



## **CURSO OFICIAL DE LA ALIANZA PARA LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS Solo para productores de frutas frescas y hortalizas**

(PSA - Produce Safety Alliance)

Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria en Estados Unidos (FSMA – FDA)

**Fecha:** 12 de Noviembre de 2019.

**Horario:** 9 a 18 hs.

**Lugar:** Auditorio SENASA: Lisandro de la Torre 560, Gral. Roca, Río Negro.

### **Capacitadores:**

- Ing. Agr. Mariana Mrozek (PAI S.A.)
- Ing Agr. Dora Luna (Senasa)
- Ing. Al. Roberto Varela (Frutos del Litoral)

### **Introducción el curso**

La ley de Modernización de inocuidad de los alimentos (FSMA - Food Safety Modernization Act) fue firmada por el Presidente de los Estados Unidos, Barack Obama, el 04 de enero de 2011.

El objetivo de la ley es la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos cambiando el foco de los esfuerzos hacia la prevención y no la respuesta.

Estos cursos son impartidos por profesionales capacitados por la Alianza, quienes han recibido instrucciones sobre cómo enseñar el currículo estandarizado reconocido por la FDA.

Este curso está enfocado en la descripción de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley FSMA. Proporciona una base de conocimientos sobre las buenas prácticas agrícolas, poniendo énfasis en objetivos para la gestión conjunta de la inocuidad de los alimentos y la gestión ambiental y al mismo tiempo describir los requisitos de la Norma.

### **DESTINATARIOS**

Productores de frutas frescas y hortalizas que actualmente exportan o piensan exportar a los Estados Unidos. La Ley FSMA exige que al menos un supervisor o persona responsable en su establecimiento haya terminado satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos reconocida por la FDA.

### **CONDICIONES**

El curso tiene un costo USD 50. Incluye el material de capacitación impreso y el certificado emitido por la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (AFDO – *Association of Food and Drug Officials*).

**A LOS EFECTOS DE SOLICITAR LA INSCRIPCIÓN AL PRESENTE CURSO, DEBE PRESENTAR NUMERO DE RENSPA Y ABONAR EL COSTO DEL CERTIFICADO-SIN EXCEPCIÓN.**

## **INSCRIPCION:** Datos Solicitados

- Nombre y Apellido
- Razón Social
- CUIT
- RENSPA
- Cargo en el establecimiento
- Productos que se cultivan
- Dirección
- Correo electrónico
- Teléfono

Luego de la inscripción recibirá un mail con la información para realizar el pago.

## **PROGRAMA**

9:00	Acreditación y bienvenida.
9:30	Modulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
10:15	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.
11:00	Descanso
11:15	Modulo 3. Mejoradores de suelos
12:00	Modulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
13:00	Almuerzo
14:00	Módulo 5. Agua de uso agrícola – Parte 1: agua para la producción.
14:45	Módulo 5. Agua de uso agrícola – Parte 2: agua de uso en postcosecha
15:30	Descanso
15:45	Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento.
16:30	Módulo 7. Como desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta
17:15	Preguntas finales y evaluaciones
18:00	Cierre