



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 en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales, USANDO PLATAFORMA EN LÍNEA

8, 9, 10 y 11 de diciembre del 2025.

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 empacado en campo 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 auditorías internas iniciales, para la evaluación de la conformidad y de mantenimiento

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:** Ing. Lourdes Macías Amaya/Gestoras de cursos
- **E-mail:** lourdescca07@gmail.com
- **Tel:** 452 524 9397 y 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 Luis Trejo Zamudio

E-mail: luis.trejo.i@senasica.gob.mx

Teléfono: (55) 5905 1000, ext. 51518.

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

Los interesados, deberán enviar su solicitud del curso (anexa a la presente convocatoria) al correo: luis.trejo.i@senasica.gob.mx desde la publicación de la presente convocatoria hasta la fecha límite: **21 de noviembre del 2025**, 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 Profesional y Tercero en 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 y Tercero Autorizado 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 en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la Producción Primaria de Vegetales.

8, 9, 10 y 11 de diciembre del 2025.

DATOS DEL PARTICIPANTE					
Nombre y Apellidos:					
Puesto que desempeña:					
Profesión (titulado)					
Ciudad:					
Estado					
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	

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	Biotechnología 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	Biotechnología	Estadística Agronómica
		Bioquímica	Biotechnología vegetal	Pastizales
		Bioquímica Agronómica	Biotechnología 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

8, 9, 10 y 11 de diciembre del 2025.

8 de diciembre del 2025 (lunes)

Nota: Horario establecido en base a Ciudad de México

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
08:30-09:00	Bienvenida, presentación, encuadre, reglas del curso y evaluación diagnóstica en survey monkey	IBI Hugo Ramos Ramos
9:00-9:30	Tema 1: Definiciones y contexto de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación - Definiciones: Producción primaria, peligro, inocuidad de los alimentos, salud pública, microorganismo, patógeno, enfermedad, ETA, brote, alerta de importación, epidemiología, riesgo - Contexto de la inocuidad alimentaria internacional - Principios generales de higiene de los alimentos del CODEX - Origen y alcance de los programas de inocuidad a nivel internacional y en México: SENASICA y COFEPRIS	IBI Hugo Ramos Ramos
9:30-12:30	Tema 2: Los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. - Definiciones: Producción primaria, vegetales, SRRC, BPA, BUMP - Marco jurídico regulatorio de los SRRC en México - Los SRRC en la LFSV ¿Cuál es la función de los profesionales y terceros autorizados en SRRC? ¿Cuál es la función de los Agentes Técnicos? ¿Cuál es la función de los inspectores federales ¿Qué son las disposiciones legales aplicables en materia de SRRC? ¿De qué trata los lineamientos en SRRC? ¿Cuáles son las 6 modalidades de certificación o reconocimiento del AT1 y sus características? ¿Cuáles son los módulos del anexo técnico 1, aplicables a las 6 modalidades? ¿Qué módulos del AT 1, debemos implementar los profesionales en cada modalidad ? ¿Qué módulos del AT1, debemos auditar los P-SRRC y TEA-SRRC, en cada modalidad? ¿Cuáles módulos del anexo técnico 1, requieren análisis de peligros (AP), planes técnicos (PT), procedimientos (P) y registros (R)? ¿Cuáles son los 6 principios técnicos en el AT 1 qué debemos aplicar al implementar y auditar los SRRC?	IIA. Citlalli Alemán Lázaro



	• ¿Cuáles son las 4 etapas de implementación de los SRRC en la producción primaria de vegetales? • El AT2 para Áreas y el agente técnico • El AT 3 y las responsabilidades administrativas y técnicas de los P-SRRC y los TEA-SRRC • EL AT 4 Para la certificación o reconocimiento • El AT 5 para notificaciones de contaminación • Actualización de asuntos importantes para P-SRRC y TEA-SRRC a través de circulares • Manuales de apoyo en la implementación de los SRRC. • Protocolos y planes específicos: Cebolla, papaya, aguacate • Tablero de SRRC: ¿Cuáles son los resultados de implementación y certificación en México? • Sede actual del SENASICA	
12:30-12:45	Intermedio	
12:45-13:45	Tema 3: Peligros de contaminación en la cadena de suministro de vegetales II: Peligros físicos y químicos. • Peligros físicos: Impacto en la salud pública y control. • Límites Máximos de Residuos (LMR's) y Límites Máximos (ML). • Residuos de Plaguicidas intencionalmente añadidos, efectos a la salud, Impactos ambientales, áreas de mejora, residuos, metabolitos, productos de reacción y transformación. • Uso apropiado de plaguicidas para evitar residuos ilegales en el cultivo, NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017, enlaces de consulta de LMR's. • Contaminantes ambientales: Metales pesados y micotoxinas.	IBI Hugo Ramos Ramos
13:45-14:45	Intermedio para comida.	
14:45-15:45	Tema 4: Peligros de contaminación en la cadena de suministro de vegetales I: Peligros biológicos. • Introducción a las ETA's, los patógenos microbianos y los indicadores microbiológicos • Bacterias patógenas y ETA's: ○ Listeria monocytogenes ○ Salmonella spp ○ E. coli patogénica • Parásitos patógenos y ETA's: ○ Introducción a los parásitos alimentarios • Virus patógenos y ETA's: ○ Virus de humanos y animales en alimentos: Tipos, fuentes, transmisión y brotes	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
15:45-16:00	Intermedio	
16:00-16:30	Tema 5: Anexo técnico 1: Requisitos generales 1. Registro de la Unidad.	IBI Hugo Ramos Ramos



