

PSA

Produce Safety Alliance

Curso oficial reconocido por la FDA



Curso PSA:

La Ley sobre Modernización de la Seguridad Alimentaria FSMA §112.22 (c) requiere que por lo menos un supervisor o responsable de la empresa complete con éxito una formación de seguridad alimentaria equivalente a la que se ofrece bajo el curriculum estandarizado reconocido

por la FDA. El curso está diseñado para satisfacer necesidades de los productores y de los compradores que deseen una auditoría a terceros con el fin de verificar que las prácticas de seguridad de los productos son correctas.

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.

Contenido del Curso:

Modulo 1: Introducción a la inocuidad de los productos frescos.

Modulo 2: Salud, higiene y capacitación de los trabajadores.

Modulo 3: Mejoradores de suelo.

Modulo 4: Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo.

Modulo 5: Agua de uso agrícola Parte 1: Agua para la producción.

Modulo 6: Agua de uso agrícola Parte 2: Agua de uso en la postcosecha.

Modulo 7: Manejo postcosecha y saneamiento.

Modulo 8: Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la huerta.

-Conclusiones y recomendaciones finales.

Fecha y Lugar

4 de octubre en
Sevilla.

Duración

8h
1 día.

Precio*

300 € (+IVA)

Descuento del 10% para
clientes GOCA.
Formación, Manual y
Certificado.



Organiza:

GOCA Consulting,
consultores
especializados en el
mercado USA.



Imparte:

José Luis Gómez,
Microbiólogo e
Instructor Líder para
PCQI - FSVP - PSA -
Seafood HACCP.



Aprobado por:

AFDO (Association of
Food and Drugs
Officials).

*Bonificación parcial/total
del coste del curso a través
de FUNDAE.