



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, PECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y REGULACIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES

El Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera en coordinación con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Michoacán convoca a todos los interesados al Curso de Formación y actualización para la autorización de Terceros Especialistas para coadyuvar con la Secretaría en cumplimiento de la Ley Federal de Sanidad Vegetal en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la Producción Primaria de vegetales y demás instrumentos legales que de esta se derivan, el cual se llevará a cabo del 12 al 14 de mayo de 2010 en la Ciudad de Uruapan, Michoacán

OBJETIVO DEL EVENTO:

Formación y actualización para autorización de profesionales como Terceros Especialistas en Sistema de Reducción de Riesgos de Contaminación para obtener la autorización de la DGIAP como Tercero Especialista Autorizado para efectuar:

1. Verificación de la aplicación eficaz de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario de alimentos de origen agrícola (empresas y áreas)
2. Verificación de Áreas con aplicación en Buen Uso y Manejo de Agroquímicos.

DIRIGIDO A:

Profesionales titulados en las siguientes carreras: Biólogo, Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Químico, Ingeniero Bioquímico y las que incluya el área químico-biológica.

ORGANIZACIÓN DEL EVENTO:

Servicio Nacional de Sanidad Inocuidad y Calidad Agroalimentaria a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, en coordinación con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Michoacán.

FECHA: Del 12 al 14 de mayo de 2010 en horario de 9:00 a 19:00 horas

COSTO DE RECUPERACION:

\$3,000.00 PESOS MN. IVA INCLUIDO

CUPO LIMITADO (el periodo de Inscripción concluye el 7 de mayo de 2010)



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, PECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y REGULACIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES

SEDE:

Hotel Holiday Inn sita en Blvd. Industrial No. 1705,
Col. Villa Uruapan, Uruapan, Michoacán.

BASES PARA ASPIRANTES AL RECONOCIMIENTO

Para ser aceptados en el evento, los interesados deben cumplir con:

I. Perfil:

1. Profesionales titulados en las siguientes carreras: Biólogo, Ingeniero en Alimentos, Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Químico, Ingeniero Bioquímico y las que incluya el área químico-biológica.
2. Tener conocimientos y experiencia comprobable en los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en Unidades de Producción primaria de alimentos de origen vegetal; así como en los procesos de producción y manejo de frutas y hortalizas.

II. Entregar la siguiente documentación al Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Michoacán:

1. Copia del Título Profesional por ambos lados.
2. Copia de la Cédula Profesional por ambos lados.
3. Curriculum Vitae con fotografía, en versión corta (máximo dos cuartillas)
4. Copia de las constancias de participación en cursos sobre Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, Buenas Prácticas o relacionados.
5. Carta con descripción de motivos por el que quiere obtener la autorización como Tercero Especialista en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.
6. Solicitud de inscripción al curso

Nota: Deberá entregarse la documentación completa para procesar la solicitud.

Esta información debe ser enviada al Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Michoacán al siguiente contacto:

Coordinación de Inocuidad Agrícola
Ing. José Guadalupe Olivares Peralta
Tel /Fax 01 (452) 52-89183;
Correo: ino_cesv@yahoo.com.mx.



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, PECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y REGULACIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES

III. Autorización como Tercero Especialista en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación.

Para obtener el reconocimiento como Terceros Especialistas Autorizado (TEA) la DGIAAP aplicara el siguiente procedimiento:

- 1) Recibir la solicitud por escrito presentada por la persona interesada ante la ventanilla de la DGIAAP (Documento en original) la cual deberá contener los documentos siguientes:
 - a. *Curriculum vitae* actualizado y documentación comprobatoria.
 - b. Dos fotografías tamaño infantil recientes a color
 - c. Copia de título profesional (legible por ambos lados).
 - d. Copia de la cédula profesional (legible por ambos lados).
 - e. Copia del comprobante de domicilio particular (agua, luz o teléfono).
 - f. Copia De la documentación que acredite su experiencia laboral
 - g. Constancia aprobatoria del curso de capacitación en el área de la especialidad en donde desea autorizarse con una calificación mínima aprobatoria de 80/100 (Ochenta puntos de 100) en el examen del curso. El curso debe estar reconocido por la DGIAAP.
- 2) La DGIAAP recibe la solicitud, verifica que los documentos y documentación comprobatoria está acorde a lo dispuesto en el presente instrumento.
- 3) La DGIAAP evaluara las solicitudes en base a los criterios siguientes:

a. Acreditación del curso	40%
b. Experiencia en auditorias, verificaciones y/o evaluaciones (un año).....	60%
- 4) La DGIAAP a través de su Comisión Técnica de Evaluación y dictamen revisa la solicitud y su documentación anexa y emite un dictamen indicando el resultado de la revisión.
- 5) La DGIAAP comunica por escrito al interesado el resultado de su solicitud expidiendo la clave de autorización para ejercer como Tercero Especialista autorizado con una vigencia máxima de dos años.
- 6) En los casos no favorables, los interesados dispondrán de 15 días naturales para presentar las evidencias, aclaraciones, ampliación de información que juzgue convenientes ante la DGIAAP debiendo presentar una solicitud escrita para la revisión de su caso.
- 7) La DGIAAP por única vez revisara por segunda ocasión la solicitud y documentación soporte evaluando el cumplimiento de los requisitos y disposiciones en el presente instrumento. Resultado de este proceso emitirá un nuevo dictamen notificando por escrito al solicitante su nueva resolución.
- 8) La DGIAAP publicara a través de su página Web el padrón vigente de personas reconocidas como Terceros Especialistas Autorizados.



