

**La Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C. (FedMVZ), con la Validación del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera**

**Convocan al  
CURSO CON FINES DE CAPACITACIÓN DE PROFESIONALES Y  
TERCEROS ESPECIALISTAS EN MATERIA DE BUENAS  
PRÁCTICAS ACUÍCOLAS Y PESQUERAS**

**| CURSO EN LÍNEA |**

**05 AL 08 DE NOVIEMBRE DEL 2024**

**1.- Objetivo del Curso:** Capacitar y brindar herramientas necesarias al personal que llevará a cabo la asistencia técnica, capacitación y evaluación de la conformidad en Buenas Prácticas Acuícolas y Pesqueras.

**2.- Dirigido a:** Profesionales de Licenciatura o Postgrado **especificadas en el Anexo 2**

**Curso en línea a través de 2 fases: Plataforma virtual de estudio y por videoconferencia.**

El asistente podrá tomar el curso desde cualquier lugar que cuente con servicio de internet a través de módem por cable o inalámbrico, DSL u otra conexión mejor (Mbps o más).

**3.- Informes:** Federación de Colegios y Asociaciones de Médicos Veterinarios Zootecnistas de México, A.C., al teléfono (55) 55) 5264-7695 / 7652 y al correo: [fedmvzmx@federacionmvz.org](mailto:fedmvzmx@federacionmvz.org)

**3.1.-Informes del envío de documentos:** Comunicarse a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera del SENASICA, con la MVZ Alejandra Pico Mercader al teléfono (55) 5090 3000, ext. 51511 y al correo: [alejandra.pico.i@senasica.gob.mx](mailto:alejandra.pico.i@senasica.gob.mx)

## Registro y Cumplimiento de Requisitos con el SENASICA

Los interesados, deberán enviar los requisitos al correo: [alejandra.pico.i@senasica.gob.mx](mailto:alejandra.pico.i@senasica.gob.mx), desde la publicación de la presente convocatoria hasta el **24 de octubre del 2024** adjuntando los siguientes documentos en formato PDF y con las **especificaciones referidas en la nota 1.**

### Requisitos para Profesionales

- 1.-(SOL).** - Solicitud de inscripción al curso (individual ubicada en el anexo 1 de la presente convocatoria)
- 2.- (CPR).** - Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados).- Escaneados en el mismo archivo.

**NOTA 1.- 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>
Copia simple de la cédula profesional (legible por ambos lados). - Escaneados en el mismo archivo.	Archivo PDF	<b>2.- (CPR)</b>

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

**Al recibir la confirmación del SENASICA a través de correo electrónico, se le enviará el enlace mediante el cual deberá realizar su registro al Curso de capacitación que será impartido por la FedMVZ.**

## Procedimiento de reconocimiento como Profesional Autorizado o Tercero Especialista en Buenas Prácticas Acuícolas y Pesqueras

Para el caso de personas físicas interesadas en obtener su Reconocimiento como Profesional en Buenas Prácticas Acuícolas y Pesqueras se les comunica que deberán realizarlo conforme a la **Convocatoria para obtener el Reconocimiento vigente.**

**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.**

## Programación del Curso

Una vez realizado el registro y recibida la documentación de los participantes, el Curso de capacitación se impartirá a través de 2 herramientas digitales:

### **Plataforma Virtual de estudio**

Herramienta que permite alojar el material digital y evaluaciones en un servidor, para que el asistente inscrito pueda consultar y capacitarse bajo su propio ritmo durante un periodo especificado.

### **Plataforma de Videoconferencia**

#### **Zoom**

Herramienta de videoconferencia en tiempo real que será de utilidad para presentar los temas del curso e interactuar con el capacitador.

La programación del Curso estará sujeto a lo siguiente:

- El acceso a la *Plataforma Virtual de estudio* se otorgará el **25 de octubre del 2024**, es importante que revise la bandeja de correos no deseados o spam.

Las Fases de capacitación se realizarán de manera programada de acuerdo con las siguientes etapas:

<b>Primera fase</b>	Deberá revisar el contenido y realizar los exámenes disponibles en la <i>Plataforma Virtual de estudio</i> durante el periodo del <b>25 al 23 de octubre del 2024</b>
<b>Segunda fase</b>	Se realizarán las sesiones de videoconferencia los días <b>del 05 al 08 de noviembre del 2024</b> en un horario de 15:00 a 19:00 horas.

- El **Examen Final** del Curso se realizará el **08 de noviembre** al término de la Sesión de Videoconferencia.

