



TEMARIO

PRODUCE SAFETY ALLIANCE (PSA) INOCUIDAD DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS



PRODUCE SAFETY ALLIANCE (PSA) INOCUIDAD DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

DURACIÓN:
8 horas

**Certificado de aprobación con reconocimiento
Association of Food and Drug Officials AFDO Y PSA.**

La Produce Safety Rule es parte de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de FDA (FSMA). Esta regulación se centra en establecer los primeros estándares federales para el 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.

La Produce Safety Alliance (PSA) tiene como objetivo cumplir con los requisitos de la Produce Safety Rule estipulado en la sección 112.22(c), que exige que “por lo menos un supervisor o un responsable en la huerta (explotación agrícola, finca, fundo, granja, hacienda o rancho) haya concluido satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea por lo menos equivalente a la recibida bajo algún currículum estandarizado reconocido como adecuado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés)”.



OBJETIVOS

- Conocer y comprender los fundamentos de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la coestión de la información.
- Conocer los requerimientos para desarrollar un Plan de Inocuidad en la granja.
- Conocer los puntos clave de los requerimientos del Reglamento de Frutas y Hortalizas Frescas (Produce Safety Rule) de FSMA y cómo cumplirlos.



PRERREQUISITOS

- Conocimientos básicos en BPP o BPM.
- Conocimiento de un sistema de gestión de la calidad (no obligatorios).



DIRIGIDO A

- Productores de frutas y hortalizas.
- Administradores o jefes de campo.
- Implementadores o responsables de sistemas de calidad.
- Auditores.
- Consultores.
- Directores.
- Capacitadores.
- Profesionales o técnicos de organismos públicos o privados.
- Interesados en aprender acerca de la inocuidad de la producción primaria.



TEMARIO

PRODUCE SAFETY RULES

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.

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.



CERTIFICACIONES



El diseño y desarrollo de este curso de capacitación está basado en estándares internacionales de la LEY FESMA. Los participantes que aprueben de manera satisfactoria recibirán un certificado emitido por **Produce Safety Alliance**.



CONTÁCTANOS

 LADA SIN COSTO
800 277 6242

 info@globalstd.com

online.globalstd.com

