

# Curso para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos

15 a 16 de mayo, 2023 7:45 am – 12:30 pm (2 días)

El curso de capacitación será por Zoom – Regístrese para el enlace

## Quien debería participar

Agricultores de frutas y vegetales y otros interesados en aprender sobre la salud alimentaria de los cultivos, la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (Food Safety Modernization Act –FSMA en inglés), Buenas Prácticas Agrícolas (GAP's) y la administración conjunta de recursos naturales y la seguridad alimentaria, están animados a participar en este curso. Participar en este curso de capacitación es una manera para satisfacer el requisito de capacitación de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (Food Safety Modernization Act – FSMA en inglés).

## Lo que va a aprender

Los instructores invertirán aproximadamente siete horas de instrucción para cubrir el contenido en los siguientes siete módulos:

- Módulo 1: Introducción a la inocuidad de los productos agrícolas frescos
- Módulo 2: Salud, higiene y capacitación de los trabajadores
- Módulo 3: Mejoradores de suelo
- Módulo 4: Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo
- Módulo 5.1: Agua de uso agrícola--Parte 1: agua para la producción; Parte 2: agua de uso en la postcosecha

- Módulo 6: Manejo postcosecha y saneamiento
- Módulo 7: Cómo desarrollar un plan de inocuidad de los alimentos para la Huerta

Además de aprender sobre las mejores prácticas de la seguridad alimentaria, partes críticas de los requisitos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (Food Safety Modernization Act – FSMA en inglés) serán destacadas dentro de cada módulo. Ya que habrá tiempo para preguntas y discusión, los participantes deberían venir a los cursos preparados para compartir sus experiencias y sus preguntas sobre la seguridad alimentaria.

## Beneficios de asistir

Este curso proveerá una base de Buenas Prácticas Agrícolas (GAP's) e información de sistemas de cogestión, requisitos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (Food Safety Modernization Act –FSMA en inglés) y detalles sobre cómo desarrollar un plan de seguridad alimentaria para su operación agrícola.

Después de asistir al curso completo, los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Asociación de Oficiales de Alimentos y Medicamentos (Association of Food and Drug Officials, AFDO por sus siglas en inglés) que verifica que han completado el curso de capacitación.

**Precio: \$20** Por favor regístrese antes de mayo 1, 2023 aquí: <https://ucanr.edu/cursodecapacitaciónpsa>

Precio incluye los materiales del curso y el certificado de participación otorgado por AFDO. Cupos limitados. Si tiene preguntas sobre la registración y el curso, comuníquese con Paulina S. Hernandez a [ps Hernandez@ucanr.edu](mailto:ps Hernandez@ucanr.edu)

Por favor tenga en cuenta: NO habrá substituciones, transferencias, o reembolsos dentro de tres semanas antes del inicio del curso.



# Curso para productores de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos

---

Curso de capacitación para productores de la Alianza

15 a 16 de mayo, 2023 7:45 am – 12:30 pm (2 días)

Por favor regístrese antes de mayo 1, 2023 haga clic aquí: mayo 1, 2023 en:

<https://ucanr.edu/cursodecapacitaciónpsa>

## INFORMACIÓN DEL CURSO EN LÍNEA

Debido a la pandemia de COVID-19, este entrenamiento es ofrecido temporalmente de manera remota, en línea. Para poder participar y completar este curso de capacitación, debe tener un dispositivo electrónico con conexión a internet (por lo menos 3.0 Megabits por segundo) con audio y video bidireccional, ya que tendrá que acceder la plataforma Zoom para tomar el curso. Debe mantener su video y audio prendido durante el curso completo.

Es un requisito de la Alianza para la inocuidad de los productos agrícolas frescos (Produce Safety Alliance, en inglés) que los participantes sean monitoreados para verificar su participación y compromiso al curso. Participantes solamente serán elegibles para el certificado de cumplir con el curso por PSA/AFDO, si es que están presentes para el curso en su totalidad. El curso se tomará a cabo vía Zoom, el cual no requiere software especial. Los requisitos de sistema de Zoom se pueden encontrar en el siguiente enlace: <https://support.zoom.us/hc/en-us/articles/201362023-System-Requirements-for-PC-Mac-and-Linux>. Por favor asegúrese que su sistema/dispositivo electrónico cumple con los requisitos para reuniones de Zoom.

## NOTAS IMPORTANTES PARA LA REGISTRACIÓN

El manual de la Norma de Seguridad Alimentaria versión 1.2 será enviado a dirección postal de todos los participantes antes del curso—por favor asegúrese que la dirección postal que ingrese en su registración sea válida para recibir correo. También, por favor ingrese un correo electrónico donde pueda ser contactado, tal que las evaluaciones y el enlace de Zoom para el curso serán enviados por correo electrónico antes del curso.

### ¿Preguntas?

Si tiene preguntas sobre la registración y el curso, comuníquese con Paulina S. Hernandez a [pshernandez@ucanr.edu](mailto:pshernandez@ucanr.edu)

