

## Curso oficial Produce Safety Grower Training INOCUIDAD DE FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS Según ley FSMA que regula la FDA

**16 y 17  
Abril**

**Horarios:**

**Día 16** - de 9:00 A 17:00 hs.

**Día 17** - de 9:00 a 13:00 hs.

**Duración: 12 hs**

**Lugar:**

Centro Comercial e Industrial  
de Paysandú, Florida 979  
(contiguo a la sede institucional)

**CUPOS  
LIMITADOS**

Con el apoyo de la **Camara Nacional de Comercio del Uruguay, y el Centro Comercial e Industrial de Paysandú**



Si usted es exportador de alimentos a los Estados Unidos, debe asegurar cumplir con la ley **Produce Safety Standards**.

El curso **Produce Safety Grower Training** cubre tanto los requisitos de FSMA como las Buenas Prácticas Agrícolas.

### Quién debería asistir a este curso?:

Productores empaques y exportadores de frutas y vegetales frescos que comercializan a los Estados Unidos de América (incluyendo Puerto Rico y otros territorios) y personas interesadas en conocer sobre inocuidad de alimentos frescos, la Ley FSMA, la regulación de inocuidad de frutas y vegetales frescos (Produce Rule) y sobre Buenas Prácticas Agrícolas.

### Certificación

Los participantes recibirán un certificado oficial, vía mail, emitido por AFDO (Association Of Food and Drug Officials). El curso sigue el programa de PRODUCE SAFETY ALLIANCE el cual reúne los requisitos de la normativa de FDA-FSMA Produce Safety Rule.

### Temario:

**Módulo 1:**

Introducción a la Inocuidad de Frutas y Vegetales Frescos

**Módulo 2:**

Salud, higiene y capacitación del trabajador

**Módulo 3:**

Mejoradores biológicos del suelo

**Módulo 4:**

Animales salvajes y domésticos; uso del suelo

**Módulo 5-1:**

Agua de uso agrícola  
Parte I: Agua de producción en campo

**Módulo 5-2:**

Agua de uso agrícola  
Parte 2: Agua de post-cosecha

**Módulo 6:**

Manejo Post cosecha.  
Limpieza y desinfección

**Módulo 7:**

Como desarrollar el Plan de Inocuidad de la Finca

**Taller:** elaboración del Plan de Inocuidad de la Finca



**Docente: M.Sc. Gisela Kopper:**

- Directora del programa FDA-LSQA
- Amplia experiencia en el tema habiendo sido analista de asuntos regulatorios en la oficina de FDA para América Latina.
- Ingeniera en Alimentos
- Instructora Líder en Controles Preventivos aprobada por AFDO-FDA-FSPCA e Instructora Líder en Inocuidad de Frutas y Vegetales Frescos aprobada por AFDO-FDA-PSA.

- Más de veinticinco años de experiencia en gestión de la innovación tecnológica, inocuidad de alimentos, procesamiento y envasado de alimentos.
- Sólida vinculación con el sector agroexportador y empresas de alimentos, en asesorías para diseño de plantas, procesos y equipamiento.
- Extensas y fuertes relaciones internacionales con las principales organizaciones gremiales de la ciencia y tecnología de alimentos

Dictado por: **LSQA**

DEJAMOS HUELLA

**SOMOS LIDERES A NIVEL REGIONAL EN LA NUEVA LEY DE MODERNIZACION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA FSMA.**

\*Desde el año 2015 LSQA lidera en toda América Latina como agente de transferencia de conocimiento en materia de las nuevas regulaciones FSMA brindando los servicios de difusión, capacitación y realización de auditorías consultivas a través de un equipo de profesionales con reconocimiento de alcance global.

Parte de su propuesta incluye la formación oficial de Individuos Calificados en Controles Preventivos (PCQI) y en Produce Safety Rule así como también una oferta variada de actividades de formación y difusión complementarias para el cumplimiento de dicha Ley.

**Países en los que trabajamos:**

Guatemala - Costa Rica - Uruguay  
Argentina - Chile - Peru - Ecuador  
Nicaragua - Méjico

**6 Lead Instructor**

Más de **400** Individuos Calificados formados  
Más de **300** horas de capacitación dictadas

Las fechas y los precios quedan sujetos a modificaciones sin previo aviso. La realización de todas las actividades de capacitación, está condicionada a la inscripción de un número de participantes establecido por LSQA

**Consultas e inscripciones:**  
volonte@lsqa.com

Aceptamos: