

# PRODUCE SAFETY RULES

CURSO OFICIAL FDA-PSA

5, 6 y 7 de octubre | 16.30 a 20.30 hs



**FACILITADOR:** Roberto Mota


Ingeniero Agrónomo, Guatemalteco; Consultor con más de 25 años de experiencia en Aseguramiento de Calidad e Inocuidad en la producción de alimentos y en materia de la adopción de MSF aplicada al comercio internacional a nivel académico, sector público y privado, posee sólidos conocimientos en producción vegetal y protocolos: HACCP, SSOP, BPA's, BPM's, BRC, SQF, GLOBALGAP, PRIMUS GFS, GRASP, IFS, USGAP y RAS.

Capacitador Líder en Produce Safety Rule, aprobado por AFDO-PSA-FDA. /FSMA. Cuenta con entrenamiento de inspectores Department of Health and Human Service -FDA- y Auditor en LSQA.

## ¿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.





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 la 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.

## 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.

Es requisito de



Proporcionar manuales impresos del curso a cada participante antes del inicio del mismo.

Es imprescindible su inscripción antes del día 25 de setiembre para asegurarle su envío a tiempo.

Los participantes recibirán el certificado de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (Association of Food and Drug Officials AFDO) que verifica han completado el curso.

## MODALIDAD

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



Por más información: [capacitacion@lsqa.com](mailto:capacitacion@lsqa.com)

**PAGO** transferencia bancaria cuenta BROU: A nombre de LSQA S.A.

Por otro medio de pago: [ferreira@lsqanet.com](mailto:ferreira@lsqanet.com)

Dólares cuenta corriente 001556758-00001

Pesos cuenta corriente 001556758-00004

**INVERSIÓN: USD 350 + IVA**

La inversión incluye el Manual impreso,  
no incluye los costos de envío.