

NOMBRE DEL CURSO:		COSTO	
VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS REGULADOS (VCPR)		-----	
POBLACIÓN META		NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	
Terceros especialistas fitosanitarios, distribuidores, comercializadores e interesados en obtener conocimientos en verificación y certificación de productos vegetales regulados.		PROSESICA S.C.	
		ADMINISTRADORES DEL CURSO.	
		PROSESICA S.C..	
ESPECIFICACIONES.		FECHA.	
Los interesados en obtener su constancia de participación y el formato DC- 3 CONSTANCIA DE HABILIDAD LABORAL, deberá cumplir con las actividades establecidas en este documento.			
LUGAR		NÚMERO DE PARTICIPANTES	
Modalidad en línea. Página web: https://cap.sicaonline.mx/		MÍNIMO: 10	MÁXIMO: 60
OBJETIVO GENERAL DEL CURSO EN LÍNEA			
Al término del curso el participante actualizará sus conocimientos en la movilización, verificación y certificación de productos regulados, obteniendo un mínimo de 80% de aprovechamiento.			
CONTENIDO TEMÁTICO			
MÓDULO 1.- GENERALIDADES			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamento legal para la verificación y certificación fitosanitaria de vegetales, productos y subproductos 2. Acuerdo por el que se establecen los requisitos y especificaciones para la aprobación de organismos de coadyuvancia en la evaluación de la conformidad de las disposiciones legales competencia de la SAGARPA, a través de SENASICA. 			
MÓDULO 2.- CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE HOSPEDEROS DE MOSCAS DE LA FRUTA			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación fitosanitaria de instalaciones reguladas y movilización de frutos hospederos de moscas de la fruta 2. Reconocimiento de la plaga 3. Estatus fitosanitario de moscas de la fruta en México 			

4. Aviso 002. Lineamientos para la Verificación y Certificación Fitosanitaria de Frutos Hospederos de Moscas de la Fruta
5. Aviso 177. Lineamientos para la certificación fitosanitaria de frutos hospederos de moscas de la fruta con tratamiento de irradiación.
6. Manual técnico para el establecimiento, certificación y seguimiento de huertos temporalmente libres de moscas de la fruta (Dic/2010)
7. Lineamientos para la exportación de productos con tratamiento de irradiación

MÓDULO 3.- CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA PARA LA MOVILIZACIÓN NACIONAL DE PAPA

1. Requisitos y especificaciones fitosanitarias para la producción de material propagativo de papa.
2. Evaluación de la conformidad de papa comercial
3. Estatus fitosanitario de las plagas reglamentadas por la NOM-040-FITO-2002.
4. Evaluación de la conformidad de la producción y movilización de material propagativo de papa

MÓDULO 4.- VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA PARA LA MOVILIZACIÓN NACIONAL DE AGUACATE

1. Aspectos generales de las plagas de aguacatero
2. Certificación fitosanitaria de aguacate (Modificación a la NOM-066-FITO-1995)
3. Estatus fitosanitario de plagas cuarentenarias del aguacatero en México

MÓDULO 5.- VERIFICACIÓN Y CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA PARA LA MOVILIZACIÓN NACIONAL DE CÍTRICOS

1. Programa de Certificación de material propagativo de cítricos México
2. Acuerdo por el que se dan a conocer las medidas fitosanitarias que deberán aplicarse para el control del Huanglongbing (*Candidatus Liberibacter spp.*) y su vector (*Diaphorina citri*)
3. Aspectos generales del HLB (*Candidatus Liberibacter asiaticus*)
4. Estatus fitosanitario de HLB (*Candidatus Liberibacter asiaticus*) en México
5. NOM- 031-FITO-2000 Por la que se establece la campaña contra el virus tristeza de los cítricos
6. Reconocimiento del PCC
7. Estatus fitosanitario del pulgón café de los cítricos (*Toxoptera citricida*) en México
8. Medidas fitosanitarias para el confinamiento y/o erradicación de la leprosis de los cítricos
9. Reconocimiento, signos y síntomas del leprosis de los cítricos.
10. Estatus fitosanitario del virus leprosis de los cítricos (CiLV) en México

MÓDULO 6.- GUARDA CUSTODIA Y RESPONSABILIDAD

1. Procedimiento para el ingreso de granos y semillas, excepto para siembra, de importación, ante la detección de suelo

2. Autorización de empresas para la limpieza de granos y semillas, excepto para siembra, ante la detección de suelo en punto de entrada.

