



**U.S. FOOD & DRUG
ADMINISTRATION**



Capacitación Inocuidad de los alimentos

Basada en la Norma de Productos Agrícolas Frescos de FSMA

03 de agosto 2023,

Lugar: Centro de Eventos Alto Maquehua (Sector Maquehua s/n, Caletera hacia el sur, Curicó)

Duración: desde las 8:45 am a 12pm

Público objetivo: productores y especialistas técnicos responsables de capacitaciones en inocuidad de los alimentos para productos que se exporten a los EEUU.

Objetivo de la capacitación: Mostrar a los participantes el uso y funcionalidad de la plataforma gratuita Produciendo con Inocuidad para el uso en las capacitaciones a trabajadores y/o productores.

Hora	Tema a revisar	Nombre expositor
09:00 am	Palabras de saludo y Presentación de los participantes	Equipo IICA y Todos
09:15 am	Presentación de la plataforma PCI, acceso, registro y presentación de materiales.	IICA - Camilo Toro, Noemí Zúñiga y Catalina Céspedes
09:45 am	Capacitación básica en inocuidad de los alimentos requerida por la norma de productos agrícolas frescos de FSMA	IICA - Camilo Toro, Noemí Zúñiga y Catalina Céspedes
10: 30 am	Pausa para café	
10:50 am	Revisión de videos para capacitar a los trabajadores en los campos.	IICA - Camilo Toro, Noemí Zúñiga y Catalina Céspedes
12:00 pm	Fin de la capacitación, consultas a la audiencia sobre los materiales y el uso de la plataforma	IICA - Camilo Toro, Noemí Zúñiga y Catalina Céspedes

Colaboran:



**Produciendo
con Inocuidad**
Growing Safe Produce