	- Definiciones: Registro, Persona física o moral debidamente acreditada. - Requisitos y ejemplos sobre uso de manual de usuario para el registro.	
16:30-16:45	Evaluación formativa # 1 y cierre del día 1	IIA. Citlalli Alemán Lázaro

9 de diciembre del 2025 (martes)

Nota: Horario establecido en base a Ciudad de México

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
8:30-9:30	Tema 6: Anexo técnico 1: Requisitos generales 2. Infraestructura Productiva. - Definiciones: Infraestructura. - Requisitos y ejemplos de infraestructura física, documental y humana. - Guía de Apoyo para Análisis de Peligros y Planes Técnicos ¿Como documentar los módulos aplicables a cada modalidad de certificación o reconocimiento en SRRC?	Ing. Agr. J. Antonio Villagomez Villareal
9:30-10:15	Tema 7: Anexo técnico 1: Requisitos generales 3. Higiene - 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 usando equipo de monitoreo y de contaminación cruzada usando Glue Germ	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
10:15-10:30	Intermedio	
10:30-11:00	Tema 8: Anexo técnico 1: Requisitos generales 4. Manejo de fauna doméstica, silvestre y nociva en UP y establecimiento postcosecha. - 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.	Ing. Agr. J. Antonio Villagomez Villareal
11:00-11:30	Tema 9: Anexo técnico 1: Requisitos generales 5. Capacitación y desarrollo de habilidades. - Definiciones: Capacitación, competencia. - Principios de capacitación a adultos. - Requisitos y ejemplos.	IIA. Citlalli Alemán Lázaro



11:30-12:00	Tema 10: Anexo técnico 2: Requisitos generales 6. Auditoría Interna. • Objetivo de auditoría interna inicial. • Procedimiento documentado. • Coadyuvante encargado de realizar auditoría interna inicial. • Antigüedad mínima de documentación.	Ing. Agr. J. Antonio Villagomez Villareal
12:00-12:45	Tema 11: Anexo técnico 1: Requisitos generales 7. Validación de Procedimientos. • Manual técnico de muestreo de productos agrícolas y fuentes de agua para la detección de organismos patógenos • Manual técnico de muestreo de vegetales para detección de residuos de plaguicidas • Alcance de la validación • Requisitos de validación • Ejemplos de resultados de la validación • Impacto negativo de la falsificación de informes de prueba	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
12:45- 13:15	Tema 12: Anexo técnico 1: Requisitos generales 8. Trazabilidad. • Guía para la implementación de un sistema de trazabilidad de vegetales para consumo fresco 2021 • Definiciones y conceptos clave de la trazabilidad • Requisitos de trazabilidad hacia a atrás, interna y hacia adelante, ejercicio de retiro y ejemplos. • Ejemplo de trazabilidad • Iniciativa de trazabilidad de producto. • Capacitación en temas de trazabilidad	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
13:15-14:15	Comida	
14:15-14:40	Tema 13: Anexo técnico 1: Requisitos generales 9. Historial de la unidad de producción. • 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.	Ing. Agr. J. Antonio Villagomez Villareal
14:40-15:25	Tema 14: Anexo técnico 1: Requisitos generales 10. Uso y manejo del agua. • ¿Cómo se puede contaminar el agua superficial y subterránea? • Secuencia de aplicación de la NOM-127-SSA1-2021 para los SRRC • Definiciones: Agua para uso y consumo humano, características bacteriológicas, químicas, físicas y organolépticas del agua, límite permisible. • Requisitos para el uso y manejo del agua • Ejemplos de resultados de análisis de agua	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
15:25-15:40	Intermedio	



15:40-16:20	Tema 15: Anexo técnico 1: Requisitos generales 11. Fertilización. - 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. - Composteo	Ing. Agr. J. Antonio Villagomez Villareal
16:20-16:45	Evaluación formativa # 2 y cierre del día 2	IIA. Citlalli Alemán Lázaro

10 de diciembre del 2025 (miercoles)

