



## Capacitación Inocuidad de los alimentos

### Basada en la Norma de Productos Agrícolas Frescos de FSMA

**03 de agosto 2023,**

**Lugar: por definir**

**Duración: 3 horas, (desde las 9 am a 12pm ó 2 pm a 5 pm)**

**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.

<b>Hora</b>	<b>Tema a revisar</b>	<b>Nombre expositor</b>
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

