

Curso de formación para empresarios de la agroindustria en Produce Safety Rule - FSMA

Quien debe asistir

Productores de frutas y hortalizas y empresarios interesados en aprender acerca de la seguridad de los alimentos bajo el nuevo estándar de la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria de los Estados Unidos (por sus siglas en inglés FSMA). Esta ley crea las reglas para la seguridad alimentaria, estandariza las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), así como la gestión de los recursos naturales (uso de suelo y tratamiento del agua).

¿Que esperar del curso?

Día 1

- I. Introducción a la regla de seguridad alimentaria bajo el estándar FSMA
- II. Salud, higiene y capacitación del trabajador
- III. Control del Suelo
- IV. Vida Silvestre y uso del suelo

Día 2

- V. Agua Agrícola (Parte I: Agua de Producción, Parte II: Agua de pos cosecha)
- VI. Manejo pos cosecha y Saneamiento
- VII. Cómo desarrollar un plan de seguridad alimentaria

Además del conocimiento adquirido acerca de las mejores prácticas de seguridad de los productos, en cada módulo se describirán las partes clave de los requisitos de la Regla de seguridad de producción bajo el estándar "FSMA". Habrá tiempo para preguntas y discusión, por lo que los participantes deben estar preparados para compartir sus experiencias.