

Curso Oficial para Productores PSA (Produce Safety Alliance) | Norma FSMA



El FDA ha desarrollado la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en Inglés) y exige en su cumplimiento con los campos agrícolas que exportan fruta y hortalizas fresca a los EE. UU. y que estén dentro de los cultivos aplicables.

Información de entrenamiento

Introducción

El FDA ha desarrollado la Ley de Modernización de la Inocuidad de Alimentos (FSMA por sus siglas en Inglés) y exige en su cumplimiento con los campos agrícolas que exportan fruta y hortalizas fresca a los EE. UU. y que estén dentro de los cultivos aplicables.

Esta norma en el requisito de la norma: § 112.22 (c) requiere que " Por lo menos un supervisor o persona responsable en su huerta (explotación agrícola, finca, fundo, granja, hacienda o rancho) haya terminado satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea por lo menos equivalente a la recibida bajo algún currículo estandarizado reconocido como adecuado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés).

Por tal motivo con este curso se cumple con este requisito de la ley.

Contenido del Curso

El curso está conformado por 7 módulos desarrollados por el PSA

- Módulo 1: Introducción a la Inocuidad de Frutas y Hortalizas Frescas
- Módulo 2: Salud, Higiene y Capacitación de los Trabajadores
- Módulo 3: Enmiendas del suelo
- Módulo 4: Vida Silvestre, animales domesticados y uso de la tierra
- Módulo 5: Agua de uso agrícola (Parte 1: Agua para producción; Parte 2: Agua para uso post-cosecha)

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022

- Módulo 6: Manejo y saneamiento post-cosecha
- Módulo 7: Cómo desarrollar un plan de inocuidad alimentaria

Objetivos

El curso proporcionará la base de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) e información de la cogestión, los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA y detalles de cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta. Se espera que los individuos que participen en este curso adquieran una comprensión básica de:

- Los microorganismos relevantes en la inocuidad de los productos agrícolas frescos y dónde se pueden encontrar en la huerta.
- Cómo identificar los riesgos microbianos, las prácticas que reducen los riesgos y cómo iniciar la implementación de las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos en la huerta.
- Las secciones de un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta y cómo comenzar a escribir un plan.
- Los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA.

Dirigido a

- Productores y dueños de fundos de frutas y hortalizas.
- Administradores y/o Jefes de Campo de fundos de frutas y hortalizas.
- Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la producción, cosecha y manejo de frutas y hortalizas que se destinen a los Estados Unidos.
- Personal Responsable Técnico y Comercialización de Exportadoras de frutas y hortalizas frescas cuyo país de destino de sus productos sea Estados Unidos.
- Otras personas interesadas en aprender acerca de la inocuidad de la producción primaria según la regulación FSMA.

Conocimientos previos

Los participantes deben tener conocimientos de Buenas Prácticas Agrícolas, con formación en inocuidad de los alimentos

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com
+593 3 2 994 020 / 021 / 022

Información práctica

Requerimientos del curso:

- Todos los participantes deberán tener una conexión a internet, una computadora con cámara web y micro para realizar consultas

Idioma del curso

- El curso será impartido en español de América Latina.

Aprobación del curso

- Para tener derecho al certificado de participación del curso los participantes deberán participar de manera presencial en todas las unidades del curso, en caso de no participar en algunas de las unidades no podrán optar por el certificado oficial del AFDO.

Información del Ponente:

- **Lead Trainer PSA**, Produce Safety Alliance (PSA).
- **Nombre:** Alfredo Caycho Grados
- **Cursos desarrollados:** 7
- **Resumen ejecutivo de experiencia:** Ingeniero Agroindustrial con experiencia en 18 años en Postcosecha de Cítricos, Palta, Uva, Granada y Arándanos.

Jefe de Aseguramiento de la Calidad de una empresa exportadora líder en la exportación de Cítricos y Palta para EE. UU., Canadá y Europa.

Miembro de los comités de normalización de Cítricos y Palta del INACAL.

Miembro del Comité Técnico GLOBALG.A.P. Perú de Frutas y Hortalizas.

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022



Fechas y ubicaciones

Modalidad:

Virtual Online

Horario:

09:00 a 18:00

Fecha:

20/06/2020

Inversión:

\$ 220.00 + IGV

Inscripciones y más información contactarse con:

Nallive Lindo | Nallive.Lindo@kiwa.com o lat.comercial.peru@kiwa.com

+51 932 763 707

Kiwa LATAM

lat.americalatina@kiwa.com

+593 3 2 994 020 / 021 / 022

