



# ELABORACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE PLANES DE INOCUIDAD PARA CAMPOS AGRÍCOLAS.

Alineado a la Norma de Producción, Cosecha y Empacado de Productos Agrícolas para consumo en Fresco del FSMA (21CFR112), SRRC del SENASICA.

## Resumen

El presente curso taller te proporciona las herramientas necesarias para que los responsables de inocuidad de las agrícolas elaboren, implementen y evalúen planes de inocuidad aplicables durante el proceso de producción, cosecha y empacado de productos agrícolas con la finalidad de prevenir la contaminación microbiana y química del producto final y dar cumplimiento con las regulaciones vigentes del FSMA y SENASICA.

**AGROESPA SC**  
info@agroespa.net

## **Programa de Entrenamiento para productores agrícolas y asesores técnicos en la Norma sobre la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos del FSMA**

### **1.0 Presentación:**

Con la publicación de la norma sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos del FSMA (21CFR112), los productores agrícolas que exportan a los estados unidos deben cumplir implementar un plan de inocuidad de inocuidad alienado a los requisitos de esta regulación.

El requisito 112.23 del reglamento requiere que los productores deben “asignar o identificar personal para supervisar (o de otra manera ser responsable de) sus operaciones para asegurar el cumplimiento de los requisitos de este reglamento”. Los supervisores al igual que el personal involucrado debe **tener una combinación de educación, capacitación y experiencia necesarios para realizar los deberes (112.21 inc. b)**

El presente programa de entrenamiento ha sido diseñado para que las distintas personas relacionadas con la producción, cosecha y empaçado de productos agrícolas frescos se familiaricen con las prácticas sanitarias, registros y diversos controles que deben aplicarse para minimizar las probabilidades de contaminación microbiana, química y física de los productos agrícolas y demuestren cumplimiento con la regulación del FSMA así como lo establecido en el modelo de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación del SENASICA.

### **2.0 Quienes deben tomar el curso**

Las personas que cuentan con un certificado de entrenamiento en Produce Safety Rule de la Alianza (PSA), auxiliares y encargados de inocuidad de campos agrícolas, responsables de compras, responsables de riego, diseño de programas de fertilización, responsables de cosecha, transporte, responsables de empaçado y control de calidad en campo, prestadores de servicio de control de plagas, centros de enfriado (Cooler) y todas aquellas personas relacionadas con la producción y exportación de productos agrícolas.

### **3.0 Agenda de Trabajo**

**08:00 am** Registro

**08:30 am** **Preparación del plan de inocuidad de los alimentos**

- a. El diagnóstico general del sistema de producción agrícola.
- b. Revisión del reglamento produce Rule y planificación de evidencias. Sistema simple y sistema armonizado SRRC y Primus GFS). **Práctica Num 1**
- c. El procedimiento para elaborar y actualizar procedimientos y registros (Requisitos FSMA, SRRC y Primus GFS).

**10:30:** **Integración del equipo de inocuidad:** Tareas y responsabilidades (**Práctica Num 2**)

**11:30 am** **Elaboración del plan de inocuidad.** Revisión de procedimientos, formatos de registros y documentos de referencia.

- a. Elaboración del análisis de peligros y determinación de los peligros que requieren un control. **Practica Num 3.**
- b. **Instalaciones básicas** y planificación de señalamientos gráficos por instalación.
- c. **Personal:** Prácticas de higiene, Programa de entrenamiento y protocolo de seguridad en el trabajo.

- d. Plan integral de **higiene para instalaciones, maquinaria, herramientas y equipos**
- e. Sustancias **detergentes y desinfectantes autorizados para uso agrícola** (EPA y COFEPRIS).
- f. Agua de uso agrícola y su manejo.
- g. **Manejo de abonos orgánicos:** Revisión de métodos validados por la California Compost Council de los Estados Unidos.
- h. **Manejo confiable de plaguicidas agrícolas.**
- i. La cosecha de productos agrícolas.
- j. El empackado en campo de productos agrícolas y controles sanitarios básicos.
- k. El transporte de productos agrícolas y controles básicos.
- l.

**Día 2: Revisión del proceso de implementación, evaluación y mejora de planes de inocuidad****Etapa 3: Herramientas de apoyo para la implementación del plan de inocuidad**

- a. Entrenamiento de supervisores y trabajadores.
- b. Verificación del cumplimiento
- c. Monitoreo de contaminantes y residuos.

**Etapa 4: Evaluación y mejora de un plan de inocuidad**

- a. Auditoria interna basada en normas de referencia
- b. El plan de acciones correctivas y evidencias de solventación.

