Capacitación sobre el Reglamento de Inocuidad de Frutas y Vegetales

¿Quién debe Participar?

Los productores de frutas y hortalizas y otros interesados que desean aprender sobre la inocuidad de alimentos, la Reglamentación de Inocuidad para Frutas y Verduras del Acta de Modernización de Inocuidad de los Alimentos (en inglés FSMA), las Buenas Prácticas Agrícolas (en inglés GAPs) y el manejo de los recursos naturales y la Inocuidad Alimentaria. El Curso de Capacitación para Productores de PSA es una forma de satisfacer el requisito de la Reglamentación de Inocuidad para Frutas y Verduras de FSMA descrito en § 112.22 (c) que requiere que 'Al menos un supervisor o una persona responsable de su finca debe haber completado exitosamente la capacitación de inocuidad de alimentos que es por lo menos equivalente a la recibida bajo un currículo estandarizado reconocido como adecuado por la Administración de Alimentos y Medicamentos' (en inglés FDA).

¿Qué puede Esperar del Curso de Capacitación para Productores PSA?

Los instructores pasarán aproximadamente siete horas de tiempo de instrucción cubriendo material contenido en estos siete módulos:

Introducción a la Inocuidad de Frutas y Verduras:

Salud, higiene y capacitación del trabajador
Enmiendas del Suelo
Vida Silvestre, Animales Domésticos y Uso del Suelo
El Agua en Sistemas de Producción Agrícola (Parte I: Agua para la Producción; Parte II: Agua para Post-Cosecha)
Manejo de Post-cosecha y Sanidad
Preparación de un plan de Inocuidad de Alimentos para la Finca

Además de aprender acerca de las mejores prácticas de inocuidad de frutas y verduras, en cada módulo se describen partes claves de los requisitos de la Reglamentación de Inocuidad de Frutas y Verduras de FSMA. Habrá tiempo para preguntas y discusión, por lo que los participantes deben estar preparados para compartir sus experiencias y hacer preguntas de inocuidad de alimentos.

Beneficios de Participar en el Curso:

El curso proveerá una base de GAPs al igual que información de manejo, los requisitos de la Reglamentación de Inocuidad de Frutas y Verduras de FSMA, y detalles sobre cómo desarrollar un plan de inocuidad de alimentos de la finca. Se espera que los individuos que participen en este curso adquieran una comprensión básica de:

Los microorganismos relevantes para la inocuidad de las frutas y verduras y donde se pueden encontrar en la finca.

Cómo identificar los riesgos microbianos, las prácticas que reducen los riesgos, y cómo comenzar a implementar prácticas de inocuidad de las frutas y verduras en la finca.

Partes de un plan inocuidad de alimentos de la finca y como iniciar su preparación.

Requisitos en la Reglamentación de Inocuidad de Frutas y Verduras de FSMA y como cumplir con ellos.

Después de asistir a todo el curso, los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (en inglés AFDO) que verifica que han completado el curso de capacitación. Para recibir un certificado AFDO, un participante debe estar presente durante todo el entrenamiento y entregar los documentos apropiados a su instructor al final del curso.

Costos por Participar:
$250 por persona. Costo incluye Manual del Productor y un certificado de participación emitido por AFDO .

UBICACIÓN Y FECHA

Santiago: Martes 3 de octubre **Mao: Miércoles 4 de octubre** **Santo Domingo: Viernes 6 de octubre**

Para más información contactar a Melina Marcelino: (ofc) 809-822-9293 (cel) 829-762-2656 (email) melina@qcsinfo.org