MÓDULO 7.- VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS REGULADOS PARA LA EXPORTACIÓN

1. Plan de trabajo para el tratamiento y certificación de mangos Mexicanos 2012
2. Plan de trabajo para la exportación de mango de México a Argentina
3. Plan de trabajo para la exportación de mangos de México a Australia.
4. Plan de trabajo para la exportación de mango de México a Chile con Tratamiento Hidrotérmico
5. Plan de trabajo para la exportación de mangos de México a Nueva Zelanda primera parte
6. Requisitos para exportación de frutos de zonas libres de moscas de la fruta de México a Estados Unidos, Australia, Japón y Nueva Zelanda
7. Actividad de las UV en el programa de exportación de aguacate a E.U.A
8. Exportación de aguacate de México a Chile
9. Plan de trabajo para el programa de exportación de plantas ornamentales en sustrato de México a EUA
10. Requisitos fitosanitarios para la exportación de vegetales a la Unión Europea
11. Requisitos fitosanitarios para la exportación de cítricos
12. Protocolo de requisitos fitosanitarios para la exportación de uva de mesa de México a China

MÓDULO 8.- *Thrips palmi*

1. Certificación Fitosanitaria de hospederos de *Thrips palmi*.

MÓDULO 9.-PLATANO

1. Aspectos generales del Moko del plátano
2. Certificación de plátano
3. Estatus Fitosanitario del Moko del plátano.

MÓDULO 10.- TRIGO

1. Aspectos generales del carbón parcial del Trigo
2. Certificación fitosanitaria de Trigo
3. Estatus Fitosanitario del carbón parcial del Trigo

MÓDULO 11.- *Drosophila Suzukii*

1. ACUERDO por el que se establecen las medidas fitosanitarias para el control y mitigación de la dispersión de la mosca del vinagre de las alas manchadas (*Drosophila Suzukii Matsumura*).

MÓDULO 12.- ALGODÓN

1. Aspectos generales de las plagas del algodonero
2. Certificación fitosanitaria de algodón
3. Estatus Fitosanitario de las plagas del algodonero

MÓDULO 13.- PIERCE

1. Certificación fitosanitaria de hospedantes de *Xylella fastidiosa* enfermedad de pierce.

ACTIVIDADES A REALIZAR Y HERRAMIENTAS HABILITADAS.

El interesado debe realizar las actividades establecidas en este documento y las que se mencionan en el calendario (adjunto a este documento)

Las actividades del alumno en la plataforma serán monitoreadas por el administrador y se notificara al usuario de su interacción con las herramientas habilitadas.

Especificaciones.

El curso está desarrollado en una plataforma amena y de fácil uso, el acceso al curso es exclusivo para el usuario el cual se le asigna un **usuario y clave**, las herramientas con las cuales podrá contar son:

Evaluación Final: Al finalizar el alumno realizara una evaluación final en un periodo de tiempo establecido en el calendario de actividades.

Presentaciones interactivas con diálogos: Para su comodidad se desarrollaron temas con diálogos validados por el experto, en estos temas usted escuchara información del desarrollo de cada tema, estas presentaciones no se encontraran descargables ya que parte de la formación en este curso, es que usted entre a la plataforma para que el sistema capture los minutos activos que está dentro de la misma.

Guía de navegación en la plataforma: En esta herramienta podrá visualizar cómo navegar por la plataforma, enviar mensajes web, hacer evaluaciones, enviar tareas, entre otras actividades.

Presentaciones en PDF: Podrá tener disponible las presentaciones en versión PDF, recuerde que las presentaciones en esta versión no tendrán los diálogos.