**Etapa 5. Defensa del plan de inocuidad ante inspecciones del FDA y auditorias calificadas de importadores.**

- a. El proceso de inspección del FDA y recomendaciones generales para su atención.
- b. Auditorias calificadas de importadores y recomendaciones generales para su atención (Formatos publicados por FDA).

Cierre del curso, entrega de certificados de entrenamiento

**Horarios:**

- **Tiempo total de entrenamiento:** 12 horas.
- **Recesos:** 11:00 a 11:20 y 16:00-16:20
- **Comida:** 14:00 a 15:30

**5.0 Entregables para los participantes:**

- a. Presentaciones impresas.
- b. Manual de procedimientos, registros y diversos documentos alienados a los requisitos del reglamento produce safety rule, SENASICA y Primus GFS. Impresos y electrónicos.
- c. Certificado de entrenamiento emitido por AGROESPA que acredita a los asistentes como personas calificadas en los temas revisados.



## AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA S.C

*“Soluciones empresariales en inocuidad agroalimentaria. Empresa consultiva reglamentos FDA”*

### INSTRUCTOR

**M.C Miguel Ángel de los Santos Vásquez**  
**AGROESPA S.C**

[miansava31@yahoo.com.mx](mailto:miansava31@yahoo.com.mx)

Asesor Técnico de la empresa AGROESPA SC especializado en asuntos regulatorios y técnicos de inocuidad establecidos en regulaciones aplicables de la ley FSMA y Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos de los Estados Unidos.

En 1989, obtuvo su licenciatura como Ingeniero Agrónomo con Especialidad en Fitotecnia en la Universidad Autónoma Chapingo así como una Maestría en Sistemas de Gestión de Calidad y Competitividad empresarial en el Centro de Investigación y Desarrollo en el Estado de Michoacán en el año 2002.

Está certificado por la **Food Safety Preventive Control Alliance** (FSPCA por sus siglas en inglés) como **Train of Trainer** en los reglamentos **“Preventive Controls for Human Food”** (certificado 5b7d0eef), **“Foreing Supplier Verification Program”** (FSVP) lo cual lo faculta para la impartición de cursos para formación de instructores oficiales.

Esta certificado por el mismo organismo como **Lead Instructor Training** en los reglamentos FSVP (*Certificado d81ec919*) y **Preventive controls qualified individual** (Certificado 71347ba2), lo cual lo faculta para impartir cursos oficiales de entrenamiento para la formación de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y personas calificadas en instalaciones de importadores que aplican FSVP. Desde el año 2016 a la fecha ha impartido más 85 cursos en 9 países incluido México.  
[https://fspca.force.com/FSPCA/s/lead-instructors?language=en\\_US](https://fspca.force.com/FSPCA/s/lead-instructors?language=en_US)

Está certificado por la **Produce Safety Alliance** de los Estados Unidos como **Train of Trainer, Lead Instructor y PSA Grower** en el reglamento Produce Safety Rule del FSMA lo cual lo autoriza para impartir cursos oficiales en este reglamento. Del 2017 al 2018 se han impartido mas 50 cursos oficiales para productores exportadores en Mexico, Costa Rica, Chile, Guatemala, Ecuador, Honduras y Perú.  
<https://producesafetyalliance.cornell.edu/training/train-trainer-course/tots/>

De manera complementaria, cuenta con certificado de entrenamiento en **Better Process Control** (21CFR113 y 21CFR114) reglamento derivado de la **ley de alimentos, medicamentos y cosméticos de los Estados Unidos aplicables para alimentos de baja acidez**. Este programa de entrenamiento fue autorizado por el US-FDA y APHIS-USDA y acreditado por **la Better Process Control School** así como en el tema de inspecciones foránea de instalaciones del FDA.

Ha implementado mas de 30 planes de inocuidad de los alimentos alienados a reglamentos FSMA en empresas agrícolas, emparadoras y procesadora de alimentos de las cuales mas 10 de ellas han sido evaluados por la FDA durante inspecciones federales y gestión de alertas a la importación.





## AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA S.C

*"Soluciones empresariales en inocuidad agroalimentaria. Empresa consultiva reglamentos FDA"*

---

## AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCION AGROPECUARIA SC

Corregidora, Querétaro, México

Tel (55) 50 16 68 06, 55 39 25 33 83 Celular

[www.agroespa.net](http://www.agroespa.net) ; [formación.agroespa@gmail.com](mailto:formación.agroespa@gmail.com); [miansava31@yahoo-com.mx](mailto:miansava31@yahoo-com.mx)

Síguenos en Facebook: <https://es-la.facebook.com/Agroespa>

