

Produce Safety Rules

Curso oficial FDA-PSA

**14, 15 y 16
de junio 2022**

Duración: 12 horas

UY, ARG: 12:00 a 16:00 hs
CHI, PAR: 11:00 a 15:00 hs
PE, ECU, COL: 10:00 a 14:00 hs
CA, MX: 09:00 a 13:00 hs

El curso Produce Safety Grower Training cubre tanto los requisitos de FSMA como las Buenas Prácticas Agrícolas. Este curso oficial es el único aprobado por FDA para cumplir con la Ley donde se establece que al menos un supervisor o responsable de la finca debe completar satisfactoriamente la capacitación en inocuidad de frutas y vegetales frescos según el currículo estandarizado y reconocido como adecuado por la FDA.

¿Quién debería asistir a este curso?

Productores de frutas y vegetales frescos que exportan 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.

Temario:

Módulo 1: Introducción a 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 1: 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 Finca.

Taller: elaboración de Plan de Inocuidad de la Finca.



Facilitador: **Gisela Kopper**

Gisela es Ingeniera en Alimentos con un Master of Science realizado en Iowa State University.

Directora del programa FDA-LSQA con amplia experiencia en el tema habiendo sido Analista de Asuntos Regulatorios en la oficina FDA para Latinoamérica. Cuenta con una gran trayectoria como docente y transferencia de tecnología de la Universidad de Costa Rica.

Tiene más de veinticinco años de experiencia en gestión de la innovación tecnológica, inocuidad de alimentos, procedimiento y envasado de alimentos, con una sólida vinculación con el sector agroexportador y empresas de alimentos, en asesorías para el diseño de plantas, procesos y equipamiento.

También es instructora Líder en Controles Preventivos aprobada por AFDO-FDA-FSPCA e Instructora Líder en Inocuidad de Frutas y Vegetales frescos aprobada por AFDO-FDA-PSA.

Su cargo le permite tener extensas y fuertes relaciones internacionales con las principales organizaciones gremiales de la ciencia y tecnología de alimentos.

Modalidad:

De forma remota desde la plataforma: ZOOM. En el correr del día de inicio, LSQA le estará enviando un instructivo + link de acceso.

Las grabaciones son para control interno y no estarán disponibles para descarga de los participantes.

Inscripciones y/o más información:

CENTROAMÉRICA: capacitacioncr@lsqa.com

URUGUAY: capacitacion@lsqa.com

ARGENTINA: comercialarg@lsqa.com

PARAGUAY: criscioni@lsqa.com

CHILE: prodriguez@lsqa.com

PERÚ: capacitacion.peru@lsqa.com

ECUADOR: comercial.ecuador@lsqa.com

MÉXICO: madin@lsqa.com

COLOMBIA: capacitacioncr@lsqa.com