proceso de inscripción, para la autorización como Profesional Autorizado (PA)

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

- Contar con un perfil profesional de Licenciatura o Postgrado en las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias.
- 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.
- 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: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria **hasta el 7 de septiembre del 2017**, 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) 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)
- 5) Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte).
- 6) Copia simple de la CURP.
- 7) Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.)
- 8) Comprobante laboral. revisar NOTA (1)
- 9) Documentación que respalde capacitación adicional en la materia de solicitud, (constancias de capacitación en temas afines a su solicitud de autorización, con antigüedad máxima de cinco años) puede especificarse en el comprobante laboral.
- 10) Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses).
- 11) 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.

NOTA: (1) 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 Buenas Prácticas Pecuarias. 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.

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 14 de septiembre de 2017 en las Instalaciones del BEST WESTERN HOTEL CEBALLOS, dirección: Portal Medellín No. 12, C.P. 28000 Colima, Colima

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: Ing. Alvaro Paredes Pérez al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51511 y 51513, correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx

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.

Requisitos y proceso de inscripción, para la autorización como Tercero Especialista (TEA)

Los aspirantes a participar en el proceso de selección como Tercero Especialista, deberán acreditar el siguiente perfil y cubrir las etapas siguientes:

Perfil de la persona física

- Contar con un perfil profesional de Licenciatura o Postgrado en las áreas Agronómicas, Biológicas, Químico-Biológica, Ingeniero o Químico en Alimentos y las relacionadas con las Ciencias Agrarias.
- Contar con experiencia mínima de 30 horas efectivas de auditoría con fines de certificación y/o auditorías internas o de entrenamiento en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y/o Empacado de hortalizas y vegetales frescos.
- Contar con capacitación en temas de auditorías, con antigüedad no mayor a cinco años.
- Contar con capacitación en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en Unidades de Producción Primaria y/o Empacado de hortalizas y vegetales frescos.

Etapa I. Registro y envío de solicitud

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: coadyuvantes.dgjaap@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria hasta el 7 de septiembre del 2017, 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. 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)
5. Copia simple de identificación oficial vigente (INE o pasaporte).
6. Copia simple de la CURP.
7. Copia simple del RFC con homoclave. (Constancia emitida por el SAT.)
8. Comprobante laboral. revisar NOTA (1)
9. Documentación que respalde capacitación adicional en la materia de solicitud, (constancias de capacitación en temas afines a su solicitud de autorización, con antigüedad máxima de cinco años) puede especificarse en el comprobante laboral.
10. Comprobante de domicilio particular (agua, luz, teléfono), reciente (3 meses).
11. Constancia que respalde capacitación adicional en temas de auditorías.
12. Documentación que respalde haber realizado al menos 30 horas de auditoría con fines de reconocimiento y/o auditorías de entrenamiento.

NOTA: (1) 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 Buenas Prácticas Pecuarias. 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.

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 14 de septiembre de 2017 en las Instalaciones del BEST WESTERN HOTEL CEBALLOS, dirección: Portal Medellín No. 12, C.P. 28000 Colima, Colima

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: Ing. Alvaro Paredes Pérez al teléfono +52 (55) 5090 3000, ext. 51511 y 51513, correo: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx

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.

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: coadyuvantes.dgiaap@senasica.gob.mx, desde la publicación de la presente convocatoria hasta el 7 de septiembre del 2017, 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)

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.

**CUPO LIMITADO PARA PARTICIPAR CON FINES DE CAPACITACIÓN
SERÁ DE 5 PARTICIPANTES**

Curso con fines de formación y autorización de Profesionales en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales.

Fecha: _____

DATOS DEL PARTICIPANTE									
MARQUE CON UNA X EL INTERES DEL CURSO (de acuerdo a la casilla que marque serán evaluados sus documentos enviados)									
Profesional Autorizado		Tercero Especialista Autorizado		Renovación de Autorización (Profesional)		Renovación de Autorización (Tercero Especialista)		Capacitación	
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:				Codigo Postal					
Estado:									
Teléfono				RFC:					
Correo Electrónico:									

Atentamente
Nombre completo y Firma

PROGRAMA DEL EVENTO

11 de septiembre 2017

Hora	Tema/Actividad	Responsable/Ponentes
08:30-09:00	Registro	
09:00-09:10	Bienvenida	
09:10-09:45	Evaluación Diagnóstica	
09:45-10:00	Antecedentes de la Problemática en hortalizas del Estado	
10:20-11:00	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 -11:15	RECESO	
11:15-13:00	Atribución de ETA´s, por el consumo de Hortalizas	
13:00-14:00	Implementación de los SRRC <ul style="list-style-type: none"> • Diagnóstico Inicial • Diagrama de Flujo de la empresa • Análisis de Peligros • Plan Técnico 	
14:00-15:00	COMIDA LIBRE	
15:00-16:00	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 	
16:30-17:00	Higiene <ul style="list-style-type: none"> • Trabajadores • Equipos • Instalaciones 	
17:00- 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 	

12 de septiembre 2017

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 de los procedimientos, así como los procedimientos que deben ser validados).	
11:30-12:30	Interpretación de Resultados de Laboratorio <ul style="list-style-type: none"> • Límite Máximo de Residuos • Metales Pesados • Microbiológicos 	
12:30-12:45	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).	
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 	
	Trazabilidad	

17:30-18:30	<ul style="list-style-type: none"> Ejercicio de Trazabilidad Retiro de Producto 	
-------------	---	--

13 de septiembre 2017

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 de papaya Visita en empaque 	
14:00 -15:00	<ul style="list-style-type: none"> Conclusiones de la práctica de campo 	
15:00 -16:00	COMIDA LIBRE	
16:00 -18:00	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. 	

14 de septiembre 2017

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	
09:30-10:20	Procedimiento de certificación de los SRRC en la Producción Primaria de Vegetales Emisión de dictamen	
10:20-11:00	Procedimiento para el reconocimiento de Profesionales y Terceros en materia de SRRC.	
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	