



Capacitación en el Reglamento de Inocuidad de Frutas y Vegetales – Ver Anuncio y Registro

¿Quién debe Participar?:

QCS se complace en anunciar el primer curso en Ecuador sobre la Regla Final de la Inocuidad de Frutas y Verduras de la Administración de Alimentos y Fármacos (en inglés, FDA) y el Acta de Modernización de Inocuidad de Alimentos (en inglés FSMA). QCS está llevando a cabo una serie de sesiones informativas preliminares para que puedan obtener respuesta a sus preguntas sobre esta nueva normativa. Dichas sesiones estarán seguidas por una capacitación usando el currículo estandarizado reconocido por la FDA requerido para cumplir con la Regla de Inocuidad de Frutas y Verduras descrito en § 112.22 (c) y de esta forma cumplir con este requisito.

En Machala

Sesión 1: Parte 1: Introducción a la Regla de Inocuidad de Frutas y Verduras y cómo desarrollar un Plan de Inocuidad de Alimentos que cumpla con 21 CFR § 112.22. 29 de mayo de 2017. Hotel Oro Verde, Machala. Medio de instrucción: Español / Inglés. [Registrarse Aquí.](#)

Sesión 2: Parte 2: Currículo estandarizado de la Alianza de Inocuidad de Frutas y Verduras reconocido por la FDA, capacitación de un día sobre la Regulación de Inocuidad de Frutas y Verduras. 25 de julio de 2017. Hotel Oro Verde, Machala. Medio de instrucción: Español. [Registrarse Aquí.](#)

En Guayaquil:

Sesión 1: Parte 1: Introducción a la Regla de Inocuidad de Frutas y Verduras y cómo desarrollar un Plan de Inocuidad de Alimentos que cumpla con 21 CFR § 112.22. 30 de mayo de 2017. Hotel Sheraton, Plaza del Sol, Joaquín José Orrantía González, Guayaquil. Medio de instrucción: Español / Inglés. [Registrarse Aquí.](#)

Sesión 2: Parte 2: Currículo estandarizado de la Alianza de Inocuidad de Frutas y Verduras reconocido por la FDA, capacitación de un día sobre la Regulación de Inocuidad de Frutas y Verduras. 27 de julio de 2017. Hotel Sheraton, Plaza del Sol, Joaquín José Orrantía González, Guayaquil. Medio de instrucción: Español. [Registrarse Aquí.](#)

Temas:

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
Agua de Post-cosecha
Manejo de Post-cosecha y Sanidad
Preparación de un plan de Inocuidad de Alimentos para la Finca

Costo de Participación:

Sesión-1 = \$50. Incluye Certificado de Participación. Certificado emitido por QCS.

Sesión-2 = \$250. Costo incluye Manual del Productor (\$50) y un certificado de participación emitido por AFDO (\$35).

Combo: \$250 para ambas sesiones. Se debe registrar para a ambas sesiones para obtener el descuento.