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, PECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y REGULACIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES

PROGRAMA DEL CURSO

Día 1. GENERALIDADES DE LOS SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS

Hora	Tema	
08:00 – 08:30	Registro de participantes	CESAVEMICH
08:30 – 09:00	Ceremonia Inaugural	DGIAAP, Delegación, CESAVEMICH
09:00 – 11:00	Marco Normativo <ul style="list-style-type: none"> • Ley Federal de Sanidad Vegetal • Ley Federal de Procedimiento Administrativo • Procedimiento administrativo para la verificación de los SRRC 	M.C. Miguel Ángel de los Santos Vasquez
11:00 – 11:15	Receso	
11:15 – 13:00	Peligros de contaminación en la producción de alimentos de origen agrícola	Dr. Alejandro Castillo Ayala
13:00 – 14:00	Generalidades técnicas sobre los SRRC	Ing. José Luis Lara de la Cruz
14:00 – 15:00	Comida	
15:00 – 16:30	Análisis de peligros	M.C. Ofelia Rodriguez García
16:30 – 17:30	Validación de Procedimientos	
17:30 – 17:45	Receso	
17:45 – 19:00	Procedimiento de auditoria de los SRRC 1ª parte	Ing. José Luis Lara de la Cruz

Día 2. CRITERIOS Y METODOLOGÍAS

Hora	Tema	
08:00 – 08:30	Registro de participantes	CESAVEMICH
08:30 – 10:00	Procedimiento de auditoria de los SRRC 2ª parte	Ing. José Luis Lara de la Cruz



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, PECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA

SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y REGULACIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES

10:00 – 11:00	Toxicología de plaguicidas	MC. Oscar Morales Galván
11:00 – 11:15	Receso	
Criterios para la verificación y evaluación de los módulos de ejecución		
11:15 – 14:00	Fase preparatoria. <ul style="list-style-type: none"> • Registro • Infraestructura productiva • Higiene • Manejo de Fauna doméstica y silvestre • Capacitación y desarrollo de habilidades 	Ing. Jesús Rafael Ávila Julio Biol. Hugo Alonso Tapia Ing. Fernando Meléndez León Ing. José Luis Lara de la Cruz
14:00 – 15:00	Comida	
15:00 – 16:00	Fase preparatoria. <ul style="list-style-type: none"> • Evaluaciones internas • Trazabilidad 	Ing. José Luis Lara de la Cruz Ing. Fernando Meléndez León
16:00 – 17:30	Fase productiva <ul style="list-style-type: none"> • Historial productivo • Manejo del agua • Fertilización • Buen Uso y Manejo de Agroquímicos • Cosecha 	Ing. Fernando Meléndez León Ing. Cristian Espinosa Peralta Biol. Hugo Alonso Tapia
17:30 – 17:45	Receso	
17:45 – 19:00	Fase productiva <ul style="list-style-type: none"> • Empacado • Transporte • Módulo complementario para Sistemas de Producción Orgánica 	Ing. Fernando Meléndez León Ing. Cristian Espinosa Peralta



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
 DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGRÍCOLA, PECUARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
 SUBDIRECCIÓN DE PROMOCIÓN Y REGULACIÓN DE INOCUIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES

Día 3. PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN Y AUDITORIAS

Hora	Tema	
08:00 – 08:30	Registro de participantes	CESAVEMICH
08:30 – 10:00	Dictamen de verificación <ul style="list-style-type: none"> • Características del dictamen • Cómo requisitar el dictamen 	Ing. José Luis Lara de la Cruz
10:00 – 11:30	Proceso de evaluación del dictamen de verificación	Ing. Fernando Meléndez León
11:30 – 11:45	Receso	
11:45 – 13:00	Procedimiento para Autorización de Terceros Especialistas en SRRC	Ing. José Luis Lara de la Cruz
13:00 – 14:00	Conclusiones	Ing. José Luis Lara de la Cruz
14:00 – 15:00	Comida	
15:00 – 16:30	Evaluación final	CESAVEMICH
16:30 – 16:45	Foto grupal	
16:45 – 17:00	Cierre	

INFORMACION ADICIONAL:

Para cualquier duda o aclaración, sobre la presente información, puede dirigirse a los siguientes contactos:

Ing. José Luis Lara de la Cruz, Subdirector de Promoción y Regulación de Inocuidad de Productos Vegetales al Tel. (55) 59.05.10.00, Ext. 51529, 30, 31, 32 o a través de la dirección de correo electrónico: jose.larac@senasica.gob.mx