

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

Este Curso Oficial para Productores (Growers) de la Produce Safety Alliance (PSA), es una manera de satisfacer el requisito de la Regla Produce Safety de FSMA descrito en § 112.22 (c) que requiere que "Al menos un supervisor o un responsable por parte de la finca debe haber completado exitosamente la capacitación de inocuidad alimentaria o al menos equivalente a la recibida bajo un currículum estandarizado y reconocido como adecuado por la FDA"

Carga Horaria: 8 horas

■ Lima - Perú

Martes 04 de Diciembre del 2018

■ **Horario:** 09h00 a 18h00

■ **Lugar:** Del Pilar Hotel

(Calle Mártir José Olaya #141, Miraflores)

Regla de Inocuidad para Productos Frescos:

Esta Regla es parte de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de FDA (FSMA) aprobada por el Presidente Obama el 4 de enero de 2011. Esta regulación se centra en establecer los primeros estándares federales para la producción, cosecha y manejo de frutas y hortalizas, en un esfuerzo para prevenir la contaminación microbiológica y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con los productos frescos. Esta Regla 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 Regla de Inocuidad de Productos Frescos descrita en la Sección 105 de la FSMA, establece estándares mínimos basados en la producción y recolección seguras de frutas y hortalizas frescas.

Contenido del Curso Oficial

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

- **Módulo 1:** Introducción a la Inocuidad de productos agrícolas frescos
- **Módulo 2:** Salud, Higiene y Capacitación de los Trabajadores
- **Módulo 3:** Mejoras del suelo
- **Módulo 4:** Vida Silvestre, animales domesticados y uso de la tierra
- **Módulo 5:** Parte 1 - Agua de uso agrícola
- **Módulo 5:** Parte 2 - Agua de uso post - cosecha
- **Módulo 6:** Manejo y saneamiento post-cosecha
- **Módulo 7:** Cómo desarrollar un plan de inocuidad alimentaria

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.



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 las frutas y hortalizas frescas y dónde pueden ser encontrados 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
- Requerimientos de la regulación FSMA para Frutas y Hortalizas Frescas y cómo cumplirlos



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

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.
- 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 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

- 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.

Certificación 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 IGTV

Descuento por inscripción y pago anticipado:

- 20% de Descuento si Pago antes del 08-Noviembre-2018 (\$ 209.00 más IGTV)
- 14% de Descuento si Pago antes del 15-Noviembre-2018 (\$ 221.00 más IGTV)
- 10% de Descuento si Pago antes del 27-Noviembre-2018 (\$ 239.00 más IGTV)

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

Descuento por inscripción y pago anticipado:

Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 17-Noviembre-2018 (\$ 208.00 más IGTV 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

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

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

Dora Sánchez C.
Teléf: +51-1-4801042
dora.sanchez@smrconsultores.com
Perú

Forma de Pago:

Efectivo, transferencia bancaria, tarjeta de crédito.

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:



Organizan:



SM&R
ACADEMY

www.smrconsultores.com