

## CURSO OFICIAL A DISTANCIA: PSA GROWER TRAINING

El currículo de capacitación de este curso fue gestionado por parte de la Alianza para la Inocuidad de los productos agrícolas frescos –Produce Safety Alliance-. Y fue diseñado específicamente para proporcionar una base de conocimientos sobre las buenas prácticas agrícolas, poniendo énfasis en los objetivos para la cogestión de la inocuidad de los alimentos y la gestión ambiental, y al mismo tiempo describir los requisitos de la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés).

La temática para esta clase será impartir 2 módulos de la norma en promedio por 1 hora, siendo completado el estudio del currículo durante 1 días autorizados por la Produce Safety Alliance.

### Incluye:

Manual de la norma, envío del manual de la norma hasta el establecimiento donde se encuentre, certificado oficial emitido por AFDO (Association of Food and Drug Officials) para las personas que cumplan con los requerimientos de la PSA.

**Inversión:**  
**US\$ 275.00**

Será impartido por medio de la plataforma  
Google Meet

**Días 03**  
**Agosto 2023**

**HORARIO:**  
**8:00 am a 18:00 pm**

**Para mayor información e inscripciones:**  
[capacitaciones@foodsafetygt.com](mailto:capacitaciones@foodsafetygt.com)  
www.foodsafetygt.com  
Tel: 55212157 / 24798968



### Temario:

- 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 1 (Agua para la producción.)
- Agua de uso agrícola-Parte 2 (Agua de uso en la postcosecha.)
- Manejo postcosecha y saneamiento.
- Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta.

El curso **Produce Safety Grower Training** es el único curso oficial aprobado por FDA para cumplir con la Ley donde indica el punto de norma 112.22 (c) que al menos un supervisor de su huerta tiene que completar una capacitación en inocuidad de los alimentos que sea al menos el equivalente al currículo estandarizado reconocido como adecuado por la FDA.



### REGÍSTRESE:

<https://forms.office.com/r/acrdhv4PH9>

Ultima fecha de inscripción: 21 de julio 2023