## Evaluación

El participante será evaluado durante el curso de capacitación y deberá obtener una **CALIFICACIÓN FINAL igual o mayor a 80** considerando una escala del 0 al 100. La calificación final se obtendrá de acuerdo con lo siguiente:

- a. Promedio de exámenes programados por cada lección o módulo durante su actividad en la *Plataforma Virtual de estudio*..... 60%
  - b. Examen final al término de la última Sesión de Videoconferencia.....40%
- El participante tendrá derecho a solicitar la reposición de hasta dos exámenes programados por cada lección o módulo de la *Plataforma Virtual de estudio* sin costo. **La reposición de exámenes se realizará el 12 de noviembre.**
  - Cuando el participante obtenga una **CALIFICACIÓN FINAL menor a 80**, podrá solicitar la reposición del examen final con costo adicional y **se realizará el 13 de noviembre**; la calificación obtenida en este examen será considerada al 100% para obtener la constancia de capacitación.

Es importante resaltar que el participante debe estar presente durante la totalidad de las Sesiones de Videoconferencia, por lo cual se tomará en cuenta el registro de entrada – salida, tiempo de permanencia en la *Plataforma de Videoconferencia Zoom*.

## Emisión de Constancias del Curso

La emisión y entrega de constancias de capacitación a cada asistente, estará sujeta al cumplimiento de lo siguiente:

1. Concluir la revisión y exámenes de la *Plataforma Virtual de estudio*.
2. Asistir virtualmente en las 02 sesiones de Videoconferencia durante la totalidad del tiempo programado.
3. Realizar el examen final.
4. Obtener una calificación final igual o mayor a 80 considerando una escala del 0 al 100 de acuerdo con lo establecido en el numeral 6 de la presenta convocatoria.

**PROGRAMA**  
**Curso en línea con fines de capacitación de Profesionales y Terceros Especialistas**  
**en materia de Buenas Prácticas Acuícolas y Pesqueras**

**CAPACITADORES: MVZ EDGAR AURELIO PAVÓN MEZA**

**05 DE NOVIEMBRE DEL 2024**  
**DE 15:00 A 19:00**

**TEMAS**

- Esquema de Certificación de Buenas Prácticas en México.
- Normas Oficiales y regulaciones nacionales e internacionales.
- Buenas prácticas y consideraciones relacionadas con la inocuidad del Producto.
- Implementación de las Buenas Prácticas de Producción relacionadas con la inocuidad del producto en la granja.

**06 DE NOVIEMBRE DEL 2024**  
**DE 15:00 A 19:00**

**TEMAS**

- Descripción de las Buenas Prácticas de Cultivo relacionadas con la inocuidad del producto durante el manejo del agua.
- Descripción de las Buenas Prácticas de Cultivo relacionadas con la inocuidad del producto durante el manejo del alimento.
- Descripción de las Buenas Prácticas de Cultivo relacionadas con la inocuidad del producto durante el manejo de sustancias químicas y fármacos.
- Buenas prácticas relacionadas con la inocuidad del producto durante la cosecha.

**07 DE NOVIEMBRE DEL 2024**  
**DE 15:00 A 19:00**

#### TEMAS

- Recomendaciones para establecer un programa de capacitación.
- Requerimientos para el establecimiento de un sistema de trazabilidad.
- Recomendaciones para establecer un Programa de Verificación interna.
- Inocuidad alimentaria en productos acuícolas.
- Buenas Prácticas de Manufactura en el procesamiento primario de especies acuícolas.
- Procedimientos estándar de operación sanitaria.

**08 DE NOVIEMBRE DEL 2024**  
**DE 15:00 A 19:00**

#### TEMAS

- El proceso y su control.
- Establecimiento de un Programa de capacitación y verificación.
- Diagnóstico de las condiciones operativas de la planta procesadora.
- Principios de Auditoría.
- Marco Regulatorio Esquema certificación de buenas prácticas pecuarias.
- Marco Regulatorio Procedimiento para la autorización de Profesionales y Terceros Especialistas autorizados (TEA).

## ANEXO 1. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN AL CURSO

**Curso con fines de capacitación de Profesionales y Terceros Especialistas en materia de Buenas Prácticas Acuícolas y Pesqueras.**

**Fecha: Curso en línea 05 al 08 de noviembre del 2024**

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				Maestrías
Profesional y Terceros Especialistas	Acuícola y Embarcaciones Menores	Acuicultura	Bioingeniería en Acuicultura	Ciencias del Mar	Ingeniería de Alimentos	Maestría en Administración de Negocios Acuícolas
		Acuicultura	Ingeniería Pesquera	Oceanografía Biológica	Ingeniería en Acuicultura	Maestría en Recursos Acuáticos
		Biología	Ingeniería en Pesquerías	Zoología Marina	Ingeniería en Biotecnología	Maestría en Ciencias en Tecnologías de Cultivos Acuícolas
		Biología Acuícola	Ingeniería en Pesca	Hidrobiología	Ingeniería en Acuicultura	
		Biología marina	Piscicultura	Biotecnología Marina	Pesca	
		Biotecnólogo en Acuicultura	Oceanología	Biotecnología de Alimentos		
		Ingeniería en Biotecnología Marina	Licenciatura en Gestión de Zona Costera	Ingeniería Agroindustrial Costera		
		Medicina Veterinaria y Zootecnia	Higiene Veterinaria y Salud Pública	Ingeniería Bioquímica		