



# FOOD SAFETY TRAINING SERIE CURSOS FSMA

En un mundo dinámico y altamente regulado, es fundamental mantenerse actualizado. Así es como los países que exportan alimentos a los Estados Unidos, se han visto desafiados a los cambios regulatorios de dicho mercado.

Una nueva ley de los alimentos, conocida como Food Safety Modernization Act (FSMA) ha motivado la necesidad de capacitación de la industria de alimentos. Ello, no sólo para crear conciencia acerca de los nuevos requisitos reglamentarios, sino también para calificar a las personas que son responsables de desarrollar, implementar y mantener el Plan de Inocuidad de los Alimentos.

NSF cuenta con los instructores calificados para capacitar a los individuos calificados de Control Preventivo (PCQI) en productos procesados, a los responsables de la inocuidad en la producción de productos hortofrutícolas frescos y del programa de verificación de proveedor extranjero (FSVP), entre otros.



## CURSO PRODUCE SAFETY ALLIANCE (PSA) PARA PRODUCTORES

DURACIÓN: 8 horas, un día

El curso para Productores de la PSA es una de las formas para satisfacer el requerimiento de la Regla de Frutas y Hortalizas Frescas de FSMA, establecido en § 112.22(c), que dice que, "Al menos un supervisor o parte responsable de su granja debe haber completado satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos, al menos equivalente a aquella correspondiente a la del curriculum reconocido como adecuado por la Food and Drug Administration (FDA)".

**DIRIGIDO A:** Productores de frutas y hortalizas y otros interesados en aprender sobre inocuidad de productos frescos, la Regla de Frutas y Hortalizas Frescas (Produce Safety Rule) de la Ley de Modernización (FSMA), las Buenas Prácticas Agrícolas (GAPs), y co gestionar los recursos naturales e inocuidad de los alimentos.

**AL FINAL DEL PROGRAMA EL PARTICIPANTE PODRÁ:** adquirir los fundamentos de Buenas Prácticas Agrícolas (GAPs) y co-gestión de la información, los requisitos de la Regla de Frutas y Hortalizas Frescas (Produce Safety Rule) de FSMA y detalles de cómo desarrollar un plan de inocuidad en la granja. Después de participar en todo el curso, los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Association of Food and Drug Officials (AFDO) que verifica que han completado el curso. Para recibir el certificado de AFDO, el participante debe estar presente durante la totalidad del curso y proveer la documentación necesaria a su entrenador al final del curso.

## CONTENIDO DEL CURSO:

Los entrenadores dedicarán ocho horas del tiempo de instrucción abordando los contenidos de los siete módulos:

- Introducción a la inocuidad de Frutas y Hortalizas Frescas
- Salud, higiene y capacitación del trabajador
- Enmiendas del suelo
- Vida silvestre, animales domésticos y uso del suelo
- Agua de uso agrícola. Parte I: Agua para producción; Parte II: Agua para postcosecha
- Manejo de postcosecha y saneamiento
- La forma cómo desarrollar un Plan de Inocuidad en la Granja

- Adicionalmente al aprendizaje sobre las mejores prácticas de inocuidad en Frutas y Hortalizas Frescas, en cada módulo se cubrirán los puntos clave de los requerimientos de la Regla de Frutas y Hortalizas Frescas (Produce Safety Rule) de FSMA. Habrá tiempo para preguntas y discusión, de modo que los participantes queden preparados para compartir sus experiencias y preguntas sobre inocuidad.
- Para recibir el **certificado de AFDO**, el participante debe estar presente durante la totalidad del curso y proveer la documentación necesaria a su entrenador al final del curso.

Consulte el listado completo y actualizado de todos los cursos disponibles en línea: [www.nsf.org/info/calendario-peru](http://www.nsf.org/info/calendario-peru) o contáctenos enviando un correo a [capacitacion.peru@nsf.org](mailto:capacitacion.peru@nsf.org)

**NSF INTERNATIONAL**

Avda. La Marina N°3059 | San Miguel, Lima. Perú | [training-peru@nsf.org](mailto:training-peru@nsf.org) | +51 1 6165200 - 6165400 | [www.nsf.org](http://www.nsf.org)

