IMPLEMENTACIÓN DE LA LEY FSMA PSA GROWER TRAINING COURSE EN CHILE

Impartido por: Capacitaciones GoCursos Spa

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado

GO Cursos
Aumenta Tus Habilidades

Objetivo general

Proporcionar a los participantes una comprensión profunda y práctica de la Ley FSMA PSA, su implementación y aplicación en el contexto chileno para mejorar la seguridad alimentaria.

Objetivos específicos

- Comprender los principios fundamentales de la Ley FSMA PSA y su relevancia.
- Identificar los requisitos clave para la implementación efectiva en Chile.
- Desarrollar habilidades para evaluar y mejorar procesos de seguridad alimentaria.
- Fomentar la aplicación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura.
- Capacitar en la identificación y mitigación de riesgos alimentarios.

Modalidad

Presentamos todas las modalidades que ofrecemos a nuestros alumnos.

ONLINE

Clases asincrónicas, entregándote la libertad de estudiar en el momento y lugar que tú decidas.

ONLINE EN VIVO

Clases remotas en vivo, donde profesor y alumnos se conectan e interactúan en tiempo real, en una fecha y horario establecido

PRESENCIAL

Asiste físicamente a las clases, en nuestras salas o en las propias dependencias del cliente.

Temario del curso:

Módulo 1
Introducción a la Ley FSMA PSA
Aprendizaje Esperado: Comprender los fundamentos y objetivos de la Ley FSMA PSA.
Contenidos:
Historia y evolución de la Ley FSMA PSA en EE.UU.
Importancia de la Ley FSMA PSA para la seguridad alimentaria.
Principios básicos y estructura de la Ley FSMA PSA.
Contexto y desafíos de la implementación en Chile.

Módulo 2
Requisitos de la Ley FSMA PSA
Aprendizaje Esperado: Identificar los requisitos esenciales para el cumplimiento de la Ley FSMA PSA.
Contenidos:
Componentes clave del reglamento de la Ley FSMA PSA.
Requisitos específicos para productores agrícolas en Chile.
Documentación necesaria para la implementación efectiva.
Procedimientos de auditoría y evaluación del cumplimiento.

Módulo 3
Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)
Aprendizaje Esperado: Aplicar buenas prácticas agrícolas para garantizar la seguridad alimentaria.
Contenidos:
Definición y objetivos de las buenas prácticas agrícolas.
Manejo de suelos y recursos hídricos en cultivos.
Control de plagas y uso seguro de agroquímicos.
Prácticas de higiene y saneamiento en la producción agrícola.

Módulo 4
Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
Aprendizaje Esperado: Implementar el sistema HACCP para identificar y mitigar riesgos.
Contenidos:
Introducción al concepto y principios del HACCP.
Identificación de peligros y evaluación de riesgos.
Establecimiento de puntos críticos de control en la producción.
Monitoreo y verificación de medidas de control.

Módulo 5
Gestión de Crisis y Retiro de Productos
Aprendizaje Esperado: Desarrollar estrategias efectivas para la gestión de crisis alimentarias.
Contenidos:
Protocolos para la gestión de crisis en la cadena alimentaria.
Procedimientos para el retiro y recuperación de productos.
Comunicación efectiva durante una crisis alimentaria.
Evaluación y mejora continua de las estrategias de gestión de crisis.

y mucho más...

Datos del Organismo Capacitador:

Nombre Empresa OTEC:	Capacitaciones GoCursos SPA
Rut:	77919346-2
Giro:	Servicio de Capacitaciones
Dirección	Irarrazaval 690 Ñuñoa Santiago de Chile
Cuenta Bancaria	Cuenta Corriente 95466877 Banco Santander
Email:	contacto@gocursos.cl