

PRODUCE SAFETY RULE

Requisitos para Producción, Cosecha, empaque y almacenaje de productos destinados para consumo humano



Curso oficial de entrenamiento con autorización de la **Produce Safety Alliance** de los Estados Unidos

GUIA INFORMATIVA

formación.agroespa@gmail.com

Descripción breve

Los productores agrícolas que exportan alimentos para consumo humano a los Estados Unidos deben cumplir con los requisitos establecidos en el reglamento 21CFR112: Produce Safety Rule para demostrar que cumplen con la ley FSMA.

El reglamento requiere que los productores y granjas cuenten en sus instalaciones con un individuo calificado, quien es responsable del diseño, aplicación y mejora de un plan de inocuidad alimentaria el cual que haya recibido un entrenamiento bajo un curriculum reconocido como adecuado por la FDA.

Este curso te proporciona el conocimiento técnico y científico para desarrollar y aplicar en las empresas agrícolas un plan de inocuidad alimentaria acorde a los requisitos establecidos en la referida regulación.



CONTENIDO GENERAL DE LA GUIA

- 1.0 Presentacion**
- 2.0 Objetivos el curso**
- 3.0 Programa general**
- 4.0 Precios**
- 5.0 Sedes de los eventos**
- 6.0 Entregables a los asistentes.**
- 7.0 El proceso de inscripcion**
- 8.0 Ficha curricular de los instructores**

1.0 Presentacion

En Enero de 2011 el gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica, promulgo la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria, (FSMA por sus siglas en inglés) bajo el argumento de que 48 millones de personas (1 de cada 6 Estadounidenses), se enferman por consumir alimentos contaminados, de los cuales 128,000 son hospitalizados con daños irreversibles y 3,000 tiene la mala fortuna de fallecer.

Para **la instrumentación de la ley**, desde el año 2015, la Federal and Drugs Administrations (FDA por sus siglas en ingles), ha **generado reglamentos** mediante el cual se establecen **requisitos de inocuidad de aplicación obligatoria para productores agrícolas, empaques y transportadores de productos que exportan a los Estados Unidos.**

La producción primaria de alimentos vegetales, basada la sección 105 del FSMA esta regulada por el **reglamento 21CFR112** que establece los requisitos de producción, cosecha, empaque y almacenaje seguro de productos destinados para consumo humano.

Este reglamento requiere que **los productores que exportan sus productos agrícolas y germinados a los Estados Unidos (315 F & D C Act)**, cuenten con una **persona calificada** quien ha recibido de forma exitosa un entrenamiento bajo un curriculum estandarizado y reconocido como adecuado por la FDA quien es el responsable del diseño, aplicación y evaluación de un plan de inocuidad alimentaria.

El curso de capacitación para productores de la Alianza es una forma de satisfacer el requisito de la sección 112.22(c) de la Norma de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos de FSMA la cual requiere que "Por lo menos un supervisor o persona responsable en su huerta (explotación agrícola, finca, rancho, granja, fundo) haya terminado satisfactoriamente una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea por lo menos equivalente a la recibida bajo algún currículo estandarizado reconocido como adecuado por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés

2.0 Objetivo.

Al final del curso el participante podrá:

- **Identificar los requisitos** generales establecidos en el reglamento **21CFR112: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption** aplicables para la producción, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas destinados para consumo humano en los Estados Unidos.
- Revisar la metodología general **para diseño e implementación de un plan de inocuidad alimentaria para empresas agrícolas.**

3.0 PROGRAMA GENERAL.

El curso oficial de entrenamiento autorizado por la Produce Safety Alliance se desarrolla durante **1.0 días** (8 horas).

De manera adicional se desarrollan **dos módulos** con una duración de un día (8 hrs) con la finalidad de que los asistentes conozcan el proceso general mediante los oficiales de la FDA **conducen la inspección federal** así como una orientación general para atender y **liberarse de una alerta a la importación** emitidas por razones de inocuidad alimentaria.

Día Único.

08:30 am	Registro, Bienvenida, presentaciones y expectativas del curso
09:00 am	Módulo 1. Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
10:00 am	Módulo 2. Salud, higiene y capacitación de los trabajadores
11:00 pm	Receso
11:30 pm	Módulo 3. Mejoradores de suelo
12:00 pm	Módulo 4. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
13:00 pm	Módulo 5. Parte 1 - Agua de uso agrícola
14:00 pm	Comida
15:30 am	Módulo 5. Parte 2 - Agua de uso en la postcosecha
16:30 pm	Módulo 6. Manejo postcosecha y saneamiento
17:30 pm	Módulo 7. Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta

Horarios

- Horario de sesiones: 08:30 a 18:00 hrs
- **Recesos:** 11:00 a 11:20 y 16:00-16:20
- **Comida:** 14:00- 15:30 hrs

Entregables y servicios a los participantes

Los asistentes reciben:

- Manual oficial de entrenamiento (español)
- Memoria USB con reglamentos, formatos de registros, procedimientos e información general referente al proceso de inspección del FDA
- Servicio de Cafetería Continua.
- Certificado de entrenamiento emitido por Produce Safety Alliance de los Estados Unidos

7.0 El proceso de inscripción

Consulte cuidadosamente los pasos a seguir en el Formato de Registro de Inscripción. Si no lo tiene, solicítelo al correo info@agroespa.net , formacion.agroespa@gmail.com o bien, descárguelo directamente en nuestro sitio: <http://www.agroespa.net/index.php/cursos>

AGROSERVICIOS ESPECIALIZADOS EN LA PRODUCCION AGROPECUARIA SC

Corregidora, Querétaro, México

Tel (55) 50 16 68 06

www.agroespa.net ; formacion.agroespa@gmail.com;

info@agroespa.net

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

