

Inocuidad para productores de la alianza PSA

Produce Safety Rule (PSR) es parte de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de FDA (FSMA).



¡BENEFICIOS!

✓ Certificado oficial Produce Safety Rule (PSR) por la AFDO.

✓ El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos de Produce Safety Rule (PSR) en la unidad de producción.

✓ Material para capacitación con acceso durante un año (descargable).

A photograph of a farmer wearing a plaid shirt and a cap, standing with hands on hips in a field. In the background, a red tractor is visible.

SOBRE EL CURSO

El participante interpretará las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos de Produce Safety Rule (PSR) en la unidad de producción. Produce Safety Rule (PSR) es parte de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de FDA (FSMA). Esta regulación se centra en establecer los primeros estándares federales para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos, en un esfuerzo para prevenir la contaminación microbiológica y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos asociadas con los productos frescos.

OBJETIVOS



Produce Safety Rule tiene como objetivo proveer un fundamento para las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) e información de manejo, requerimientos de la regulación FSMA para Productos Agrícolas Frescos, y detalles sobre cómo desarrollar un Plan de Inocuidad Alimentaria.



TEMARIO

- 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: Parte 1: Agua de uso agrícola; 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

DIRIGIDO A



Productores de frutas y vegetales, así como otras personas interesadas en aprender sobre la inocuidad de los productos agrícolas frescos, la Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos de la Ley de Modernización en Inocuidad de los Alimentos

DURACIÓN



- 01 días/8 h
- Horario: 9:00-18:00 h (hora Ciudad de México)
- Recesos de 15 minutos. Una hora de receso para comer

ENTREGABLES



- Certificado oficial Produce Safety Rule (PSR) por la AFDO.
- Material para capacitación físico o descargable según la modalidad.

DINAMICA DE TRABAJO



- Temas de discusión,
- Estudios de casos
- Sesiones de preguntas y respuestas para comprender las directrices para el desarrollo e implementación de los requerimientos de Produce Safety Rule (PSR) en la unidad de producción.

TOMA ESTA CAPACITACIÓN DE MANERA EXCLUSIVA PARA SU GRUPO DE TRABAJO

¡Capacita a todo tu equipo con nuestro curso especializado! Ofrecemos opciones en modalidad virtual y presencial, para que el aprendizaje se adapte a sus necesidades. Además, al inscribir a un grupo de trabajo, obtendrán un descuento especial. ¡No pierdas la oportunidad de fortalecer las competencias de tu equipo de forma accesible y práctica!

COTIZAR



DETALLES DE LA EMPRESA:

CEMA es un organismo de certificación y capacitación, con acreditación en estándares de la GFSI como GLOBALG.A.P. y PrimusGFS, aprobado como centro de entrenamiento en diferentes estándares.

Estamos acreditados por la entidad mexicana de acreditación a.c. (EMA) y nuestras acreditaciones tienen reconocimiento a nivel internacional con el Foro Internacional de Acreditación (IAF) y la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI).

Brindar servicios de certificación y capacitación acreditados, proporcionando conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan al aumento de la productividad y a la satisfacción de las necesidades de los individuos y empresas del sector.

ACREDITACIONES DE NUESTROS CURSOS



Nuestras capacitaciones:

Ofrecemos nuestra experiencia a través de una variedad de programas de capacitación, asistiendo a nuestros clientes y sus cadenas de suministro en la comprensión de las normativas y regulaciones. También trabajamos para mejorar sus procesos de calidad y comerciales, de modo que puedan satisfacer las necesidades de sus clientes.

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Requerimientos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial AZZULE SYSTEM
Auditor	8 horas (1 día)		
Básico	16 horas (2 días)	Virtual presencial 24/7	SELLO DORADO
Avanzado			
V6.0: PLANTAS	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	Oficial GGAP
Add-on SPRING V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-On GRASP v2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Cadena de Custodia (CoC) v6.1	8 horas (1 día)	Virtual	
Add-on AH-DLL GROW	8 horas (1 día)	Virtual	
FSMA PSR V2.0	8 horas (1 día)	Virtual	
Controles Preventivos	24 horas (3 días)	Virtual y/o presencial	Oficial FSPCA
PCQI	8 horas (1 día)		
INDIVIDUO CALIFICADO EN FOOD DEFENSE (FDQI)			
Inocuidad para productores de la Alianza PSA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	Oficial AFDO 
Auditor Líder ISO 9001:2015	40 horas (5 días)	Virtual y/o presencial	EXEMPLAR GLOBAL
ISO 19011 Directrices para la Auditoria de los Sistemas de Gestión	16 horas (2 días)	Virtual	

Nuestras capacitaciones:

 Curso	 Duración	 Modalidad	 Certificado
Buen uso y manejo de agroquímicos BUMA	8 horas (1 día)	Virtual y/o presencial	
Requisitos e Implementación de la norma FAIR TRADE USA	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Certificaciones Orgánicas para exportación USDA-NOP Y LPO	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Análisis Causa-Raíz	8 horas (1 día)	Virtual	
Requisitos e Interpretación SEDEX-SMETA v7.0	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Requisitos FSSC 22000 v6.0	24 horas (3 días)	Virtual	
Gestión de Alérgenos Alimentarios	8 horas (1 día)	Virtual	
Mapeo de Procesos	16 horas (2 días)	Virtual	
Cultura de Inocuidad Alimentaria	8 horas (1 día)	Virtual	
Estandar de sostenibilidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Legislación y Gestión de Residuos	8 horas (1 día)	Virtual	
Plan de Inocuidad	8 horas (1 día)	Virtual	
Salud y Seguridad en el Trabajo	16 horas (2 días)	Virtual y/o presencial	
Control de Plagas como Programa de Prerrequisito	8 horas (1 día)	Virtual	
Monitoreo ambiental en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	
Microbiología en los alimentos	16 horas (2 días)	Virtual	

METODOS DE PAGO

TRANSFERENCIA



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 002320701910980970



Nombre del titular de la cuenta: CEMA INTERNATIONAL COMPLIANCE SERVICES SA DE CV
Número de cuenta CLABE: 012 320 001166879622

TARJETA DE CREDITO



Aceptamos todas las tarjetas de crédito.

Accede a nuestra pagina web para hacer el pago directamente con su tarjeta de crédito.

<https://www.cemacertificacion.com/shop>