



SEVILLA, 5 DE NOVIEMBRE DE 2.019
CURSO OFICIAL PSA (Produce Safety Alliance)

La **Ley sobre Modernización de la Seguridad Alimentaria FSMA** requiere que por lo menos un supervisor o responsable de la empresa complete con éxito una formación de seguridad alimentaria al menos equivalente a la que se ofrece bajo el curriculum estandarizado **reconocido como adecuado por la FDA y USDA**. El currículum ofrecido por la Produce Safety Alliance está reconocido como una de las formas de satisfacer este requisito de formación en el marco de FSMA.

Este curso está dirigido a aquellas empresas de producción de frutas y hortalizas frescas que deseen implementar los requisitos de la ley FSMA para exportar a EEUU; proporcionando la formación necesaria para evaluar los riesgos de seguridad de los productos, la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas, y cómo satisfacer las demandas regulatorias asociadas con la Regulación sobre Seguridad de los Productos de FSMA, así como cumplir con los requisitos del comprador para la seguridad alimentaria.

OBJETIVOS DEL CURSO:

Este curso proporciona la formación necesaria para que las empresas de productos que se consumen frescos, evalúen los riesgos de seguridad alimentaria asociados a su operación y la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas. El objetivo principal es satisfacer las demandas regulatorias asociadas con la Seguridad alimentaria de los Productos frescos en el marco de FSMA.

DOCENTE: *Lead Instructor PSA* (Produce Safety Alliance - Lead Trainer)

CONTENIDO DEL CURSO:

- Módulo 1: Introducción a la inocuidad de los productos frescos.
- Módulo 2: Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.
- Módulo 3: Mejoradores de suelo.
- Módulo 4: Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo.
- Módulo 5: Agua de uso agrícola Parte 1: Agua para la producción.
- Módulo 6: Agua de uso agrícola Parte 2: Agua de uso en la postcosecha.
- Módulo 7: Manejo postcosecha y saneamiento.
- Módulo 8: Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta.
- Conclusiones y recomendaciones finales.

<p>FECHA: 5 DE NOVIEMBRE DE 2.019</p> <p>DURACIÓN Y HORARIO: 8 horas (1 jornada) 9,00 h – 18,00 h (pausa de 1 h para comer)</p>	<p>PRECIO: 300 € + 21 % IVA</p> <p><u>PRECIO ESPECIAL COLEGIADOS</u> <u>COITAND:</u> <u>270 € + 21 % IVA</u></p>	<p>LUGAR: COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS TÉCNICOS AGRÍCOLAS DE ANDALUCÍA OCCIDENTAL Calle Ebro, 29, 41012 Sevilla</p>
<p>MÁS INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES: Carmen N. Rodríguez Blánquez / Mail: carmen.rodriguez@applus.com Tel. M: 669 301 268 / T: 954 467 757</p>		

