

CURSO OFICIAL PRODUCE SAFETY ALLIANCE: CURSO DE CAPACITACIÓN PARA PRODUCTORES (GROWER TRAINING) - PRODUCE SAFETY RULE FSMA

Este es el curso oficial de capacitación para productores (Growers) de la *Produce Safety Alliance (PSA)*, es una manera de satisfacer el requisito de la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos de FSMA (*Produce Safety Rule*) descrito en § 112.22 (c) que requiere que "por lo menos un supervisor o persona responsable en su huerta/ rancho/granja/nca haya terminado exitosamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea por lo menos equivalente a la recibida bajo un currículo estandarizado y reconocido como adecuado por la FDA"

Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos:

Esta Norma es parte de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos de la FDA (FSMA, por sus siglas en inglés) aprobada por el Presidente Obama el 4 de enero de 2011. Esta regulación se centra en **establecer los primeros estándares federales para** cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos, en un esfuerzo para prevenir la contaminación microbiológica y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con los productos frescos. Esta Norma fue puesta a disposición pública el 13 de noviembre del 2015 y fue publicada en el Registro Federal el 27 de noviembre de 2015.

La Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos descrita en la Sección 105 de la FSMA, establece los estándares mínimos para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos como las frutas y hortalizas.

Contenido del Curso Oficial

Los instructores PSA revisarán la información de los siguientes 7 módulos:

- **Módulo 1:** Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos.
- **Módulo 2:** Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.
- **Módulo 3:** Mejoradores de suelo.
- **Módulo 4:** Fauna silvestre, animales domesticados y uso del suelo, comida.
- **Módulo 5. Parte 1:** Agua de uso agrícola - receso.
- **Módulo 5. Parte 2:** Agua de uso en la postcosecha.
- **Módulo 6:** Manejo postcosecha y saneamiento.
- **Módulo 7:** Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta.

Además, aprenderá las mejores prácticas de inocuidad para la producción de frutas y hortalizas, en cada módulo se resaltarán los requisitos clave de la regulación FSMA. Habrá tiempo para preguntas y discusiones, y se espera que los participantes estén preparados para compartir sus experiencias y dudas acerca de la inocuidad de frutas y hortalizas.

CARGA HORARIA: 8 HORAS

Guayaquil:

Lunes 25 de Junio 2018

Horario:

08h00 a 17h30

Lugar:

Hotel Hotel Holiday Inn
(Av. de las Américas junto al Aeropuerto
Jose Joaquín de Olmedo)



Ventajas de Asistir al Curso Oficial

El curso proveerá un fundamento para las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) e información de co-manejo, requerimientos de la regulación FSMA de Frutas y Hortalizas Frescas, y detalles sobre cómo desarrollar un Plan de Inocuidad Alimentaria.

Los participantes en este curso pueden esperar obtener un entendimiento básico de:

- Los microorganismos relevantes para la inocuidad de los productos agrícolas frescos y dónde pueden encontrarse en la finca.
- Cómo identificar riesgos microbianos, prácticas para reducirlos, y cómo iniciar la implementación de las prácticas de inocuidad de frutas y hortalizas en la finca.
- Componentes de un plan de inocuidad alimentaria para la finca y cómo comenzar a escribir uno.
- Requisitos de la regulación FSMA para los productos agrícolas frescos y cómo cumplirlos.

Dirigido a:

- Productores y dueños de fincas y/o predios de productores de frutas y hortalizas.
- Administradores y/o jefes de campo de fincas / predios 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 la exportación 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.
- Personal técnico y comercial de empresas agroalimentarias.
- Auditores, consultores, capacitadores del área de inocuidad de productos frescos y calidad en los alimentos.
- Profesionales y técnicos de organismos públicos y privados.
- Otros interesados en aprender acerca de la inocuidad de la producción primaria según la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos, las buenas prácticas agrícolas (GAPs) y la co-gestión de los recursos naturales y la inocuidad de los alimentos

Certificado a obtener:

Al término del curso los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Asociación de Oficiales para Alimentos y Medicamentos (AFDO, por sus siglas en inglés) que verifica que terminaron el curso de capacitación. Para recibir un certificado de AFDO, el participante debe estar presente durante todo el curso y enviar la documentación requerida al instructor. Además al terminar el curso habrá cumplido con uno de los requisitos de capacitación de la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos.

Los participantes obtendrán el **CERTIFICADO OFICIAL EMITIDO POR AFDO.**



Inversión:

Por participante: \$ 315.00 más IVA

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 20% de Descuento - Pago antes del 31-Mayo-2018 (\$ 252.00 más IVA p/p)
- 14% de Descuento - Pago antes del 04-Junio-2018 (\$ 269.00 más IVA p/p)
- 10% de Descuento - Pago antes del 13-Junio-2018 (\$ 285.00 más IVA p/p)
- 7% de Descuento - Pago antes del 19-Junio-2018 (\$ 299.00 más IVA p/p)

Tarifa Empresarial (3 o más participantes): \$ 285.00 más IVA p/p

- Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 28-Mayo-2018 (\$ 252.00 más IVA p/p)
- Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 07-Junio-2018 (\$ 270.00 más IVA p/p)

Inversión Incluye:

- * Manual oficial del curso impreso (aprox. 400 páginas full color con separadores)
- * Certificado oficial emitido por AFDO.
- * Coffee breaks durante todo el programa y el almuerzo.
- * Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)



Sergio Nieto Montenegro, PhD

- President, Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC
- Gerente, Servicios de Capacitación en Tecnología de Alimentos y Nutrición SA de CV
- Trainer of Trainers and Lead Instructor, Produce Safety Alliance (PSA)
- Lead Instructor Preventive Controls for Human Food (FSPCA)
- Foreign Supplier Verification Leaf Instructor (FSPCA).
- Experiencia con productores de alimentos y organizaciones comerciales en más de 13 países.



Eduardo Gutiérrez Rodríguez, PhD

- Professor – Extension Specialist Food Safety, Department of Food, BioProcessing & Nutrition Sciences, North Carolina State University.
- Trainer of Trainers and Lead Instructor, Produce Safety Alliance (PSA)
- Trainer of Trainers and Lead Instructor, Preventive Controls for Human Food (FSPCA)
- Foreign Supplier Verification Leaf Instructor (FSPCA)



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Jusetty Coello V.
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-88731466
jusetty.coello@smrconsultores.com
Guayaquil - Ecuador

Dora Sánchez C.
Teléf: +593-4-5029013 / 5022889
Móvil: +593-9-60039208
dora.sanchez@smrconsultores.com
Guayaquil - Ecuador

Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com