

## Curso de preparación para productores de arándanos para cumplir con la nueva ley de inocuidad alimentaria (Food Safety Modernization Act [FSMA]) el 3 y 4 de junio, 2016

Michigan State University Extension y Michigan Food and Farming Systems (MIFFS) invitan a productores y trabajadores de arándanos de Michigan a participar en un curso de preparación para cumplir con los requisitos de la nueva ley de inocuidad alimentaria que entrará en vigor en septiembre de este año. Los nuevos requisitos incluyen reglas que productores y trabajadores deben cumplir para asegurarse que desde el campo hasta la mesa la producción de arándanos se realiza de acuerdo a las reglas mínimas establecidas. Otro nuevo requisito es que cada finca productora de arándanos debe tener una persona que haya recibido entrenamiento de al menos 7 horas sobre las Buenas Prácticas Agrícolas. Para el análisis del agua de riego también hay nuevos requisitos y procedimientos.

Objetivo del curso: enseñar al productor como realizar el Análisis de Riesgo en su finca, escribir su manual de Food Safety (manual de inocuidad alimentaria) y en general, como cumplir con las nuevas normas. A los trabajadores, el curso les proporciona el número mínimo de horas de entrenamiento requeridas sobre las Buenas Prácticas Agrícolas.

### AGENDA: Día viernes 3 de junio: Salón de Clases (1:00 PM a 7:30 PM)

- ◆ Introducción a las Buenas Prácticas Agrícolas
- ◆ Contaminación microbiana de los arándanos durante la pre y pos cosecha
- ◆ Salud e higiene del trabajador
- ◆ La salubridad del campo de producción
- ◆ El agua; calidad y muestreo

### Día sábado 4 de junio: Practicas (9:00 AM a 5:00 PM)

- ◆ Como usar el listado de USDA-GAP MDAR
- ◆ Como desarrollar su propio manual de inocuidad alimentaria
- ◆ Como hacer su propio análisis de riesgo en su finca
- ◆ Prácticas de campo: Análisis de riesgo en fincas de participantes

**Duración del curso: 2 días Costo: \$30 por persona** (cubre los materiales; la cena del 3 y almuerzo del 4)

**DONDE:** MSU Trevor Nichols Research Center en Fennville, MI.

**Dirección:** 6237 124th Avenue, Fennville, MI 49408

Para **REGISTRARSE** contacte a: Filiberto Villa al teléfono **616-830-2309** o **email:** [filibertovilla@sbcglobal.net](mailto:filibertovilla@sbcglobal.net) . El curso es de **cupo limitado** así que por favor regístrese con tiempo.

Al final del curso, los productores habrán realizado su propio análisis de riesgo y comenzado a escribir su manual de Inocuidad Alimentaria (Food Safety). Los trabajadores recibirán un certificado de MSU Extension certifica que han cumplido con el entrenamiento sobre BPA para la producción de arándanos.