Nota: Horario establecido en base a Ciudad de México

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
8:30-9:15	Tema 16 Introducción al Manejo Integrado de Plagas (MIP) y el uso de plaguicidas ¿Qué es el MIP? - Implementación del MIP - Identificación de plaga/daños, enfermedades y malezas de su cultivo - Plan de MIP - Aplicar prevención - Aplicar vigilancia - Aplicar intervención - Mejorar el MIP - Seguir recomendaciones antirresistencia de etiqueta u otras fuentes, si se usan plaguicidas - Uso de plaguicidas en el marco del MIP	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
9:15-10:45	Tema 17: Anexo técnico 1: Requisitos generales 12. Buen Uso y Manejo de Plaguicidas en la Producción Primaria de Vegetales. - Definiciones: Plaguicida, plaguicida de uso agrícola, sustancias químicas peligrosas, hojas de datos de seguridad, etiqueta, personal ocupacionalmente expuesto, equipo de protección personal, tiempo de reentrada, intervalo de seguridad - Normas oficiales mexicanas relacionadas con los plaguicidas - Bases de Datos para consulta de plaguicidas - Vías de entrada de plaguicidas al cuerpo ¿Cuál es la clasificación toxicológica de los plaguicidas en la NOM 232-SSA1-2009? - Requisitos de la nueva NOM-003-STPS-2023, Actividades agrícolas-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León



	• Etiquetado de plaguicidas • Uso de EPP • Requisitos del BUMP • BUMP: Mantenimiento y calibración del equipo de aspersión • BUMP: Medidas de seguridad para trabajadores • BUMP: Manejo de envases vacíos • Vigilancia a la salud del personal ocupacionalmente expuesto (POE) • Prueba de colinesterasa	
10:45-11:00	Intermedio	
11:00-11:30	Tema 18: Anexo técnico 1: Requisitos generales 13. Buenas Prácticas de Cosecha. • Definiciones. • Requisitos antes y durante la cosecha. • Implementación eficaz y no eficaz de BPC.	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
11:30-12:15	Tema 19: Anexo técnico 1: Requisitos generales. 14. Empacado. • ¿Cuáles módulos del anexo técnico 1, aplican al empaque de vegetales en campo? • Definiciones. • Requisitos para el empaque de vegetales en campo • El agua de uso postcosecha y el tratamiento con desinfectantes • Variables clave de la calidad del agua	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
12:15-12:30	Tema 20: Anexo técnico 1: Requisitos generales 15. Transporte. • Definiciones: Transporte sanitario. • Requisitos para el transporte de vegetales.	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
12:30-13:30	Tema 21: Anexo técnico 2 Requisitos generales para la aplicación de SRRC o BUMP bajo la modalidad de áreas • Definiciones • Integración de las áreas • Requisitos para la certificación • El agente técnico • Certificación o reconocimiento del área • Suspensión de la certificación o reconocimiento del área	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
13:30-14:30	Intermedio para comida	
14:30-15:45	Tema 22: ANEXO TÉCNICO 4. PROCEDIMIENTO DE ATENCIÓN PARA LA CERTIFICACIÓN O RECONOCIMIENTO EN MATERIA DE SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (SRRC), incluye • 23.1 Diagrama del proceso de certificación en SRRC • 23.2 Línea del tiempo • 23.3 Registro de implementación. • 23.4 Solicitud de autorización y Evaluación de la conformidad. • 23.5 La Solicitud de Certificación.	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
15:45-16:00	Intermedio	



16:00-16:20	23 Principales inconsistencias encontradas por SENASICA, en la revisión de documentos enviados por los interesados, incluyendo los elaborados por P-SRRC y TEA-SRRC y recomendaciones	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
16:20-16:45	Evaluación formativa del día 3 y conclusiones del día 3	IA. Citlalli Alemán Lázaro

11 de diciembre del 2025 (jueves)

Nota: Horario establecido en base a Ciudad de México

Hora	Tema/Actividad	Responsable/ Ponentes
8:30-9:15	Tema 25: Talleres de los SRRC 25.1 Taller 1: Llenado de formatos de Auditoria Interna Inicial	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
9:15-10:00	Tema 25: Talleres de los SRRC 25.2 Taller 2: Llenado de F 1 Solicitud de autorización para Evaluación de la Conformidad	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
10:00 -10:15	Intermedio	
10:15-11:00	Tema 25: Talleres de los SRRC 25.3 Taller 3 Llenado de F 3 Solicitud de certificación o reconocimiento	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
11:00-12:30	Tema 25: Talleres de los SRRC 25.4 Taller 4: Elaboración documentos de módulos aplicables de SRRC: Análisis de peligros, plan técnico, procedimiento y registro (s)	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
12:30-13:00	26 Llenado de informes mensuales de P-SRRC y TEA-SRRC	Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
13:00-14:00	Intermedio para comida	
14:00-15:30	27 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.
15:30-15:45	Intermedio	
15:45-16:00	Plenaria sobre los talleres	IIA. Citlalli Alemán Lázaro / Ing. Agr. Silvia Karina Gutierrez León
16:00-16:30	Evaluación formativa del día 4 y conclusiones del día 4	IIA. Citlalli Alemán Lázaro
16:00-16:45	Avisos importantes: • Envío de evidencias de los talleres del curso • Envío de las constancias del curso • Pasos con SENASICA posteriores al curso • Evaluación del curso por los asistentes • Cierre del curso	Gestoras del curso e instructoras/res