

Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (Produce Safety Alliance)
Información del curso de capacitación para productores

Fecha: Jueves 30 y Viernes 31 de enero de 2020

Hora: 8:00 am – 13:00 pm

Lugar: Hotel Las Américas, Avenida Las Américas 9-08 zona 13, Ciudad de Guatemala

Patrocinador: Inga. Ana Cristabel Hernández Torres / Cel: 55212157 / Email:

chernandez@foodsafetygt.com

Quién debe asistir al curso

Productores de frutas y vegetales, así como otras personas interesadas en aprender sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos, la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley de Modernización en Inocuidad de los Alimentos (FSMA), Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y la cogestión de recursos naturales y prácticas de inocuidad de los alimentos. El curso de capacitación para productores de la Alianza (Produce Safety Alliance) es una manera de satisfacer el requisito delineado en § 112.22(c) 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).”*

Qué esperar del curso de capacitación para productores de la Alianza

Los instructores dedicarán aproximadamente siete horas para cubrir el contenido de los siguientes siete módulos:

- Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos.
- Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.
- Mejoradores de suelo.
- Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo.
- Agua de uso agrícola (Parte I: agua para la producción; Parte II: agua de uso en la postcosecha).
- Manejo postcosecha y saneamiento.
- Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta.

Además de aprender sobre las mejores prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos, en cada módulo se describen secciones clave de los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas

frescos de FSMA. Habrá tiempo para responder a preguntas y conversar, por lo que los participantes deberían venir preparados para compartir experiencias y hacer preguntas.

Beneficios de asistir al curso

El curso proporcionará la base de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) e información de la cogestión, los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA y detalles de cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta. Se espera que los individuos que participen en este curso adquieran una comprensión básica de:

- Los microorganismos relevantes en la inocuidad de los productos agrícolas frescos y donde se pueden encontrar en la huerta.
- Cómo identificar los riesgos microbianos, las prácticas que reducen los riesgos y cómo iniciar la implementación de las prácticas de inocuidad de los productos agrícolas frescos en la huerta.
- Las secciones de un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta y cómo comenzar a escribir un plan.
- Requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de FSMA y cómo cumplirlos.

Después de asistir a curso en su totalidad, los participantes serán elegibles para recibir una constancia de finalización del curso de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (*Association of Food and Drug Officials* - AFDO) que verifica que terminaron el curso de capacitación. Para recibir dicha constancia por parte de AFDO, el participante debe estar presente durante toda la capacitación y entregar, al final del curso, la documentación adecuada al instructor.

Costos de asistencia

Los costos totales para asistir al curso de capacitación para productores de la Alianza variarán. Los costos fijos incluyen el manual de la capacitación para productores de la Alianza (\$50 USD) y el costo de la constancia de finalización del curso (\$35 USD) emitido por AFDO. Todos los demás costos de la capacitación, tales como el local y los alimentos, variarán dependiendo del lugar donde se llevará a cabo, de los alimentos que se servirán, el costo del viaje de los instructores y la disponibilidad de fondos para reducir los costos del curso de capacitación.

Información adicional

Consulte las fechas y lugares donde se realizarán los próximos cursos de capacitación para productores de la Alianza en: <https://producesafetyalliance.cornell.edu/training/grower-training-courses/upcoming-grower-trainings/>

Para obtener más información por favor comuníquese con:

Michele Humiston
Asistencia de extensión (Produce Safety Alliance)
mmc15@cornell.edu, 315-787-2287

Gretchen Wall, M.S.
Coordinadora (Produce Safety Alliance)
glw53@cornell.edu, 607-882-3087

Elizabeth Bihn, Ph.D.
Directora (Produce Safety Alliance)
eab38@cornell.edu, 315-787-2625