

CURSO OFICIAL PSA: INOCUIDAD PARA PRODUCTOR DE PRODUCTOS AGRICOLAS FRESCOS (GROWER TRAINING) (PRODUCE SAFETY RULE FSMA)

Este es el Curso Oficial de capacitación para productores (Growers Training) de la Produce Safety Alliance (PSA), y el cual 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/finca haya terminado exitosamente 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).”**

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 domésticos y uso del suelo
- 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

Adicional, aprender acerca de las mejores prácticas para frutas y hortalizas, se resaltarán los requisitos clave de la regulación FSMA para Frutas y Hortalizas Frescas en cada módulo. 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

Lima - Perú:

Jueves 13 de Septiembre 2018

Horario:

08h30 a 17h30

Lugar:

Hotel Centro de Convenciones
(María Angola - Miraflores)



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 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 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.
- Audidores, 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 regulación FSMA en la Regla de Inocuidad para Productos Frescos, las buenas prácticas agrícolas (GAPs) y la co-gestión de los recursos naturales y la inocuidad de los alimentos

Certificado a Obtener:

Después de atender la totalidad 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 han completado el curso de entrenamiento. Para recibir un certificado de AFDO, el participante debe estar presente durante todo el curso y enviar la documentación requerida al instructor, al finalizar el curso.

Los participantes obtendrán el **CERTIFICADO OFICIAL RECONOCIDO POR FDA Y EMITIDO POR**



Inversión:

Por participante: \$ 260.00 más IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

14% de Descuento si Pago antes del 01-Septiembre-2018 (\$ 221.00 más IGV)

7% de Descuento si Pago antes del 08-Septiembre-2018 (\$ 239.00 más IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$ 221.00 más IGV p/p

Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 08-Septiembre-2018 (\$199.00 más IVA p/p)

Inversión Incluye:

- * Manual Oficial del Curso PSA impreso (aprox. 400 páginas con separadores)
- * Certificado Oficial emitido por la Produce Safety Alliance y AFDO - Reconocido por FDA
- * Coffee breaks y Almuerzo durante todo el Programa
- * Estación permanente de bebidas (café, agua, aromáticas)

Forma de Pago: Efectivo, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.

Acceptamos todos las tarjetas de credito:



Organizan:



Expositor / Facilitador: Lourdes J. Nieves V.



- Lead Trainer en Produce Safety de la Alianza Produce Safety Alliance (PSA).
- Lead Instructor en Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano de la Alianza FSPCA

- Instructora y Formadora en área de Seguridad e Inocuidad Alimentaria con más de 13 años de experiencia y más de 3,500 horas como formadora en temas BPM, BPA, HACCP, BRC, IFS, FSSC/ISO 22000, BAP.
- Gerente de Operaciones de Global Services SM&R Training & Consulting de Ecuador y Perú. Lidera servicios de asesoría y capacitación para industrias de alimentos.
- Ha impartido seminarios, conferencias y charlas en distintas empresas privadas y públicas en Ecuador, Perú y Colombia.
- Ha colaborado como Instructora y Formadora para diversas Fundaciones y Centros de Capacitación en Ecuador. Así también, es instructora acreditada ante la SETEC, para el dictado de programas de capacitación en Seguridad e Inocuidad Alimentaria.
- Ha diseñado y ejecutado programas de capacitación, formación y entrenamiento en BPM, HACCP, BRC, FSSC 22000, para algunas empresas privadas y públicas.
- Auditora de Seguridad Alimentaria Calificada para Retails YUM-KFC.
- Ha ejecutado numerosas auditorias de 1ª y 2ª parte para empresas privadas.
- Ha impartido Cursos Oficiales Produce Safety Alliance (PSA) Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos (Grower Training) en Ecuador y Perú.
- Ha impartido más 18 Cursos Oficiales FSPCA Controles Preventivos para Alimentos de Consumo Humano en el 2017 y 2018, en Ecuador, Perú y Colombia.
- Programa Internacional - Better Process Control School (BPCS) – Reconocido por FDA. Ecuador.
- Programa Internacional Aprobado en Inocuidad Alimentaria: HACCP Manager y Avanzado. Certificado por International HACCP Alliance. Ecuador.
- Tecnóloga en Alimentos. Escuela Superior Politécnica del Litoral, ESPOL, Ecuador.
- Ingeniera Agroindustrial. Universidad Agraria del Ecuador.



Mayor Información para Inscripciones y Registro:

Henry Seminario L.
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-969-676766
henry.seminario@smrconsultores.com
Perú

Carlos Zambrano
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-952-423300
carlos.zambrano@smrconsultores.com
Perú