



Curso: Inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR)

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3 (STPS)
- ✓ 6 meses de asesoría a distancia sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero

Duración: 16 horas

Requisitos del participante: Ninguno

Instructor: Con más de 15 años de experiencia en sistemas de inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR).

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá los requisitos de la regla de inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR), de la ley de modernización de los alimentos (FSMA).

Dirigido a:

- Productores de frutas y vegetales destinados a Estados Unidos
- Jefes y gerentes de calidad e inocuidad
- Encargados del sistema de gestión de inocuidad
- Personal involucrado en la producción, cosecha y manejo de frutas y hortalizas destinadas a los Estados Unidos

Temario general.

1. Introducción a la regla de inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR)

- ¿Qué es FSMA?
- Antecedentes de la normativa
- Reglas principales de FSMA
- CFR 21 parte 112
- Definiciones
- Alcance y excepciones



MCG de México

2. Inocuidad de los productos agrícolas frescos (PSR)

- ¿Qué es la inocuidad de los productos agrícolas frescos?
- ¿Qué son microorganismos patógenos?
- Tipos de microorganismos patógenos
- ¿Cómo pueden contaminarse los productos?
- Prevención y reducción de riesgos de contaminación con microorganismos patógenos
- Importancia de la implementación de prácticas de inocuidad de los alimentos

3. Salud, higiene y capacitación para la inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR)

- Contaminación asociada a los trabajadores
- Programa de capacitación
- Procedimientos de higiene y salud de los trabajadores
- Instalaciones
- Recursos

4. Mejoradores de suelo para la inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR)

- Riesgos de inocuidad
- Buenas prácticas agrícolas para reducir riesgos
- Importancia del compostaje y prácticas de tratamiento para reducción de riesgos
- Acciones correctivas
- Registros

5. Fauna silvestre, animales domésticos y uso del suelo (PSR)

- Riesgos a la inocuidad de alimentos provenientes de la fauna silvestre y animales domésticos
- Riesgos relacionados con el uso del suelo
- Monitoreo de la actividad de fauna silvestre
- Implementación de métodos para minimizar su intrusión
- Consideraciones para el manejo de animales domésticos en la huerta
- Acciones en caso de contaminación fecal en los campos de productos agrícolas frescos
- Mantenimiento de registros

6. Agua de uso agrícola para la producción de productos agrícolas frescos

- Evaluación de la calidad
- Inspecciones de los sistemas
- Frecuencia de muestreo y análisis
- Criterios de la calidad microbiológica
- Mantenimiento de registros



MCG de México

7. Agua de uso agrícola en la postcosecha

- Criterios de calidad
- Monitoreo y uso de desinfectantes
- Variables clave
- Eliminación de aguas residuales
- Registros

8. Manejo postcosecha y saneamiento para la inocuidad de productos agrícolas frescos (PSR)

- Riesgos potenciales
- Prácticas para reducir riesgos en áreas de manejo de productos agrícolas frescos
- Programas de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Transporte de productos
- Registros

9. Desarrollo de un plan de inocuidad de alimentos para la huerta

- Componentes de un plan de inocuidad
- Asignación de personal calificado como responsable del plan
- Evaluación de riesgos
- Desarrollo de prácticas
- Documentación
- Recursos disponibles
- Programa de trazabilidad
- Retiro

10. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos