CURSO OFICIAL PSA (Virtual en Vivo):

INOCUIDAD PARA PRODUCTOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS (GROWER TRAINING) (Remote Delivery) (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"

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.

Carga Horaria: 8 horas

Ejecución: Perú

Día:
Viernes 18 de Noviembre de 2022

Horario: 09h00 a 17h30
(GMT-5) Ecuador - Perú - Colombia

Modalidad:
Virtual en vivo (Remote Delivery)

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

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

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**

AFDO Produce Safety ALLIANCE

Inversión:

Por Participante: USD $ 199.oo más IGV

Descuento por inscripción y pago anticipado:
15% Pago antes del 25-Octubre-2022 (USD $ 169.oo más IGV)
07% Pago antes del 10-Noviembre-2022 (USD $ 185.oo más IGV)

Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): USD $ 179.oo más IGV p/p

Descuento a partir de 3 personas:
Pago antes del 02-Noviembre-2022 (USD $ 165.oo más IGV 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

El participante debe contar con las siguientes herramientas para realizar el curso online:

- Computador con acceso a internet
- Cámara Web
- Audio y micrófono y/o auriculares

Expositor:
Lead Trainer en Produce Safety de la Alianza Produce Safety Alliance (PSA)

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

Mayor Información para Inscripciones y Registro:

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

Maira Vaca D.
maira.vaca@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-952-423300

Modalidad InCompany / InHouse:

"Todos nuestros programas formativos de modalidad OPEN (abierta), pueden ser desarrollados y ejecutados en modalidad Incompany (InHouse)"
"Las 2 primeras horas son sin costo "

Patricia Quispe B.
patricia.quispe@smrconsultores.com
Teléf: +51-1-4801042
Móvil: +51-933-062411

Forma de Pago:

Transferencia bancaria, tarjeta de crédito (Paypal)

Aceptamos todas las tarjetas de crédito:

Diners Club International · MasterCard · VISA · American Express · PayPal

Organizan:

GLOBAL SERVICES SM&R TRAINING & CONSULTING

SM&R ACADEMY

www.smrconsultores.com