Mensajería web: Para tener más interacción con los usuarios se habilitara una herramienta de mensajería en línea, donde los usuarios podrán enviar sus dudas, las cuales serán resueltas en las videoconferencias.

Notificaciones a su correo electrónico (menajes web): El administrador del curso enviara a su correo y sesión de curso avisos sobre las actividades programadas o su actividad en el curso.

Calificaciones obtenidas: Los usuarios podrán visualizar sus calificaciones obtenidas por actividad en la plataforma.

Personalización de perfil: Los usuarios podrán personalizar algunos datos de su cuenta y subir su fotografía.

Enlaces de Interés: El usuario contara con links de interés para obtener más conocimientos del tema.

El material didáctico estará disponible para su consulta de tiempo completo las 24 horas durante todo el curso.

El sistema creara una bitácora de actividades del alumno en la plataforma y podrán ser utilizadas como evidencia para entregar constancias de participación en caso de ser necesario.

CREDITACIÓN DEL CURSO.

Es necesario obtener una calificación mínima de 80% por cada módulo, para obtener su formato DC- 3 CONSTANCIA DE HABILIDAD LABORAL Y CONSTANCIA DE PARTICIPACIÓN.

Nota: Al reverso de las constancias se incluirán solo los temas en los cuales usted aprobó la evaluación por modulo. Por ejemplo si usted aprueba la evaluación del módulo: CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA DE HOSPEDEROS DE MOSCAS DE LA FRUTA. Estos se incluirán al reverso de la constancia, la constancia presentara una imagen QR en la cual se mencionara que la constancia es válida para los temas que aprobó y los cuales se mencionan al reverso de la constancia.

Nota: Las preguntas del primer módulo se incluirán en cada evaluación del resto de los módulos.

Es importante su participación en las videoconferencias y en la plataforma, si el sistema registra una participación nula en el curso no se podrá enviar su constancia aunque haya aprobado los temas en la evaluación de cada una. Nuestro principal objetivo es que usted adquiera conocimientos nuevos y se actualice en los temas.

TECNICAS INSTRUCCIONALES

Expositiva: Conferencia o exposición

Técnica expositiva centrada en el instructor y consiste en proporcionar información al grupo, al tiempo que se limita la participación de este.

Dialogo-Discusión:

Es la técnica que permite la libre expresión de las ideas de los participantes sin restricciones o limitaciones con el propósito de producir el mayor número de datos, opiniones o soluciones sobre algún tema.

Demostración-Ejecución:

Consiste en desarrollar un tema en el cual se explica alguna actividad práctica para que posteriormente el participante logre realizar la actividad por sí solo.

EQUIPO Y REQUISITOS TECNOLOGICOS NECESARIOS.

Es necesario tener disponible los siguientes servicios, Software y equipo:

- Luz eléctrica con buena estabilidad.
- Acceso a internet con buena recepción
- Le recomendamos visitar la siguiente página para verificar que capacidad tiene el internet que está utilizando Link: <http://www.speedtest.net/es/>
- Equipo de cómputo verifique si su audio funcionan correctamente.
- Lector de archivos PDF: Adobe Reader (Puede descargarlo en el siguiente enlace: <http://get.adobe.com/es/reader/>)
- Navegador web, recomendamos: Firefox (Puede descargarlo en el siguiente enlace: <http://www.mozilla.org/es-MX/firefox/new/>) o Chrome (Puede descargarlo aquí: <https://www.google.com/intl/es/chrome/browser/>)
- Equipo de cómputo con sistema operativo Windows.

DATOS PARA REALIZAR EL PAGO DE LAS ETAPAS.

El pago debe abonarse a nombre de PROSESICA, S.C, en el banco BBVA Bancomer, S.A, cuenta No. 0188198594 y/o Clabe Interbancaria 012180001881985947, al realizar su pago debe enviar a oficinas de PROSESICA por correo electrónico, copia del comprobante de depósito realizado, al correo inocuidad.prosesica@gmail.com, debe colocar el nombre del alumno en el correo para identificar el pago y en caso de requerir factura se solicita envíe los datos de facturación en el mismo correo.