



IMPLEMENTACIÓN DE LA **LEY** **FSMA**

Impartido por: **Capacitaciones GoCursos Spa**

Modalidad
Presencial/Elearning

Reunión con Relator
Costo 0

Incluye
Diploma y Certificado





Objetivo general

Preparar a los participantes para implementar efectivamente los requisitos de la Ley FSMA en empresas dedicadas a la compra y venta de fruta, garantizando la seguridad alimentaria y el cumplimiento normativo.



Objetivos específicos

- Comprender los fundamentos y alcances de la Ley FSMA: Familiarizarse con la historia, propósito y aplicabilidad específica de la Ley FSMA en empresas de compra y venta de fruta.
- Desarrollar habilidades prácticas para el cumplimiento de la Ley FSMA: Capacitar en el diseño e implementación de planes de inocuidad alimentaria adaptados a las particularidades de la fruta.
- Preparar para auditorías y evaluaciones regulatorias: Equipar con las herramientas necesarias para la gestión efectiva de registros y la respuesta ante situaciones de crisis y retiradas de productos.



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 y su Aplicación

Historia y Propósito de la Ley FSMA
Alcance y Aplicación de la Ley FSMA para empresas de compra y venta de fruta
Principales Requisitos de la Ley FSMA
Análisis de riesgos y controles preventivos
Planes de inocuidad alimentaria
Monitoreo, verificación y registros

Módulo 2: Implementación de Prácticas y Procedimientos

Desarrollo de Planes de Inocuidad Alimentaria específicos para frutas
Buenas prácticas agrícolas y de manejo post-cosecha
Capacitación y formación del personal en prácticas de higiene y manejo de alimentos
Métodos y frecuencia de monitoreo
Procedimientos de verificación y revisión de la implementación

Módulo 3: Cumplimiento Regulatorio y Gestión de Auditorías

Preparación para auditorías externas e internas
Interpretación de resultados y acciones correctivas
Mantenimiento de registros y documentación conforme a la FSMA
Actualización conforme a cambios regulatorios
Planificación de respuesta a crisis y protocolos para retiradas de productos

Módulo 4: Casos Prácticos y Estudios de Caso

Estudios de Caso de implementación exitosa de la FSMA en empresas de fruta
Casos de incumplimiento y lecciones aprendidas
Ejercicios de diseño de planes de inocuidad

Role-playing para auditorías y respuesta ante incidentes

Módulo 5: Evaluación Final y Certificación

Examen Final teórico y práctico sobre los temas del curso
Criterios para la obtención de certificados de participación y cumplimiento

Datos del Organismo Capacitador:

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