

# 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.



**Organiza:**  
GOCA - COITAND



**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.

### Fecha y Lugar

21 / 01 / 2020 Colg.  
Ofi. Ingenieros Tec.  
Agricola Andalucía.  
Calle Ebro 29,  
SEVILLA

### Duración

8h  
Precio especial  
colegiados COITAND:  
270 € (+21% IVA)

### Precio \*

300 € (+21% IVA)  
Formación, Manual y  
Certificado.