



## Curso: Regulación FSMA para Frutas y Hortalizas Frescas

**Quevedo: Lunes 17 de Julio 2017**  
**Guayaquil: Martes 18 de Julio 2017**  
**Quito: Miércoles 19 de Julio 2017**  
**Machala: Sábado 29 de Julio 2017**  
**Horario: 09h00 a 16h30**

Este Curso ofrece detalles de la nueva regulación FSMA para Productos Frescos, con particular enfoque en Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y los peligros biológicos.

Se abordarán los diferentes elementos y los cambios relevantes en la regulación. También se abordarán peligros químicos y físicos fuera de esta Ley y sus referencias regulatorias aplicables.

Se realizarán ejercicios para la aplicación de planes de monitoreo de calidad de agua y manejo de cosecha. Así como la estructuración del Plan de Inocuidad.

Se resaltarán de forma comparativa los requisitos versus los esquemas de certificación privados y sus posibles armonizaciones.

### Regla de Inocuidad para Productos Frescos:

Esta Regla es parte de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de FDA (FSMA) aprobada por el Presidente Obama el 4 de enero de 2011. Esta regulación se centra en **establecer los primeros estándares federales para la producción, cosecha y manejo de frutas y hortalizas**, en un esfuerzo para prevenir la contaminación microbiológica y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con los productos frescos. Esta Regla fue puesta a disposición pública el 13 de noviembre del 2015 y fue publicada en el Registro Federal el 27 de noviembre de 2015.

La Regla de Inocuidad de Productos Frescos descrita en la Sección 105 de la FSMA, establece estándares mínimos basados en la producción y recolección seguras de frutas y hortalizas frescas. Estas normas se basan en una base de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). La regla se divide en varias partes, incluyendo estándares para:

- ✓ Salud, higiene y capacitación del trabajador
- ✓ Agua de uso agrícola, tanto para uso de producción como post-cosecha
- ✓ Manejo del suelo
- ✓ Animales domésticos y salvajes
- ✓ Equipos, herramientas, edificios y saneamiento
- ✓ Producción de brotes



## Dirigido a:

- ✓ Productores y Dueños de fincas y/o predios de frutas y hortalizas.
- ✓ Administradores y/o Jefes de Campo de fincas / predios de frutas y hortalizas.
- ✓ Todas las personas involucradas directa o indirectamente en la producción, cosecha y manejo de frutas y hortalizas que se destinen a los Estados Unidos.
- ✓ Personal Responsable Técnico y Comercialización de Exportadoras de frutas y hortalizas frescas cuyo país de destino de sus productos sea Estados Unidos.
- ✓ Personal técnico y comercial de empresas agroalimentarias.
- ✓ Auditores, consultores, capacitadores del área de inocuidad de productos frescos y calidad en los alimentos.
- ✓ Profesionales y Técnicos de organismos públicos y privados
- ✓ Otros interesados en aprender acerca de la inocuidad de la producción primaria según la regulación FSMA en la Regla de Inocuidad para Productos Frescos, las buenas prácticas agrícolas (GAPs) y la co-gestión de los recursos naturales y la inocuidad de los alimentos.

## Carga Horaria:

8 horas

## Contenido del Curso:

- ✓ Introducción y cambios regulatorios aplicables a Frutas y Hortalizas Frescas
- ✓ Prácticas del personal, salud, higiene y capacitación del trabajador.
- ✓ Manejo de suelo.
- ✓ Control de plagas, fauna silvestre y animales domésticos.
- ✓ Sistema de manejo de agua de uso agrícola
- ✓ Ejercicios prácticos aplicables
- ✓ Buenas Prácticas de manufactura: Manejo de Post Cosecha y Saneamiento.
- ✓ Peligros químicos, físicos y sus regulaciones.
- ✓ Estructura del Plan de Inocuidad.
  - Análisis de Peligros y Capacitación
  - Introducción al Análisis de Riesgos
- ✓ Aseguramiento de Calidad y la Inocuidad:
  - Comparativo con esquemas privados de certificación y su armonización.
- ✓ Conclusiones y Recomendaciones Finales



## Metodología:

El presente Programa Formativo tendrá el enfoque metodológico “aprender-haciendo”, es decir, “capacitación-acción”.

### Metodología presencial

Para la parte presencial se utilizarán diversas estrategias metodológicas, tales como:

- Exposición magistral del conferencista-facilitador
- Uso de ayudas audiovisuales
- Exposiciones por parte de los asistentes
- Ejercicios y Talleres de Aplicación

## Certificación a Obtener:

Los participantes que completen los parámetros mínimos de evaluación y asistencia a sesiones de trabajo, obtendrán el **CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN DEL CURSO “REGULACIÓN FSMA PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS”**, avalado por GLOBAL SERVICES SM&R.

## Inversión:

### Inversión (para evento en Quevedo – Guayaquil - Quito):

**Por Participante: \$ 156.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

20% Descuento Pago antes del 05-Julio (\$ 126.00 más IVA)

10% Descuento Pago antes del 12-Julio (\$ 140.00 más IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$ 140.00 + IVA p/p**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 10-Julio (\$ 120.00 más IVA p/p)

### Inversión (para evento en Machala):

**Por Participante: \$ 156.00 + IVA**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

20% Descuento Pago antes del 13-Julio (\$ 126.00 más IVA)

10% Descuento Pago antes del 22-Julio (\$ 140.00 más IVA)

**Tarifa Empresarial (3 ó más participantes): \$ 140.00 + IVA p/p**

**Descuento por inscripción y pago anticipado:**

Descuento A partir de 3 personas – Pago antes del 18-Julio (\$ 120.00 más IVA p/p)



### **Inversión Incluye:**

- Material Académico del Curso
- Certificado de Capacitación
- Coffee breaks y Almuerzo durante todo el Programa
- Estación permanente de bebidas (agua, café, aromáticas)

### **Proceso de Registro e Inscripción:**

Se sugiere llenar la ficha de inscripción adjunta lo antes posible, para la reserva de cupo, de tal forma que asegure su inscripción y descuento por inscripción anticipada.

### **Pasos a Seguir para confirmar inscripción y pago:**

- ✓ Llenar la ficha de inscripción para su registro de confirmación y participación
- ✓ Una vez llena la ficha, nos envía para proceder con la emisión de factura para su gestión interna con el pago.
- ✓ Proceder con pago de factura, de acuerdo a las fechas provistas para descuento.

**Forma de Pago:** Efectivo, cheque, transferencia bancaria y/o tarjeta de crédito.

### **Mayor Información para Inscripciones y Registro:**

Andrea Vera V.

[andrea.vera@smrconsultores.com](mailto:andrea.vera@smrconsultores.com)

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889

Guayaquil – Ecuador

Paul Seminario L.

[paul.seminario@smrconsultores.com](mailto:paul.seminario@smrconsultores.com)

Teléf: +593-4-5029013 / 5022889 / Móvil: +593-9-97342493

Guayaquil – Ecuador

**Más información en: [www.smrconsultores.com](http://www.smrconsultores.com)**

**¡¡CUPOS LIMITADOS!!**

**Los cupos son por orden de inscripción y pago. CUPO MÁXIMO DE 30 PARTICIPANTES.**