



Produce Safety Grower Training INOCUIDAD DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS

15
Setiembre

Horario:
de 09:00 a 17:00

Lugar:
Unión de Exportadores

CUPOS
LIMITADOS

Inscripciones hasta el **8 de Setiembre inclusive**
30% de bonificación.

Inversión:
USD 553 + IVA

Después del 8 de Setiembre

Inversión:
USD 790+ IVA

Si usted es exportador de alimentos a los Estados Unidos, debe asegurar cumplir con la ley **Produce Safety Standards**.

El curso **Produce Safety Grower Training** cubre tanto los requisitos de FSMA como las Buenas Prácticas Agrícolas.

Quién debería asistir a este curso?:

Productores empacadores y exportadores de frutas y vegetales frescos que comercializan a los Estados Unidos de América (incluyendo Puerto Rico y otros territorios) y personas interesadas en conocer sobre inocuidad de alimentos frescos, la Ley FSMA, la regulación de inocuidad de frutas y vegetales frescos (Produce Rule) y sobre Buenas Prácticas Agrícolas.

Certificación

Los participantes recibirán un certificado oficial, vía mail, emitido por AFDO (Association Of Food and Drug Officials). El curso sigue el programa de PRODUCE SAFETY ALLIANCE el cual reúne los requisitos de la normativa de FDA-FSMA Produce Safety Rule.

Temario:

Módulo 1:

Introducción a la Inocuidad de Frutas y Vegetales Frescos

Módulo 2:

Salud, higiene y capacitación del trabajador

Módulo 3:

Mejoradores biológicos del suelo

Módulo 4:

Animales salvajes y domésticos; uso del suelo

Módulo 5-1:

Agua de uso agrícola
Parte I: Agua de producción en campo

Módulo 5-2:

Agua de uso agrícola
Parte 2: Agua de post-cosecha

Módulo 6:

Manejo Post cosecha.
Limpieza y desinfección

Módulo 7:

Como desarrollar el Plan de Inocuidad de la Finca

Taller: elaboración del Plan de Inocuidad de la Finca

Instructor:

Eduardo Gutiérrez Rodríguez

- Profesor Asistente - Especialista en Seguridad Alimentaria
- Departamento de Alimentación, Bioprocurement y Ciencias de la Nutrición de la Universidad de Carolina del Norte
- Licenciado en Alimentos de la Universidad de Costa Rica, el mismo cuenta con un Postgrado en Biología y Tecnología, además de un Máster en Horticultura y Agronomía y en Suelos y Biogeoquímica, estos últimos realizados en la Universidad de California.

- Actualmente es parte del Proyecto que realiza el Departamento de Agronomía de la Universidad de Chile, el cual trata sobre el Mejoramiento de las competencias en inocuidad de productos agrícolas, horticolas y frutícolas.
- Es instructor Líder de Programas de Verificación de Proveedores extranjeros y desde el año 2015 es "Train of Trainers" e Instructor Líder de Controles Preventivos de Alimentos

Dictado por: **LSQA**
DEJAMOS HUELLA

SOMOS LIDERES A NIVEL REGIONAL EN LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA FSMA.

*Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global. Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

Países en los que trabajamos:

Guatemala - Costa Rica - Uruguay
Argentina - Chile - Peru - Ecuador
Nicaragua - Méjico

5 Lead Instructor

Más de **350** Individuos Calificados formados
Más de **250** horas de capacitación dictadas