



Produce Safety Alliance

Curso de capacitación para productores

Beneficios de Asistir

Este curso proporciona una base de buenas prácticas agrícolas (GAPs) e información de cogestión, requisitos de la regla de seguridad de los productos de FSMA y detalles sobre cómo desarrollar un plan de seguridad de los alimentos agrícolas. Las personas que participen en este curso obtendrán una comprensión básica de:

- Microorganismos relevantes para producir seguridad y dónde pueden encontrarse en la granja.
- Cómo identificar los riesgos microbianos, las prácticas que reducen los riesgos y cómo comenzar a implementar prácticas de seguridad en la granja.
- Partes de un plan de seguridad de los alimentos agrícolas y cómo empezar a escribir uno.
- Requisitos de la regla de seguridad de los productos de la FSMA y cómo conocerlos.

Que Esperar

Los instructores pasarán aproximadamente siete horas cubriendo contenido en siete módulos, incluyendo, pero no limitado a "salud del trabajador, higiene, y entrenamiento", "enmiendas de suelo", "agua agrícola", y "cómo desarrollar un plan de seguridad de alimentos agrícolas".

Después de asistir al curso, los participantes serán elegibles para recibir un certificado de la Asociación de funcionarios de alimentos y drogas (AFDO) que verifica que han completado el curso de formación.

Quien Debe Asistir

Los cultivadores de frutas y hortalizas y otros interesados en aprender sobre la seguridad de los productos, FSMA producen la regla de seguridad, las brechas y la cogestión de los recursos naturales y la seguridad de los alimentos. Este curso es una manera de satisfacer el requisito de la regla de seguridad del producto FSMA.

Miércoles, 6 de Marzo

**Butte County Farm Bureau
2590 Feather River Blvd,
Oroville, CA 95965**

El registro es a las 7:30 de la mañana.

El horario de curso es de 8:00 de la mañana hasta 5:00 de la tarde.

*Se proporcionará almuerzo y refrescos.
Este curso cuesta \$30.*

Para Registrar

www.registration.ucdavis.edu/Item/Details/491

Organizado por

Instituto Occidental para la Seguridad Alimentaria

Contacto

David Goldenberg, (530) 757-5700

Idioma

Español