

## Curso

# Capacitación para la nueva ley de alimentos frescos de Estados Unidos (FSMA)

El curso está dirigido a empresas exportadoras de alimentos frescos y procesados a EE.UU. Permitiéndoles obtener el certificado *"Preventive Controls Qualified Individual"* entregado por AFDO (Association of Food and Drug Officials).

Dictado por:

## Eduardo Gutiérrez Rodríguez

Académico Universidad Estatal de Carolina del Norte, MSci, PhD.; Lead Instructor (FSPCA) Preventive Controls for Human Food, HACCP Lead trainer International HACCP Alliance.

- **Curso teórico con experiencia práctica** en planta.
- **Duración del curso:** 3 días.
- **Fechas:** 17,18,19 de marzo, 9am - 5:30pm.
- **Costo:** \$600.000 por persona, cupos limitados (incluye material del curso, café, almuerzo y certificado del curso entregado por AFDO).
- **25% descuento** para Ex-alumnos Agronomía UC.
- **Ubicación:** Copefrut, Curicó (Camino Longitudinal Sur KM. 185).
- **Requisitos:** Asistencia completa al curso y conocimientos de buenas prácticas.

Contacto: [ciencia-empresa@uc.cl](mailto:ciencia-empresa@uc.cl)  
Twitter: @CienciaEmpresa  
Web: [www.agronomia.uc.cl](http://www.agronomia.uc.cl)



FACULTAD DE AGRONOMÍA  
E INGENIERÍA FORESTAL  
PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DE CHILE

Patrocinado por:



Agencia Chilena  
para la Calidad  
e Inocuidad  
Alimentaria

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos/as

