

Curso de Capacitación para Productores de la Alianza-PSA

Fecha: 26-02-2022

Horarios: 08:30 a 17:30 horas

Vía online o presencial: On line

Relator: Alvaro Alegría Matus *Lead Trainer Norma PSA-FSMA.*

Certificado PSA solo si el participante cumple el 100 % de asistencia.

¿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 que exporten a Estados Unidos. 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 incluye el curso?

- 1) Incluye 8 horas de capacitación en los temas referidos a la Norma de Inocuidad de Productos Agrícolas frescos para cumplir el requisito de la norma.
- 2) Tiempo para resolver preguntas y conversación para profundizar y aclarar temas.
- 3) Manual oficial de la norma impreso.
- 4) Certificado del curso AFDO/PSA
- 5) Costo: U\$150 Valor Promocional Socios de la Red de Bioinsumos
- 6) Cupos disponibles: 21

¿Qué necesita para tomar el curso?

- 1) Estar presente todo horario de la presentación, ya que habrá preguntas que serán realizadas durante cada módulo presentado y sus respuestas revisadas en tiempo real.
- 2) Responder a las preguntas entregadas en cada módulo en línea para evaluar sus avances y si el contenido entregado está siendo bien entendido.



- 3) Un computador con micrófono y cámara para conectarse a la plataforma online. Será solicitado tener video durante toda la presentación.

Curso de capacitación para Productores de la Alianza-PSA

Agenda

08:00	Bienvenida. Presentación de participantes y explicaciones generales de la metodología y requerimientos del curso y expectativas / Explicación de la evaluación del curso y uso de plataforma zoom.
8:30	Módulo 1: Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos Relator: Alvaro Alegría
09:30	Módulo 2: Salud, higiene y capacitación de los trabajadores Relatora: Alvaro Alegría
10:30	Receso
10:45	Módulo 3: Mejoradores de suelo Relator: Alvaro Alegría
11:30	Módulo 4: Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo Relator: Alvaro Alegría
12:15	Almuerzo
13:00	Módulo 5: Agua de uso agrícola – Parte I: Agua para la producción Relator: Alvaro Alegría
14:00	Módulo 5: Agua de uso agrícola – Parte II: Agua de uso en la post cosecha Relator: Alvaro Alegría
14:45	Receso
15:00	Módulo 6: Manejo post cosecha y saneamiento Relator: Alvaro Alegría
16:00	Módulo 7: Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta Relator: Alvaro Alegría
16:45	Preguntas, declaraciones finales y evaluaciones
17:00	Clausura

